

事業報告書（令和4年度）

ごあいさつ

成長するということは、自分の知らなかった扉を開くことです。

「好き」「ワクワク」すること、この気持ちが扉を開く鍵であることを知ってほしいのです。

料理や栄養の世界にも変化があります。

21世紀には新しい味の追求は、人の健康を考えた“体にやさしい料理”“健康にいい料理”その上で美味しい料理”が主流となってきます。

「食」とは、もともと「人を良くする」と書きます。

本物が求められる時代だからこそ、今、あらためて大切になるのです。

調理師はもとより、栄養士を目指す人は、少子高齢化社会を迎えるにあたって「食育」を実践できることが基本であると思います。安全な食材や食品を識る人になること。そして、「食」の世界の可能性の大きさを知ってほしいのです。

料理が好き、栄養に興味がある、そんなあなたの「ワクワク」する気持ちを大きく育てることが学園の役割であると考えています。

“世の中に必要とされる人”を育むために。

沿革

■昭和14年（1939年）

初代校長服部道政が、東京中野に東京高等栄養学校を設立。

栄養士養成と栄養家庭料理の改善につとめる。

■昭和30年（1955年）

渋谷区千駄ヶ谷に服部高等料理学校を開設。

■昭和32年（1957年）

校名を服部栄養専門学校に改め、厚生大臣から栄養士法による栄養士養成施設の指定を受ける。

■昭和34年（1959年）

調理師法による調理師養成施設校の第一号校としての指定を受け、栄養士・調理師の総合学園と

■昭和40年（1965年）

服部記代子、理事長・校長に就任。

■昭和42年（1967年）

労働大臣許可「無料職業紹介所」設置。

■昭和45年（1970年）

地上9階・地下1階の近代的校舎完成、斯界の注目を集める。

■昭和52年（1977年）

服部幸應、服部栄養専門学校 校長に就任。現在に至る。

服部津貴子、家元を継承し現在に至る。

■昭和55年（1980年）

フランス、スペイン、ベルギー、イタリア、韓国、中国など海外と技術交流提携し、世界各国の著名料理人の招へい始まる。

■昭和56年（1981年）

服部幸應、学校法人服部学園 理事長に就任。現在に至る。

■昭和57年（1982年）

文部省より国費留学生の指定第1号校となる。

■昭和60年（1985年）

42番スタジオ教室完成。

■昭和62年（1987年）

本館9階講堂を300人収容可能な視聴覚教室に改修。

■平成元年（1989年）

本館地下ホールおよび給食管理実習室改修。

■平成3年（1991年）

「真空調理世界大会（仏・ロアンヌ）で、西洋料理主任教授佐藤月彦が準優勝に輝く。

■平成3～5年（1991～93年）

食育活動開始。文部省専修学校職業高度化開発研究の委託を受ける（本校が代表校となり、他3校と計4校で実施）。

「国民の食生活の問題点とそれに対応できる栄養教育システムの開発研究」で、新調理法と食生活をテーマに取り組む。

■平成4年（1992年）

新館校舎（図書室および学生ホール）完成。

■平成6～8年（1994～96年）

文部省専修学校職業高度化開発研究の委託を受ける。「新しい調理技術法導入のための教育プログラムの開発研究」で、電子レンジの新しい調理法の開発研究をテーマに取り組む。

■平成7年（1995年）

栄養士科に献立作成のためのコンピュータ導入。

■平成8年（1996年）

ハットリ・キッズ・クッキングコンテスト第1回開催。

フランス年における、フランス政府機関指定の講習イベント実施校となる。

■平成9～11年（1997～99年）

文部省専修学校職業高度化開発研究の委託を受ける。「21世紀の調理技術に対する教育プログラムの開発研究」で、熱源の違いによる美味しさへの影響に関する研究開発に取り組む。

■平成13年（2001年）

イタリア年における、イタリア政府機関指定の講習イベント実施校となる。

調理ハイテクニカル経営学科設置、また、パティシエブランジェ専攻科設置に伴い、製菓・製パン実習室が完成。

■平成14年（2002年）

スペイン政府機関指定、講習会協力校となる。

■平成15年（2003年）

「食育」を広めることを目的として多数企業に協賛頂き、『HATTORI食育クラブ』発足。

■平成16年（2004年）

別館ANNEXEを象徴する、2・3F吹抜けの階段教室。座席に急な斜面をつけることにより、調理手順がみやすくなっている。壁面や座席は、イタリアンロッシの真赤な炎を表した斬新なデザイン。あらゆる調理に対応できるように設計されており、授業以外でも国内外から有名シェフを招いてデモンストレーションを行う際などに利用されている。

地上9階、最新設備を整えた新校舎「HATTORI ANNEXE」が完成。それに伴い、学生の増員を行う。

■平成21年（2009年）

服部幸應プロデュースによる、世界のトップシェフが集結した「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」を開催。

■平成23年（2011年）

パティシエ・ブランジェ科設置。

■平成24年（2012年）

服部幸應プロデュースによる、世界のトップシェフが集結した東日本大震災復興支援「G9+TOKYO TASTE2012」を開催。このG9の会場で、サンセバスチャンにある大学の「バスク・クリナリー・センター」との間に協力協定の調印が交わされる。

[1]. 法人の概要

(1) 設置する学校・学科

① 服部栄養専門学校

- (イ). 栄養士科
- (ロ). 調理師本科昼間部 2 年制
- (ハ). 調理師本科昼間部
- (ニ). 調理師本科夜間部
- (ホ). 調理師科夜間部

(2) 学科の入学定員、学生数の状況(当年度5月1日現在)

学科名	年	定員数	R4年度	R3年度
栄養士科	1	120	131	129
	2	120	123	128
調理師本科昼間部 2 年制	1	160	147	155
	2	160	150	153
調理師本科昼間部		240	200	187
調理師本科夜間部		120	103	93
調理師科夜間部		90	11	9
			865	854

(3) 役員・教職員の人員

① 役員(定員による)

理事 6 名

理事長 染谷 幸彦
 理事 鈴木 章
 理事 飯野 亮一
 理事 山本 津貴子
 理事 奥山 隆之
 理事 高澤 武士

監事 2 名

岡元 五郎
 角谷 昌哉

② 評議員(定員による)

14名

③ 教職員(当年度5月1日現在)

	教員数		職員数	合計
	本務	兼務		
男	25	17	33	75
女	11	13	34	58
	36	30	67	133

[2]. 事業の概要

(1) ミューズクッキングスクール

4月から、8月を除く、翌年3月までの11ヶ月で開催予定のところ、
新型コロナウイルスの蔓延により、通年中止

(2) 各種マスターコース

① 西洋料理マスターコース

通年で全19回開催 78名が受講

② 日本料理マスターコース

通年で全13回開催 65名が受講

③ 中国料理マスターコース

通年で全7回開催 19名が受講

④ 製菓・製パンマスターコース

通年で全11回開催 64名が受講

⑤ ワインサービスマスターコース

前期で全12回、後期で全8回開催 のべ37名が受講

⑥ カフェマスターコース

通年で全6回開催 32名が受講

⑦ オーナーへの道マスターコース

通年で全8回開催 27名が受講

⑧ 魚の切り方・野菜の切り方基本マスターコース

前期で全8回開催 40名が受講 ※後期は受講者減で中止

⑨ 食育実践マスターコース

後期で全8回開催 13名が受講

⑩ フードサイエンスマスターコース

通年で全8回開催 13名が受講

(3) 各種講習会

① 管理栄養士国家試験準備講習会

後期に全9回で開催 16名が受講

② しあわせクッキングスクール

通年で開催予定のところ、新型コロナウイルスの蔓延により、通年中止
その他に

新型コロナウイルス蔓延に伴い、食育クラブ主催の食育セミナーはオンラインでの開催を行うが、低温調理講習会は44名にて対面講習で行う。その他同様に、外部の講習会も若干対面で行うところが増加してきていたが、未だ新型コロナウイルス蔓延前の状況には開催数として届いていない。

(4) その他

今年度は昨年から引き続き新型コロナウイルス蔓延により、入学式や卒業式は学内で学生のみとしオンラインにて行い、座学は対面授業を目指すも、オンライン授業を主としつつ、実習授業は蔓延防止対策をとりつつ対面授業を主として実施される。その状況により、学園祭・体育祭・調理祭などの学内行事も開催を中止していた。だが今年はその代りとして2023年2月16・17日にホームカミングデーと銘打って卒業生を呼んで在校生がもてなす形の新しいイベントを行うなど、新型コロナウイルスの様子を見ながら、少しずつ対外行事も実施の方向で進めてきた。また、今年度から新規に文部科学省のDX関連の委託事業である「次世代飲食店のDX経営を推進するマネジメント人材養成プログラムの開発」を受託開始した。

尚今年も、長引く新型コロナウイルス蔓延による学生の家計の影響を鑑み、入学時の学費を一部免除する「新型コロナウイルス感染症対策緊急支援制度」や、給付型奨学金制度である「HATTORI食育クラブ特待生奨学金制度」等を学園の財政に与える影響を考慮しつつ実施した。

しかしこの事から当初予算は、戻ってきているとはいえ新型コロナウイルスに伴う外部依頼の仕事の減少や、学生への割引の影響も考えて、当校の財政が持つ程度での実施を目的として、赤字予算としていた。

然るに今年度は2022年春から続くウクライナ問題で、材料費の高騰や電気代の高騰が続き、これに他経費の上昇も加わり、当学園の経営を過分に圧迫してきた。

その結果、今年度の決算値は当初予算以上の支出超過となった。