

事業報告書（令和6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校。

■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なる。

■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、パティシエプ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

(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	R6年度	R5年度
栄養士科	1	120	110	108
	2	120	109	128
調理師本科昼間部 2 年制	1	160	142	143
	2	160	145	151
調理師本科昼間部		200	170	192
調理師本科夜間部		120	101	108
			777	830

(3) 役員・教職員の人員(令和7年3月時点)

① 役員(定員による)

理事 6 名

理事長 染谷 吉彦
理事 高澤 武士
理事 中山 晃
理事 土屋 友孝
理事 山本 津貴子
理事 奥山 隆之

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	21	16	28	65
女	10	16	25	51
	31	32	53	116

[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 50名が受講

② 日本料理マスターコース

通年で全14回開催 56名が受講

③ 中国料理マスターコース

通年で全9回開催 23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 46名が受講

⑤ ワインサービスマスターコース

前期で全11回、後期で全8回開催 のべ42名が受講

⑥ カフェマスターコース

通年で全6回開催 20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 29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 後期で全8回開催 20名が受講

⑨ 食育実践マスターコース

後期で全8回開催 17名が受講

⑩ スポーツ栄養マスターコース

後期で全8回開催 11名が受講

⑪ 病院・介護食マスターコース

後期で全8回開催 8名が受講

⑫ 学校給食・キッズスイーツマスターコース

後期で全8回開催 7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10回で開催 20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も落ち着きを見せ、世間としては日常が戻ってきている。
各種講習会は対象や内容、効果の点からオンラインと対面を適宜選択し実施している。
そのような状況の中、徐々に外部の講習会も復活してきている。

(4) その他

今年度は、徐々にコロナ禍から世間が落ち着いてきたことも踏まえ、対面規制を緩和し、学内で行ってきた式典の内、2025年3月の卒業式より明治神宮会館での開催とした。また、学園祭も昨年に引き続き、保護者や関係者主体の予約制として規模を縮小しつつも2025年2月に開催した。

一方、コロナ禍の際に有用性が認められたオンライン授業を調理師科夜間部で実際に運用することとし、10月入学生から座学授業を対面から全面的にオンライン授業に切替を始めた。

また、昨年度と同様に文部科学省のD X関連の委託事業である「次世代飲食店のD X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」を引き続き受託した。

学生に対しては、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、引き続き、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」等を進めると共に、今年度から新たに筆記試験を実施して成績優秀者の入学時学費を一部免除する特待生制度を学園の財政に与える影響を考慮しつつ実施した。

尚、今年度も続いている材料費の高騰や電気代の高騰、業者の値上げや他経費の上昇に対しては、学内調整により材料費含め一定の抑制効果が出せた。

2024年10月4日に理事長・校長である染谷幸彦（服部幸應）が永眠した。

現在は染谷吉彦（服部吉彦）が理事長・校長に就任し新体制にて運営が始まっている。

また、染谷幸彦（服部幸應）永眠に伴い、ご遺族との合同にて、合同葬を2024年12月13日に浜松町の増上寺にて行った。

[3]. 財務の概要

(1) 経年比較

① 貸借対照表

		R5年度	R6年度
資産	現金預金	340,632,269	326,957,044
	その他の流動資産	212,777,633	146,144,124
	土地	1,772,016,601	1,772,016,601
	建物	928,522,603	869,824,113

	その他の有形固定資産	194,102,615	166,246,540
	その他の固定資産	440,055,962	251,748,662
		3,888,107,683	3,532,937,084
負債	借入金	1,967,144,000	1,847,483,000
	未払金	111,790,032	57,977,671
	前受金	642,688,130	637,172,890
	その他の流動負債	172,028,291	136,761,051
	基本金	850,000,000	850,000,000
	次年度繰越 消費収入超過額	144,457,230	3,542,472
		3,888,107,683	3,532,937,084

② 消費収支計算書

		R5年度	R6年度
支出	人件費	723,675,440	824,662,985
	教育研究費	183,906,952	151,029,072
	管理経費	426,148,278	393,349,597
	共通経費	260,991,713	383,541,334
	借入金利息支出	38,040,947	38,695,644
	資産処分差額	260,979	22,000,481
	消費収入超過額	657,131	0
		1,633,681,440	1,813,279,113
収入	学生生徒納付金収入	1,245,009,770	1,237,999,650
	手数料収入	5,796,075	4,842,461
	寄附金収入	60,961,071	47,569,816
	補助金	52,333,261	46,796,982
	資産運営収入	21,997,742	24,350,490
	資産売却収入	0	0
	事業収入	182,348,325	142,126,312
	雑収入	65,235,196	168,678,644
	消費支出超過額	0	140,914,758
		1,633,681,440	1,813,279,113