

2026 年 5 月 20 日

学校法人三幸学
辻学園調理・製菓専門学校
校長 下畠 照正 殿

学校関係者評価委員会
委員長 久田 裕也

学校関係者評価委員会実施報告

2025 年度学校関係者評価について、下記のとおり評価結果を報告します。

記

1 学校関係者評価委員

- ① 久田 裕也 （飛鳥未来希望高等学校京都キャンパス キャンパス長）
- ② 青山 博之 （株式会社青山パティシエ技術研究所 代表取締役 ）
- ③ 山口 純孝 （梅田校舎第11期卒業生）
- ④ 小西 征四郎（Bliss Heart グラフィックデザイナー）

2 学校関係者評価委員会の開催状況

2026 年 5 月 20 日（会場 辻学園調理・製菓専門学校 3F サロン教室）

3 学校関係者委員会報告

以下「自己評価・学校関係者評価報告書」に学校関係者評価委員会コメントとして記載

以上

2025 年度学校法人 三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校

自己評価ならびに学校関係者評価報告書

自己評価報告責任者：副校長 上田 有輝

学校関係者評価報告責任者：学校関係者評価委員会委員長 久田 裕也

1. 学校の教育目標

三幸学園は、昭和 60 年の開校以来『技能と心の調和』を教育理念に掲げ、教育を展開してきた。ここでは、社会への有益な職業人を数多く輩出することを目標に、“有益な職業人とは、専門的知識・専門的技術を十分持ちながら、常に変遷する社会に対し柔軟に対応するため日々研究・研鑽を続け、職業人としての使命感をしっかりと確立した人物”と定義し、心豊かな人間性を育む教育に注力している。

この基本理念は、教職員に対しては、教職員手帳に明記し配布しているほか、全教職員が一同に集う「全体会議」や全国の教職員が集まる研修会である「ビジョンミーティング」や「サマーセミナー」において理事長からの訓示の中で繰り返し唱え、共有化を図っているものである。また、学生に対しては、「入学式」や「スタートアッププログラム」において、校長や教職員からの言葉として示すとともに、本校独自のカリキュラム「未来デザインプログラム」の授業で使用する「夢のスケッチブック」に記載し周知を図っている。このほか、受験生、高等学校、保護者等に対しては、オープンキャンパス、高校訪問、保護者説明会などを通じて伝え、また、パンフレットに明記することにより学内外の周知に努めている。

2. 前年度に定めた重点的に取り組むことが必要な目標や計画

①前年度重点施策振り返り

- ・辻学園教員全体でよりよい学校運営に取り組み、「率先垂範」「凡事徹底」を引き続き基軸に強化する 1 年であった。
- ・2025 年度の卒業生アンケートでは、生徒個人に関わる場所や、授業の満足度、教員の評価に関しては、2024 年度 3.63→2025 年度 3.56 とやや下降した評価となった。今の学びが将来どのような場面で生きて来るのかを、座学授業、調理(製菓)実習の両方から引き続き伝える必要がある。
- ・教員の熱意は、三幸学園グループ校の中でも高い評価を受けているが、一部課題が残る 1 年となった。
生徒との接し方、教員の言動、に対する指摘もあった。コンプライアンスに関する教員研修は、新入職員への教育目的だけでなく、全教員が改めて再確認する意味でも毎年実施する所存である。
- ・調理師学科では、2024 年度より販売実習を始めたレストラン実習については、2 年目となり、安定感を持つことが出来た。地域からの人気も高く、毎回満席になることで、より充実した運営を行う事が出来た。
- ・就職については、調理師学科は就職希望者に対し 100% の就職斡旋が出来た。製菓学科については残り 1 名、現在もアフターフォローを行っている。就職活動の必要性は感じているものの、活動に消極的であったり、

正社員雇用に対するマスト感覚が希薄なケースも増えている現状、両学科共にインターンシップの強化を図った事により、就職に対する意識付けを早期に行う事が出来た。

- ・2022年度の当委員会に於いて懸念されていた業界の人材不足については、2025年度も就職先である業界全体の人手不足が慢性化しており、業界から本学への期待値も引き続き高い。
- ・本校では、教育の質向上を目的として毎年「授業満足度調査(年2回)」及び「卒業予定者調査(卒業年次のみ)」のアンケートを実施し、学校生活全体に対する満足度を確認している。2025年度は、「学生への関わりについて」「授業について」「教員への評価」「後輩へのお勧め度」においては、数値は2024年度よりも微減しているが、「教員の熱意」に関する問いでは、三幸学園全体の中でも高い評価を得る結果となった。

②学校関係者評価委員会コメント

「為後さん」(両学科について)

近年の業界の人手不足に対し、本校含め調理・製菓学校全体が業界の魅力を伝え、より多くの学生を受け入れる事が必要と考える中で、2024年度はコミュニケーションが苦手な学生や自発的行動の苦手な学生に対するご意見を頂いた。その反面、企業が望む人材としては、「コミュニケーション力」「主体性」「柔性・適応力」が上位を占めている。この乖離を埋めながら、学生の成長を促す事が大切であり、技術指導に偏らず、社会人基礎力も向上させることが、本学の教育理念である「技能と心の調和」であり、「あきらめない教育」である。未来の社会人育成の場として、どのような学校であるべきか、各委員よりコメントを頂きたい。

「山口委員」(調理師学科について)

近年の学生は、アルバイトはしているのか。そのアルバイト先は調理や製菓など、食に携わる業種なのか。アルバイトは社会経験であり、社会性を学ぶ場でもあるが、その一方で、「現場の状況を一番知る事が出来る」のもアルバイトであり、「社会の状況」なども、そこから知るきっかけになっている。

大手企業の社員食堂に行ってみたが、40代の社員も、実はコミュニケーションが上手とは言えないと感じ、「指導が出来ない現状」を垣間見る事が出来た。運営をするのに、どれだけの仕組みが出来ているのかというと、実は出来ていないという現状。しかしながら、仕事は何とか回るというのも現状。美味しさよりも事故がないことが最優先される時代、仕組みを知り、うまく伝えるコミュニケーションは大切であると思われる。コミュニケーションの機会はどこにでもあるのに、それを活用する機会が薄くなってきているのかも知れない。学生への働きかけの方法は、案外単純なきっかけ(白衣姿のかっこ良さや、包丁さばきの鮮やかさなど)から、スイッチが入る事もあるのではないか。

「小西委員」(調理師学科・製菓学科について)

コミュニケーションを図る具体的な方法がない中で、例えば外国人と話をしてみると、大きな自信になっていく。食べ物を題材にして、コミュニケーションを取ってみる。ほんの少し勉強したことが、相手が喜んでくれるきっかけになり、それが自身の喜びになっていく。日本人同士では生まれないコミュニケーションが生じて来る。コミュニケーションが面白くなる様なきっかけを作ると良いのではないか。

「久田委員」(両学科について)

高校分野でも同様の悩みがある。高校では、「多くの経験を出来る機会」、「新しい機会」、「何とかしないといけない機会」などを、学校が設けてあげる様に工夫している。全員が出来るかとなるとそうではない。また、運営としては難くなる。しかしながら、一人一人を個別に捉え、こちらが模索しながら対応する事が必要な時もあるのではないか。

3.評価項目の達成及び取組状況

(1)教育理念・目標

【評価項目】(評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1)	評価
学校の理念・目的・育成人材像は定められているか(専門分野の特性が明確になっているか)	4
社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか	4
学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが生徒・保護者等に周知されているか	4
各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか	3

① 課題

調理師学科については、2025年度のフードプロデュースの授業に於いて、新たに経営的側面を強化して授業を取り入れた。学びの内容は大変充実しており、良い取り組みであったと思われるが、学生には若干レベルの高い授業内容となったためか、熱心に学ぶことの出来る学生と、学びの必要性が理解出来ずに授業への参加が出来ていない学生が見受けられる事となった。

製菓学科については、特に例年と変わりなく実施出来ている。

② 今後の改善方策

2026年度は、フードプロデュースの授業の一部内容を修正し、前期は実技と直結する内容にすることで、学生の学生意欲を維持出来るようにし、後期に経営学を中心とした授業内容に調整をする。

③ 特記事項

特になし

④ 学校関係者評価委員会コメント

「為後さん」(両学科について)

経営とは、学生の直近の未来ではなく、少し離れた未来を想像する事であり、2年生の学びの奥行と考えて授業を取り入れてみたが、先々の視点は学生にとって理解するのが若干困難な内容なのか、ご意見を頂きたい。

「山口委員」(調理師学科について)

もしかすると、学生の視点とは違い過ぎる、イメージできない、手の届かない人の話であったのかも知れない。学生の将来を考えると、独立する事だけが目標だとは思わない。自身も長年調理業界で従事する中で、独立を考えた時期もあった。しかし結果としては、企業で勤め上げ、店舗数を増やす貢献をすることが出来たのも、私に

としてはやりがいであった。独立した人が皆成功するわけではない。自分を知る事は必要。別の視点で考えると、成功した人の話よりも、失敗した人の話の方が、学生の為になる話になるかも知れない。

「青山委員」(製菓学科について)

学生はパティシエ・パティシエールになる事を夢見て辻学園で学び、多くの卒業生がプロの道に進んでいる。しかし、数年で辞めてしまう人が多いのも事実。思うに、「プロになって毎日お菓子を作る」という事を目標にしている学生が多い様に感じる。目標の先に目的があり、目的をしっかりと持っている人、わかっている人は頑張り続ける事が出来ると思う。高校を卒業して進学してきた学生には、まだ理解をするのは難しいが、将来に向けて学びの奥行を伝える授業は大切。先ずはその授業の目的を、わかりやすく学生に伝える必要性はあると思う。

(2)学校運営

【評価項目】(評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1)	評価
目的等に沿った運営方針が策定されているか	4
事業計画に沿った運営方針が策定されているか	4
運営組織や意志決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか	4
人事、給与に関する制度は整備されているか	4
教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか	4
業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか	4
教育活動に関する情報公開が適切になされているか	4
情報システム化等による業務の効率化が図られているか	3

① 課題

昨年度に引き続き、情報システム化についてが課題となっている。

Teamsなどのツールの利用が難しい教員もいるため、情報の一括共有が難しい。

業務の効率化に向けてはマニュアルなどの作成も進めているが、全教員が理解浸透するまでに時差ができてしまう。

② 今後の改善方策

ツールの利用に関しては、使用ができる教員を中心にシステムを構築していく。また、マニュアルについても見直しを行い、全教職員が実践しやすい工夫を行っていく。AIの活用についても勉強会などを実施し、業務の効率化を図っていく。

③ 特記事項

特になし

④ 学校関係者評価委員会コメント

「村上さん」(両学科について)

AIの利用の状況や、情報システム化をするために使用されているツールなど実際の現場での使用状況など本校で取り入れることができるものがあれば教えていただきたい。

「久田委員」(両学科について)

全体連絡ツールとしては teams を利用。teams よりも簡単に使えるツールは現時点ないと思っている。

使用が難しいのであれば、個別対応をしていくしかないのではないか。また、活用を進めていくためには、半強制的に使用を進めていくことも必要である。導入の際はできないことも多いが、そこを乗り越えれば学科の講師も含めて活用できるようになっていくのではないかな。

「小西委員」(両学科について)

導入に際して難しいと感じていることもあるが、実際にやってみれば、できることが多い。連絡用のツールと、共用のツールを分けて使用していてもいいのではないかな。必ず、やらなければいけないのであればメリットを伝えて、導入に向けて取り組んでいくべきである。

(3)教育活動

【評価項目】(評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1)	評価
教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか	4
目標の設定として、教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた教育機関としての修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	4
学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	4
キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか	4
関連分野の企業・関係施設等、業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか	4
関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が体系的に位置づけられているか	4
授業評価の実施・評価体制はあるか	4
職業に関する外部関係者からの評価を取り入れているか	4
成績評価・単位認定の基準は明確になっているか	4
資格(免許)取得の指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか	4
人材育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保し、組織できているか	3
関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含め)の提供先を確保するなどマネジメントが行われているか	4
関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか	3
職員の能力開発のための研修等が行われているか	4

① 課題

人材育成の到達目標の設定として教職員一人ひとりが必要な知識・技能・実践力を段階的に身につけられるよう人材育成の到達目標を明確に出来ていなかった事、経験年数や役割に応じた目標を具体化出来ていなかった。また、専門性や指導力を高め、学生により良い教育を提供できるよう、継続的な研修や実践の振り返りを通して資質向上を図る教育を取り巻く社会の変化や多様な教育課題に対応できる力を養うとともに、情報共有が強いとは言えなかった。

② 今後の改善方策

カリキュラム設計(作成)や教育運営の確立はされているので、この強みを活かし、教員ごとの授業品質にばらつきが出ないように、また可視化出来るようにする。

③ 特記事項

特になし

④ 学校関係者評価委員会コメント

「小野さん」(両学科について)

教員間での指導力の差がないように技術指導到達点の目標、シラバスの確認、ミーティングをもって共有はしているが、より効果的な体制にするための具体的なアドバイスを頂きたい。

「青山委員」(両学科について)

授業を担当するなかで、どのクラスも作り方のポイント、注意点を説明している。教員間で、指導方法は共有されているが担当される教員によって少し異なることはあり得る。如何に学生が失敗しないかという事を第一に考えて頂き、【失敗しないようにするには】【次にどうすればよいか】を伝えと良い。その為には、まず、デモンストレーションをよく見て、よく聞いて、理解してもらう事が大切と考えている。授業前にポイントを伝える事、くり返し伝える事も効果的と考えられる。

「山口委員」(両学科について)

指導される教員の中でも、得意とされる分野があるはずなので、差異がない様に指導する事は正直難しいと思う。正反対の指導をしてはいけないが、教員の個性を生かした授業をしてはどうか。価格などの変動があり、すべてが同等の材料とはいかない事があつたとしても、シラバスの目標も変わる事がないはずなので、引継ぎや変更した事のミーティングは必要と考える。また、生徒の理解力を高めるためには、聞き取りやすさ、活舌よく話すことができているか等を、教員間でもコミュニケーションを取り、上長からも指導を受けるのが望ましいと思われる。

(4)学修成果

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
就職率の向上が図られているか	4
資格（免許）取得率の向上が図られているか	3
退学率の低減が図られているか	3
卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか	4
卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか	4

① 課題

- ・製菓衛生師免許の取得率の低下
- ・目標値 5%に対して退学率の実績が 6.83%となり、低減ができなかった。

② 今後の改善方策

- ・製菓衛生師免許：対策講座の実施、関西広域連合不合格者への他府県受験の促し強化
- ・退学率低減：出欠管理の強化、学科講師との連携、会議での学生情報共有

③ 特記事項

特になし

④ 学校関係者評価委員会コメント

「村上さん」(両学科について)

学生が入学後から卒業まで、モチベーションを高く職業人として就職を目指すことができるようにしていくことが必要だと感じているが、今の学生が前向きに技術習得や資格試験勉強に取り組める仕組みや働きかけなどアドバイスをいただきたい。

「久田委員」(両学科について)

学生に考えさせる時間を作ってみてはどうか。どうすればモチベーションを維持して 2 年間過ごせるのか、行動に移すためのアクションプランなどを学生自身に考えさせることで、学生自身が行動するきっかけができるのではないかと。資格取得を何のためにするのか、取得するためにどうすればいいのか、など考えさせることで、自主性を育む事が出来るのではないかと。

(5)学生支援

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
進路・就職に関する支援体制は整備されているか	4
学生相談に関する体制は整備されているか	4
学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか	4
学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4
課外活動に対する支援体制は整備されているか	4
学生の生活環境への支援は行われているか	4
保護者と適切に連携しているか	3
卒業生への支援体制はあるか	4
中途退学者への支援体制はあるか	4
社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか	4
高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか	4

① 課題

保護者へのデジタル連絡ツールであるシステムを新たに導入しているが、教員のシステムの理解が乏しく、電話連絡のみの実施となり、十分な活用が図られていない状況であった。

② 今後の改善方策

メンバーへ、使用方法ならびにより効果的な活用方法を策定する。

③ 特記事項

特になし

④ 学校関係者評価委員会コメント

「後藤さん」(両学科について)

デジタル世代の学生と違い、保護者の世代にとっては新しいシステムが効果的であるのか迷うところである。

「情報共有の考え方」がほかにもあればご意見いただきたい。

「小西委員」(両学科について)

世代によってコンピュータの使い方には違いがある。しかし、全世代が活用できるようになれば、タイムリーな連絡が可能となり、大切な情報を迅速に共有できるようになるため、その利点を保護者に伝えていくことが重要である。

「久田委員」(両学科について)

まずは教職員が現在のシステムを十分に理解することが優先である。そのうえで、すべてを電話対応で行うのではなく、緊急性の高い学生については電話を使用し、それ以外はシステムで対応するなど運用を明確に分け、方針を徹底することが重要である。

(6)教育環境

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	3
学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか	4
防災・安全管理に対する体制は整備されているか	4

① 課題

※新校舎設立以降の経年劣化および設備不備について

辻学園新校舎の設立以降、年数の経過に伴い各設備において経年劣化が進行しており、近年では実習環境や設備機能に支障をきたす事例が見受けられる。特に、2023年には日本料理実習室および西洋料理実習室においてフード（換気設備）の改修を実施したが、そのほかの設備についても老朽化が顕著となっている。これらの経年劣化に起因する不備は、衛生管理や実習の安全性、教育環境の質に影響を及ぼす可能性があるため、計画的な点検および修繕・更新が必要な状況である。

※海外研修旅行は、三幸学園のスケールメリットを活かし、スイーツ分野との合同で実施することができた。これにより、コスト面や運営面での効率化だけでなく、分野を超えた学びの機会を提供することができた点は大きな成果である。

一方で、今後は多数の学生をどのように管理し、安全に事故なく引率できる体制を構築するかが重要な課題ある。安全管理体制の強化と情報共有の仕組みづくりが課題となる。特に、大人数を対象とした引率においては、事前準備とリスク管理の精度を高めることが求められる。

② 今後の改善方策

2026年度引き続き改善予定

※設備更新に関する対応状況まとめ

今後は、各設備の状態を踏まえながら、計画的に点検・修繕・更新を実施し、実習環境の維持および安全性・衛生面の確保に努める。

※海外研修旅行引率にあたって

顔写真・健康状態・アレルギー・緊急連絡先などをデータ化し、引率教員全員が共有できる様にする。

情報共有体制の強化、引率教員間および姉妹校との連絡手段として、グループチャットを活用し、リアルタイムで状況把握できる体制を構築する。健康管理の徹底、出発前の健康チェックシート提出を義務化し、必要に応じて個別面談を行うことで体調不良リスクを軽減する。緊急時対応の明確化、事故・体調不良・トラブル発生時の対応マニュアルを整備し、教員間で役割分担を事前に明確化する。

③ 特記事項

※調理・製菓両学科において、担任および就職担当との連携を強化しながらインターンシップの推進を行った結果、多くの学生が積極的に参加するに至った。現場での実務経験を通じて、学生一人ひとりの就職に対する意識にも変化が見られ、職業観の形成や将来への具体的なイメージを持つきっかけとなっている。

また、インターンシップへの参加を契機に、就職活動への取り組み姿勢がより主体的かつ前向きなものへと変化した。自ら行動する学生が増加した。その成果として、すでに複数の内定者が出ており、早期からの動き出しの重要性が表れている。今後も担任・就職担当が連携し、学生一人ひとりに応じた支援を行うことで、更なる就職意識の向上と内定獲得の促進を図っていく。学生の多様化による、学生への個別支援を強化する。

④学校関係者評価委員会コメント

「阪本さん」(両学科について)

多様化する学生に対し、インターンシップへの参加意欲や主体的な取り組みをどのように引き出すべきか、ご意見を伺いたい。

- ・意欲や目的意識に差がある学生への効果的な動機づけの方法について
- ・インターンシップ参加に消極的な学生へのアプローチについて
- ・学生の適性や志向に応じたインターンシップ先の選定・マッチングの工夫について
- ・事前指導・事後指導において重視すべきポイントについて

「山口委員」(両学科について)

ホテルの場合はお客様扱いにて、一週間勤務させるのが良いでしょう。インターンシップは学生にとっても企業にとっても良いシステム。受け入れ側としては、お客様扱いで無理をさせて事故に繋がらない様にしていた。現場は戦力にはならない事を前提に、企業を知ってもらう機会にしている。

「久田委員」(両学科について)

発達障害を持つ学生の対応については、企業選定の際に専門的な知識や対応方法を持っている企業と関係性を持つてはどうか。

(7)学生の受入れ募集

【評価項目】(評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1)	評価
学生募集活動は、適正に行われているか	4
学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか	4
入学選考は、適性に行われているか	4
学納金は妥当なものとなっているか	4

① 課題

18 歳人口減少に対応する取り組みが必要。

② 今後の改善方策

留学生を対象とした進学ガイダンスや説明会への参画を強化するとともに、留学生対応を担う教員の増員を図り、支援体制の充実を行う。通信制高校を対象とした訪問活動や説明会の実施を通じて関係構築を強化し、生徒の特性に応じた情報提供および個別相談体制の拡充を図る。

③ 特記事項

2026 年度特定技能1号の受け入れが終了したことに伴い、本学の留学生受け入れについても検討が必要。

④ 学校関係者評価委員会コメント

特になし

(8)財務

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	4
予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	4
財務について会計監査が適正に行われているか	4
財務情報公開の体制整備はできているか	4

① 課題

【中長期計画】

なし

【予算・収支計画】

なし

【会計監査】

なし

【財務情報の公開】

なし

② 今後の改善方法

【中期計画】

なし

【財務情報の公開】

なし

③ 特記事項

2025 年度は第3期中期経営計画(2023 年度～2027 年度)の3 年目にあたり、東京未来大学及び小田短期大学の中期計画改定を反映し、第3期中期経営計画＜第 2.0 版＞を策定し年度開始時より適用した。中期経営計画及びその進捗状況はホームページ上に公開している。

④ 学校関係者評価委員会コメント

特になし

(9)法令等の遵守

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
関係法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	4
個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか	4
自己評価の実施と問題点の改善に努めているか	4
自己評価結果を公開しているか	4

① 課題

なし

② 今後の改善方策

なし

③ 特記事項

特になし

④ 学校関係者評価委員会コメント

特になし

(10)社会貢献・地域貢献

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	4
生徒のボランティア活動を奨励、支援しているか	4
地域に対する公開講座・教育訓練（公共職業訓練等を含む）の受託等を積極的に実施しているか	3

① 課題

業界の最新動向に関する研修（企業・団体と連携）と実務現場での研修（企業研修・現場派遣など）も実施出来なかった。

② 今後の改善方策

『研修をやりました』で終わるのではなく、受講履歴などを可視化し、研修をイベントではなく制度への取り組みと必須研修と選択研修を分けて実施する。また、新任・中堅・ベテラン別の研修制度の取り組みも必要と感じる。

③ 特記事項

昨年の引き続き、

- ・徳島県からの要請により、鰯の試食会場を生徒と共に担当。
- ・町内会の会議の場として学校を利用頂き、その後生徒と教員の研修としてレストラン実習を実施。
- ・製菓 2 年生コース選択授業ブライダルコースでは、フォトウェディング 2 件、実際の披露宴 2 件でウェディングケーキの作成、提供を行った。

④ 学校関係者評価委員会コメント

「小野さん」(両学科について)

今年度も同様の内容で実施予定だが、地域貢献でき、より良くする為のアドバイスを頂きたい。

「小西委員」(両学科について)

地域貢献をする中で、学生の向上心、主体性を上げる為に学生の出身地の郷土料理の紹介などのイベントをされてはどうか。学生の活躍やモチベーションアップ、成功体験をさせる事にもなるのではないかと。また、大阪市内では数多くの地域イベントをされているので、告知をしているとは思いますが、知らないイベントも多い。大阪市のイベントを確認して、コラボや参加をしてはどうか。

「青山委員」(両学科について)

レストラン実習、ケーキ販売をすることで、すでに地域貢献していると思う。ウェディングケーキ作成など、プロでも体験した事がない様な作成にもチャレンジして大変素晴らしい。業界では、仕事に就く前に【自分も地域の人々の役に立っている】という思いで、お店の付近を広く範囲で掃除する取り組みもしている。一人では出来ない事でも、周りの人々の協力がある事で出来る事もある。貢献とは人々がお互いの信頼関係の上に成り立つので、人間性の向上が先ずは第一と思う。仕事を嫌々するより、全力で楽しむ事も大切だと思う。

(11) 国際交流(必要に応じて)

【評価項目】(評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1)	評価
留学生の受入れ・派遣について戦略を持って国際交流を行っているか	4
受入れ・派遣、在席管理等において適切な手続き等がとられているか	4
学習成果が国内外で評価される取組を行っているか	3
学内で適切な体制が整備されているか	3

① 課題

2025 年度も留学生が、ホームシックによって退学に至るケースがあり、他にも欠席が増えてしまうケースもあった。こうした状況は決して珍しいものではないが、十分な対応がなされないままでは、同じようなケースが繰り返される可能性がある。

② 今後の改善方策

「早期に気づくこと」と「継続的に支えること」が大切である。

また、ホームシックは単なる気分の問題ではなく、慣れない環境や言葉の不安、周囲との関係づくりの難しさなどが重なって生じるため、こうした背景を踏まえ、本人の努力だけに任せるのではなく、学校として寄り添いながら支えていく姿勢が必要と考える。

③ 特記事項

特になし

④ 学校関係者評価委員会コメント

「阪本さん」(両学科について)

留学生と日常的に関わるうえで、どのような声かけを意識するとよいか。ホームシック気味の留学生に対して、どのように接するのが望ましいか。困っていそうな留学生に気づいた場合、どのように対応するのが適切か。言葉や文化の違いがある中で、関わる際に気をつける点は何か。など、ご意見頂きたい。

「青山委員」(両学科について)

留学生は先ず一人ではない、仲間がいるという事を理解して頂くのが良いと思う。食の学校として、例えばお好み焼きパーティーとか色々なイベントをしてコミュニケーションをとってみてはどうか。その先に、自国の郷土料理を作ってくれる留学生が現れるかも知れない。

「久田委員」(両学科について)

高校では留学生の受け入れは無いが、想像として、辻学園が取り組もうとしている事がすべてではないかと思われる。言葉や文化の違いは大前提として、親身に、継続的に付き合う事が大切。そこに尽きると思われる。

4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果

総合的な評価結果

本学の教育理念である「技能と心の調和」を継続して指導する上で、「技能」に関しては長年辻学園が培ってきた技術継承と新たな展開が必要である。限りある授業時間の中で、新たなトライは何かを淘汰する事になるが、それは時代に応じたニーズであり、その方向性を見極める事が大切である。「心」の成長に繋がる指導として、社会が求める社会人基礎力もまた専門学校に求められる教育と捉え、学生自らが考える力を身に付ける為にも、すべての回答を用意するのではなく、考える時間、考えさせる要素を取り入れたアクティブラーニングを引き続き実施していく。教員はコミュニケーション力の向上やモチベーションの維持に繋がる指導を意識した授業展開する事を目標とし、今後の取り組みとしていきたい。

「山口委員」(両学科について)

時代が変わっている中で、学生の対応は変化してきているが、社会の荒波に耐えられる力を身に付けさせてあげる必要はある。卒業してからも学校に相談をしに来る卒業生もいるであろう。その様な学生からの意見をくみ上げる仕組みはないのか。

「青山委員」(両学科について)

時代の流れが速くなり、また変化してきたと思う。しかし、食に関する仕事につく「職人」には、守っていかなければならない「技術」がある。次の世代の人々に伝えていくためにも、辻学園をはじめ、我々も更なる努力が必要である。AI やロボット化も進んでいるが、新しい知識も取り入れ、学生に対しても柔軟な考えで接していかなければならない。

「小西委員」(両学科について)

嫌になる理由は人それぞれだと思う。気持ちの中に秘めているものであり、ケアされても何しても、帰りたいものは帰りたい、その様な難しさもあるだろう。ホームシックになる学生も増えている中で、流行りの事をしてあげるのも、学校を続けるきっかけとなるのではないか。評価の採点の見直しも必要である。課題だと感じている部分があるのであれば、次年度の課題として真摯に取り組んで改善しないと次年度の改善につながらないのではないかと思う。

「久田委員」(両学科について)

課題となるものは毎年出て来る中で、永遠の課題とするのではなく、都度対応をしていく必要があると思う。高校生に関わる事であればこれからも尽力していきたい。

「上田副校長」(両学科について)

概ね健全な運営が出来ていると思いますが、課題に対してしっかり向き合う為にも、点数の付け方など含め、これからも検討・改善してまいります。今回も貴重なご意見ありがとうございました。