

自己点検・自己評価報告書  
2020年度

*Shoku-iku*



Ecole de Cuisine et Nutrition  
**HATTORI**

学校法人 服部学園  
服部栄養専門学校

## 目次

1.	教育理念・目的・人材育成像	2P
2.	学校運営	4P
3.	教育活動	5P
4.	学修成果	6P
5.	学生支援	6P
6.	教育環境	7P
7.	学生募集・受け入れ	8P
8.	財務	9P
9.	法令等の遵守	10P
10.	社会貢献	10P

## 1. 教育理念・目的・人材育成像

### ● 理念・目的・育成人材像

#### 「食育」の使命を担う食のプロフェッショナルを育成

本校の理念は、食育で未来の社会をつくることにある。調理師もしくは栄養士として食に携わる者たちには、安心・安全・健康的な食の提供することはもちろん、新しい味の追究にあたっては、食材・生産者・環境との関わりを意識し、高い視点を持って社会に貢献していくことが求められる。本校は、食のプロフェッショナルを養成する専門学校として「食育」の使命を担い、これからの食の世界に貢献できる人材を育成する。

#### 「食育の3つの柱」

##### 1. 安心・安全・健康な食品と食材を選ぶ能力を養う

安全な食べ物を見抜く力を養い、生活習慣病を防ぎ、健康を維持する。

##### 2. 食卓で人格と作法を身につける

食卓における家族間の団らんを通じて、人格を形成し、食文化を継承する。

##### 3. 地球環境と、世界の食料事情を考える

食料自給率やフードロスなど、「食」に関わる問題をグローバルに考える。

#### 「食育推進」の中心的役割へ

食育を推進するためには、「家庭教育」「学校教育」「社会教育」を縦断的かつ横断的に進めていく必要がある。本校は、その中心的役割を担うことを目的とし、開かれた学校として行政・民間企業・地域社会と協働した食育の実践に取り組む。

### ● 各学科の育成方針

#### 栄養士科

人々の健康と体調を管理する、幅広い知識と調理力を身につけた栄養士を育成する。

栄養士は、食を通じて人の健康や成長、体調を適切に保つプロフェッショナルである。栄養士に求められる資質とは、栄養や健康に関する専門的な知識はもちろん、知識を形にする「調理力」である。

本校の栄養士養成課程では、専門知識はもちろんのこと、数多くの調理実習や実験をカリキュラムに組み込み、「必要な栄養をおいしく採る」ための実践的な技術を学ぶ。

#### 調理師本科（昼間部・夜間部）

多彩な料理の基礎を学び、クリエイティブな調理師を育成する。

調理師は、職人であると同時に食のクリエイターでもある。伝統の味を守り抜くにも、独自の創作料理を生み出すにも、必要不可欠となるのは科学的な基礎知識と調理技術である。西洋料理、日本料理、中国料理、製菓製パンの主要分野を横断的に学ぶカリキュラムで、幅広い技術はもちろん、高い応用力と創造力をも養う。

## 調理師本科調理ハイテクニカル経営学科

料理の技術と経営ノウハウを学ぶ、オーナーシェフたり得る人材を育成する。

調理技術から空間演出、出店計画、サービスマナーまで、将来自身の店を持つために必要な知識を教授する。1年目は西洋・日本・中国・製菓製パンの調理技術を習得、2年目ではそのうち1分野を選択してさらなる技術を磨いていく。調理技術を身につけながら、資金管理や人事管理、出店計画からメニュープランニングなどの店舗運営までを学び、経営者として必要なマネジメントの知識とノウハウを養う。

### マスターコース

「一流を知ること、自分自身をより高める近道」との考えから、在学中に知識と技術をより深く、より専門的に学べる10のコースを用意。業界の一流教授陣が直接指導にあたる。

<コース展開>

西洋料理、日本料理、中国料理、製菓製パン、ワイン・サービス、カフェ、オーナーへの道、切り方の基本、フードサイエンス

<特別講師（2020年度実績）>

「瓢亭」主人・高橋英一氏、「ラ・ロシェル」オーナーシェフ・坂井宏行氏、「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」オーナーシェフ・落合務氏、「ホテル・ドゥ・ミクニ」オーナーシェフ・三國清三氏、「赤坂四川飯店」オーナーシェフ・陳建一氏、「美虎」オーナーシェフ・五十嵐美幸氏、「ビゴの店」オーナーシェフ・藤森二郎氏、「ホテル インターコンチネンタル東京ベイ」エグゼクティブシェフパティシエ・徳永純司氏  
ほか多数

### 1-(1) 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）

明確に定めている。また、業界のニーズや学生の習熟度を含めた時代の変化を鑑みて、毎年見直されている。毎月の全体会議で教職員への周知も図っている。

### 1-(2) 学校における職業教育の特色は何か

現場経験のある専任教授や、現在も第一線で活躍している外部特別講師を招き、職業として食を提供する上での心構えを伝えるとともに、学生の意欲の向上を図っている。

最新のプロ仕様の調理設備・器具を導入し、その使用方法も指導できる体制を完備し。実際の現場を想定した授業を行っている。

独自の業界ネットワークと充実した就職カリキュラムにより、高水準での分野就職率を達成している。

### 1-(3) 理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが生徒・関係業界・保護者等に周知がなされているか

HP・学校案内等に特色として明記されている。またオープンキャンパス等で来校者に説明を行っている。

### 1-(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

学科ごとの教育目標・育成人材像を毎年見直し、カリキュラムに反映させている。

### <課題点とその解決方法・今後の取り組み>

2020年度は新型コロナウイルス感染症の影響で食の業界に大きな変化が訪れた。今後も食の業界に携わる者が持つべき適応力として、衛生への取り組みやケータリングの活用、SNSの活用など、具体的な対策についてカリキュラムへの反映を進めている。

## 2. 学校運営

経営に関する案件は理事会、教育や学生に関する案件および部署間にまたがる案件は管理職を担う教職員で構成された経営タスク会議で、教育に関するより詳細な案件は教員で構成される委員会等で、役割分担を明確にし、迅速な意思決定と実施を図っている。

### 2-(1) 目的等に沿った運営方針が策定されているか

運営方針は学則により、明確に作成されている。

### 2-(2) 事業計画に沿った運営方針が策定されているか

毎年10月から12月に事業計画を立案または進捗状況を確認し、1月の理事会に上申するとともに、修正を求められた場合には3月に修正計画を理事会に再上申、3月中に全教職員に周知している。

### 2-(3) 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

理事会・経営タスク会議および各委員会の役割と権限は、規則において明確化されている。

### 2-(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

教職員管理職で構成されたコンプライアンス委員会を設置するとともに、意思決定を要する場合は、まず委員会で討議・立案、数名の上級管理職で再討議し、理事会に上申する仕組みを策定している。

### 2-(5) 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

教務部において学生の出欠席および成績、就職指導を担うキャリアセンターにおける求人先情報・学生の指導状況・就職結果、学生募集を担う広報課における資料請求・オープンキャンパス参加者及び出願者・入学者等、庶務課における教職員の出退勤管理等はすべてシステム化し、効率化を図っている。

### <課題点とその解決方法・今後の取り組み>

情報のシステム化をより推進し、情報の共有を図る必要がある。現在、経営タスク会議ですべての業務を洗い出し、システム化と役割の明確化を図っている。今後、同時に「情報管理規定」を策定し、全教職員に徹底を図る必要がある。

### 3. 教育活動

業界のニーズに応える人材を輩出するため、より実践的な授業カリキュラムへと毎年見直しを行っている。専任教授の指導スキルの向上のほか、第一線で活躍するプロを講師として招いている。カリキュラムは「ゼロから食のクリエイターを目指す」をテーマに、包丁の持ち方等の基礎から確かな技術を習得させつつ、即戦力として時代をリードする食のプロを育成できるよう整備している。

2020年度は新型コロナウイルス感染症の影響によりオンライン授業と調理実習のハイブリッド形式で運営をする中、教育の質を担保すべくスピーディな環境整備を行った。

#### 3-(1) 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

様々な経歴や年齢層の学生が入学するため、全くの初心者でも基礎から学べるよう、そして就職先企業と連携し、様々な業態の就職先へ対応できるよう、基礎から応用まで、体系的にカリキュラムを編成している。また、食育の三本柱を中心とした、食育の実践や普及に貢献出来るよう様々な角度から食育について学べるようにカリキュラムに組み入れている。

#### 3-(2) 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

就職先企業と密に連携をとり、研修や講習会などを実施することで、業界のニーズにあった卒業生を世の中に送り出すことを目標として、毎年カリキュラムの改善を行っている。

#### 3-(3) 授業評価の実施・評価体制はあるか

各授業で半期ごとに、全学生による授業評価を実施、分析を行った後教員へのフィードバックおよびカリキュラム・シラバスの改善に活用している。

#### 3-(4) 成績評価・単位認定の基準は明確になっているか

評価方法は、シラバスに明記してあり授業のオリエンテーションでも説明を行っている。各科目100点を満点とし、60点未満は不合格となり単位取得は認められない。

また、GAPを算出し学生の成績分布も考慮し、成績評価の方法についても検討を行っている。

#### 3-(5) 職員の能力開発のための研修等が行われているか

企業と連携しての職員研修、また企業や地方公共団体等からの委託事業による商品開発や企業研修、コンサルティングを行い、技術・知識を常に磨いている。

また、教員各自の教育分野における研究を行い、定期的に論文の投稿や学会にて研究発表を行っている。

#### <課題点とその解決方法・今後の取り組み>

カリキュラムは毎年改善を図っているが、近年は学生の希望する就職先分野の傾向も変化し続けており、この変化に対応した適切なインターンシップ先の確保等を進めていく。

## 4. 学修成果

就職希望者における就職率は例年90%以上の水準を保っている。令和2年度就職率は栄養士科100%、調理師科2年制97.1%、調理師本科1年制99%、製菓コース100%であり、目標とする96%を上回った。専門学校教育における第一の到達点が就職であり、特に専門分野での就職は専門学校としての使命と捉えている。就職支援にはキャリアセンターに就職担当者を配置し、企業訪問等を通じた信頼関係の構築およびクラス担任との連携を密にし、学生個々の就職活動を支援している。

### 4-(1) 就職率の向上が図られているか

就職率は月次で把握し、学生と面談し的確にアドバイスや対策指導を行うことで、向上を図っている。学生が分野を決定できるように早めにガイダンスや業界のセミナーを開催し進路決定の促進を図っている。早期分野決定し、学生自身の進路指導をより明確に決定できるように指導している。また、学生が情報収集できる環境を整備し、希望する求人情報が取得できる環境がある。就職率向上させるために、個別指導に力を入れ学生に合わせたサポートを実施している。

### 4-(2) 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

同窓会「友友（ふくゆう）」および卒業生データベースを活用し、卒業生の情報を蓄積している。情報の精度を高めるため年に2回大規模な企業訪問時に卒業生の活躍状況をヒアリングしている。また広報担当部署により卒業生の活躍状況やメディア掲載情報などをいち早くキャッチし、毎月数名のOBインタビューを実施し、学校運営メディアでの取り上げや在校生への情報提供を行っている。

### <課題点とその解決方法・今後の取り組み>

就職率の維持については、コロナ禍でも平常時と変わらぬ高い成果を出すことができている。非常時に得た積極的な求人獲得活動を今後も継続し、就職先の量・質の向上を図っていく。

また近年、若くして活躍しメディアに取り上げられる方、海外で受賞をする方など、卒業生の活躍の幅が広がっていることを受け、取材チームの強化を進めている。

## 5. 学生支援

キャリアセンターには人事経験者や業界経験者等、就職指導のプロフェッショナルが常駐し、手厚い就職フォロー体制をしいている。また、学生への経済的な支援として、「HATTORI食育クラブ奨学金」や「企業奨学金」など、企業と連携し経済面をサポートできる制度を設けている。また、在学中だけでなく、再就職・転職を目指す卒業生のサポートも行っている。

### 5-(1) 進路・就職に関する支援体制は整備されているか

人事経験者等、就職指導のプロフェッショナルからなるキャリアセンターを設置し、支援体制を整備している。進路・就職に関する日々情報収集を怠ることなく、企業と密に連携し、的確な指導で学生のキャリアビジョンに沿った就職支援を行っている。

#### 5-(2) 学生相談に関する体制は整備されているか

キャリアセンタースタッフが常駐し、キャリアコンシェルジュと連携、学生とマンツーマンで相談や就職活動のサポートができる体制を構築している。学生のニーズに合わせたプランを設け、学生の目的に合わせた就職活動をサポートしている。インターネットツールを活用し、就職活動の準備・企業説明などの対策動画を提供している。また、就職活動を推進するために、学内ガイダンスを実施し、現状分析や今後のキャリア指導を充実させている。さらには、卒業生の協力を得ながら、現在の業界の状況、求める人材像、学生に求められることをガイダンス形式で実施している。

#### 5-(3) 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

食品関係企業を中心とした「HATTORI食育クラブ」からの支援により、独自の給付型奨学金を実施している他、2021年度は「新型コロナウイルス感染症対策 緊急支援制度」として入学免除を実施した。

#### 5-(4) 卒業生への支援体制はあるか

卒業生に対し転職・再就職を支援する「一生涯サポート」をキャリアセンターとして常時実施している。

#### <課題点とその解決方法・今後の取り組み>

学生の就職活動をサポートするには情報収集が必要不可欠である。そのため、企業との連携・教師陣との連携、強化を図る。企業データベースの作成や教師人のつながりを把握し、よりマッチングした就職先の選定が行えるような支援体制を構築。就職先への定着率向上を目指す。卒業後もスキルアップを目的とした転職活動がサポートできる体制を構築。同窓会「ふくゆう」との連携をし、卒業後の就職サポートを強化する。

### 6. 教育環境

施設・設備に関しては、専修学校設置基準および栄養士法第9条または調理師法第3条に基づき、栄養士養成施設、調理師養成施設に必要な施設・設備を整備しているが、老朽化が進んでいるため、必要に応じた修繕・メンテナンスが必要である。施設・設備は総務部が担当し、経過年数や予算、緊急性に応じた補修・改修を順次行っている。学生満足度向上のためにも、よりよい環境の中で学生がより快適で安全な教育環境を提供していく必要があり、限りあるスペースの中で学生が過ごしやすい環境を整備するよう努力している。特に調理実習室は、デモンストレーションの様子が後ろからでも見えるようにカメラと大型モニターを設置し、料理が美味しく見えるよう照明なども工夫している。また、最新の調理技術が学べるよう、スチームコンベクションオーブンはもちろん、真空調理器、エスプーマなども配置し、また、さまざまな国の本格的な料理が学べるよう平窯や、ガス式の石窯、電気式ピザ窯なども設置している。

防災・安全管理について、防災意識を高めるよう学園として防火防災管理委員会を整備し、学生への避難訓練、避難場所へのルート確認を行っている。本校は実習・実験室を備え持ち、火気や危険物を取り扱うことがあるため、それぞれの担当教職員が事故防止に努め、学生指導を行っている。さらには、コロナウイルスの感染対策として実習室にナノゾーンコートを施し、実習室での感染リスクを低下させている。



#### 6-(1) 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

目的に合わせた調理実習室、実験室、視聴覚講義室等を完備している。動線を考慮し作業効率を高めることで学習成果を高めている。

2020年度は新型コロナウイルス感染症の影響によりオンライン授業と調理実習のハイブリッド形式で運営をする中、教育の質を担保すべく各教室でのWi-Fi接続が行えるようスピーディに環境整備を行った。

#### 6-(2) 学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修の場等について十分な教育体制を整備しているか

長年築いた業界とのネットワークにより、学生が希望するさまざまな分野に対応したインターンシップ受入れ先企業を揃えている。海外研修についても、ヘルプデスクを設置することで、イタリア、フランス等での研修希望者の相談を受け付けている。

#### 6-(3) 防災に対する体制は整備されているか

毎年新入生のオリエンテーション時に緊急避難場所などの確認とともに、定期的に防災訓練を行っている。また、非常時に施設内で学生の安全確保ができるよう、非常食や防災備品の備蓄、45トンの防災用水を完備している。

#### <課題点とその解決方法・今後の取り組み>

防災マニュアルは、昨今の新型コロナウイルス感染症の影響により再整備を進めているところであるが、変化する社会情勢にともない、時代に即した適切な防災マニュアルを策定する必要がある。

学内ネットワークの整備を行ってきたが、教員の使用しているPCも徐々にオンライン授業の作成や動画配信に対応できなくなっており、入れ替えを行う必要がある。

インターンシップに関しては、年齢が高い学生や留学生に対応できる受け入れ先企業をさらに開拓していく必要がある。

実習・実験時に使用する施設・機器等の取り扱いおよびその危険性については、それぞれの担当教職員が注意喚起を行っているが、使用および事故防止のためのマニュアルを整備していく必要がある。

### 7. 学生募集・受け入れ

学生募集はオープンキャンパスへの動員目標を掲げ、高校訪問および校内・会場でのガイダンスを通じて動員を図っている。訪問時には最新の在学状況、就職状況など、進路指導教員の指導に役立つ情報提供を行い、関係性強化に取り組んでいる。

オープンキャンパスはコロナ禍においてオンラインでの開催など、外出不要で参加できるようイベントの工夫を行った。

#### 7-(1) 高等学校等接続する機関に対する情報提供等の取組を行っているか

首都圏を中心に高等学校へ訪問し、卒業生の就職情報などを提供している。

### 7-(2) 学生募集活動は、適正に行われているか

高校内でのガイダンスや、会場におけるガイダンスにおいて高校生に対して正確な情報を伝え、ミスマッチを防いでいる。

### 7-(3) 学生募集活動において、就職状況等の情報は正確に伝えられているか

就職希望分野の傾向や、就職先企業一覧等は最新の情報を提供している。

### <課題点とその解決方法・今後の取り組み>

現在、関東圏に限定している会場ガイダンスへの参加エリアを拡大させる必要がある。全国から学生が集まる活気ある学校を目指すためにも、北海道から沖縄まで全国の会場ガイダンスに可能な限り参加していく。そのため、ガイダンス参加等に携わるスタッフの適切な再配置および新たな人員確保をおこなう。

## 8. 財務

財務基盤としての学生募集を中心に、企業との連携等による付帯事業も積極的に推進し、収益の安定を図っている。デジタル化による経費削減を推進する一方で、学生にとって教育価値の高い施設・設備の導入は積極的に推進する。

### 8-(1) 中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか

財務基盤については、この18歳人口の減少や新型コロナウイルスによる影響の中でも、収支のバランスはとれていることから、中長期的な財務基盤は安定しているといえる。

ただし、過去の積極的な設備投資による借入金残高により、運用資産余裕比率が低くなっていることから、固定負債残高の減少を進め適切な比率となるように、現在計画を遂行中である。

### 8-(2) 予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか

予算編成は、当学園の教育方針を軸とした教育計画に沿い、現状の社会情勢を適宜織り込みつつ策定している。また、予算の執行に関しては、四半期ごとに乖離しないよう適切に補正チェックを行い、適時適切な措置を行っている。

### 8-(3) 財務について会計監査が適正に行われているか

会計監査は私立学校法および寄附行為に基づき、毎年度適切に実施し、評議員会・理事会にて報告し承認を受けている。

### <課題点とその解決方法・今後の取り組み>

新型コロナウイルス感染症の影響が続く中、学生やそのご家族にとっても厳しい環境が続く、先行きの不透明さは増してきているが、その中で収支の均衡を保つため、学生募集に係る費用の効率化による費用削減や、退学者数の減少に努め学費収入の確保を図るなど、今後も教育の質を担保し管理会計を進めていく方針である。

## 9. 法令等の遵守

常に運営の見える化を図り、法令およびそれに準ずる問題に関しては、経営タスク会議、コンプライアンス委員会および法務担当にて適切な課題の発見、共有、解決を行っている。

### 9-(1) 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

関係法令等を遵守し、適切に学校運営を行うとともに、必要な諸規定を整備しつつ、「学校法人服部学園・コンプライアンス委員会」を主体としてコンプライアンス管理規程において適切に運用している。

### 9-(2) 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

特定個人情報を含めた個人情報保護規程に従い適切に運営している。

### 9-(3) 自己評価の実施と問題点の改善に努めているか

年度ごとに自己点検・自己評価委員会および学校関係者評価委員会を開催し、その評価結果をHPに公開するとともに、随時課題解決、改善に努めている。

## <課題点とその解決方法・今後の取り組み>

現状特に問題点は目立っていないが、オンライン授業の導入により個人情報の取り扱いにはより一層の注意が必要になる。外部講師を招いての研修等を実施し、教職員・学生を含めたりテラシーの向上と意識付けをおこなう。

## 10. 社会貢献

食育基本法の成立に携わり、食育推進基本会議の座長を務める校長・服部幸應を中心として、開かれた学校として行政・マスメディア・民間企業・地域社会と協働した食育の実践に取り組んでいる。年に一度開催されている食育推進全国大会では、毎年学校としてのブースを設置し、来場者に向けた食育推進活動を実践している。和食文化国民会議では、議長でもある校長服部幸應を中心に、和食文化を次世代へ継承するため、その価値を国民全体で共有する活動を展開している。

2015年に国連サミットで採択されたSDGs (Sustainable Development Goals) の理念に賛同し、2030年までの目標達成に向けて、食育の観点から食料資源の確保、フードロスの削減などの啓蒙活動を行っている。

また、料理人の地位向上の契機となったテレビ番組「料理の鉄人」をはじめとしたメディアでの料理監修・協力の取り組みの実績は、他に類を見ない。

### 10-(1) 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

コロナ禍においては、都内の病院で新型コロナウイルス感染症と闘う医療従事者に対し、業界の一流シェフたちと力を合わせ特製弁当の提供をおこなった。加えて、全国調理師養成施設協会および全国栄養士施設協会の会長校として、コロナ禍で困難な状況にある食産業の支援をおこなうため、持続化給付金制度の導入に向けた働きかけをおこなっている。

大手食品メーカー、百貨店、衛生商品を扱うメーカーとの産学連携を実現、食育の観点から消費者のためを考えた商品開発事業や社員研修事業を行っている。

また、地方自治体や海外の大使館からの委託を受け、品質はよいが流通が不十分な地域食材のPRの一助を担っている。

サッカーチームのFC町田ゼルビアユースの栄養指導を受託、スポーツをする子どもたちの栄養指導に携わっている。

2021年度よりスタートした「渋谷ワンダフル給食プロジェクト」では、区内すべての小・中学校を対象とした学校給食において、月に1～2回の頻度で、本校の調理と栄養の専任教授が開発した献立を提供している。

#### 10-(2) 学生のボランティア活動を奨励、支援しているか

奨励・支援している。2021年度開催の東京オリンピックで、給食作成のボランティア募集について学生への呼びかけを実施、希望者の取りまとめやケアを行っている。

#### <課題点とその解決方法・今後の取り組み>

国連が掲げる持続可能な開発目標「SDGs」の達成へ向け各国が取り組む中、我が国の達成度は17位と低い。食料自給率や食品ロスなど問題も多く、食の分野をリードする教育機関として、SDGsの意識をもった人材づくりに積極的に取り組む必要がある。