

令和3年度
学校関係者評価報告書

学校法人 石井学園
岐阜調理専門学校

学校関係者評価会議

1 日時

コロナウイルス感染症対策のため、文書での依頼・回収とした。

2 場所

集約場所：学校法人石井学園 岐阜調理専門学校

3 評価委員

委員名	所属	役職	備考
梶川道夫	有限会社大阪屋	代表取締役	回収
大脇房夫	岐阜県調理師連合会	会長	回収
野呂看一	味彩やちぐさ	店長	回収
平井良樹	株式会社ひら井	社長	回収
上山広	日本中国料理協会 岐阜県支部	支部長	回収

4 開催内容

- (1) 学校の状況及び自己評価の送付
- (2) 委員からの意見回収
- (3) 意見のまとめ

5 評価会議に基づく学校評価

評価基準
適切…4、 ほぼ適切…3、 やや不適切…2、 不適切…1

評価項目	評価となる観点	評価値
0 本年度定めた重点的に取り組む事項について	・社会人としての基本的な生活習慣の確立 ・技術検定の充実と指導の徹底 ・資格指導の充実 ・学生募集	4
1 教育理念・目標に関して	・学校の理念・目的・育成人材像が明確で、社会のニーズ等を踏まえた学校の将来構想が抱かれているか。また、そのことが学生・保護者等に周知されているか。	4

	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の教育目標、育成人材像等が業界のニーズに向けて方向づけられているか。 	
2 学校運営に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・運営方針が策定され、それに沿った事業計画がなされているか。 ・人事、給与規定が整備され、業界や地域社会に対するコンプライアンス体制が整備されているか。 ・教育活動に関する情報公開が適切にされており、情報化による業務の効率化が図られているか。 	4
3 教育活動に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・教育理念に沿った、教育課程の編成がなされ、業界のニーズを踏まえた教育レベルや学習時間の確保はされているか。 ・実践的な職業活動の視点に立った教育方法の工夫や、業界の関係団体等の連携により、カリキュラムの作成・見直しがされているか。 ・教育目標を達成するための教員確保がなされ、能力開発のための研修等が行われているか。 	4
4 学修成果に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・就職率の向上、資格取得の向上、退学率の低減が図られているか。 ・卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価をしているか。 	4
5 学生支援に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・就職に関する支援体制、学生相談に関する体制、学生の経済的な支援体制等が配慮されているか。 ・学生の生活環境への支援が行われ、保護者との連携は適切に行われているか。 ・社会のニーズを踏まえた教育環境の整備がされているか。 ・高校・専修学校との連携によるキャリア教育の取組が行われているか。 	4
6 教育環境に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・教育活動に関する施設・設備が十分であり、海外研修等についても十分な育体制がなされているか。 ・防災や衛生管理に対する体制や整備がなされているか。 	4
7 学生の受け入れ募集に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・学生募集活動は適正に行われ、学納金は妥当なものか。 	4

8 財務に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の財政基盤が安定しており、予算・収支計画は妥当であるか。 ・会計監査が適切になされ、財務情報公開の体制整備はできているか。 	4
9 法令等の遵守に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・法令、専修学校設置基準の遵守と適正な運営がなされているか。 ・個人情報 that 適正に保護されているか。 ・自己評価を実施し問題の解決をするとともに、自己評価結果を公開しているか。 	4
10 社会貢献・地域貢献に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の教育資源や施設を活用して社会貢献や地域貢献を行っているか。 ・学生のボランティア活動を奨励、支援し、地域に関する公開講座等を積極的に実施しているか。 	3

6 評価委員からの意見

○本年度定めた重点的に取り組む事項について

- ・料理を学ぶ学校ですが、基本的にはまず社会人としてのマナー等があった上での料理であるし、その点が料理にも反映されます。「挨拶」ととても重要です。できている子が多いです。
- ・今の時代、コロナに対してはとても注意が必要です。生徒さんのほとんどが公共交通機関を利用して学校に來ています。学校に入ったらまず「手洗い、うがい」の徹底。
- ・調理実習での各班 1~2 品を作る工程を、ひとりで全て作る経験ができればさらに技術が習得できる。
- ・校内で、生徒さんたちとすれ違う際、必ず挨拶ができています。また、校内も大変掃除が行き届いており、衛生観念も養われていると思います。検定も全員合格があり、大変すばらしい。

○教育理念・目標に関して

- ・学校の教育理念、目標は達成に向けて職員の皆様が行ってみえます。学生にも「料理人の前に社会人であれ！」ですね。「家庭で」とも言われますが、実際生徒の年齢では、他人からの方が分かってくれると思います。
- ・保護者、関係者にどれだけ理解されているか。また、この学校に生徒を送ってくる高校側はどれだけ理解しているか。
- ・教育者と保護者の一体化が生徒指導、教育にとって最も望ましいと思われるので、学校の理念等さらなる浸透を望みたい。DX に沿った SNS 等の先進技術を駆使されて

いることは大変良い。また、学校経営には十分配慮された経営がなされていると思います。

○学校運営に関して

- ・問題なくきっちりと運営されていると思います。
- ・外部からの目が届きにくい。
- ・常勤、非常勤の意思連携は、LINE・Zoom等の早い導入により、さらなる即効性を発揮されることが望まれる。働き方改革を厳守することは大変重要だが、最も重要なのは生徒教育と考える。ゆえに、的確な改革とは何かをしっかりと見極めることが重要と思われる。

○教育活動に関して

- ・コロナ禍で、難しいとは思いますが、実際の調理場を感じさせたい。現場実習。
- ・学外研修的なことを取り入れ、職場の体験も必要だと思います。
- ・独立、開業の方法などを学べれば良いと思う。
- ・多様な時代になり、今後もますます業務や人の個性、考え方が多様化すると思われる中、教育者のスキル向上は必須と思われる。時間的にも大変だろうが尽力を望みたい。今後は教育者の確保も難しい時代が到来すると思われるので、カリキュラムの適切な見直しも必要かもしれない。

○学修成果に関して

- ・先生と生徒のコミュニケーションをできるだけ作ってください。
- ・最近、社会的には「集団調理」が注目されています。東京オリンピックもそうです。これからはこのコースに力を入れるのも大事になってくるのではないのでしょうか。
- ・コロナ禍にあって、飲食業の就職は大変難しいと思われる中、善戦していると考える。多様化、引きこもり等々叫ばれる昨今、学校に合わず退学してしまうことはやむを得ない。話し合う担任教師の心中を察するが、さらなる尽力を望みたい。

○学生支援に関して

- ・生徒の話を聞いてあげてください。その子その子の目標に対して、アドバイスをしてあげてください。
- ・コロナ禍のなか、コミュニケーションが十分なされていないと思う。学生とのコミュニケーション、保護者への理解が大事。
- ・全体的に学生支援は良くできていると思う。入学金の免除等の施策は大変良い。コロナ禍で保護者の生活は今後さらに大変な時代になることが予想されるので、生徒確保の観点から、更なる支援施策が必要だと思うので、尽力を望みたい。

○教育環境に関して

- ・ダイレクトに海外へ行く夢を持っている生徒がいれば、行かせてあげてください。

○学生の受け入れ募集に関して

- ・夢を持たせてください。大きな将来を！
- ・学生から出身高校へのPR活動、卒業生からのPR活動も大切。
- ・コロナ禍にあり、保護者の収入も減少してしまうことも予想されるので、学費の策定に当たりたい。
- ・コロナ禍での出生率の超低下は15年後に必ず大きな影響を及ぼすと思われるので、しっかりとした経営施策を打ち出すことも必要と思われる。

○財務に関して

- ・適正

○法令等の順守に関して

- ・適正である。

○社会貢献・地域貢献に関して

- ・社会貢献などとても大事なことです。進んで支援等、学校からも指導してください。
- ・社会貢献は大切なことと思います。現場での研修が無理であれば、外部の講師を授業の中に入れ、体験談などを入れたらどうか。
- ・コロナ禍の影響により、需要低下で出荷減になっている野菜生産者農家から買い取り、お弁当にして地域の皆様に販売。
- ・子ども食堂へプロの調理人がお手伝い。
- ・立地的、時間的に制約が多いと思われる中、善処していると思われます。しかし社会貢献は人としての成長を促すと思われるので、生徒との会話や様々な生活場面で話し合われるとよいのではないかと思う。

7 まとめ

○各項目とも、概ね「4：適切」という評価で、全体的には自己評価と同等、もしくは上回っている。

○多くのご指摘や具体的なご提案があったが、以下のようにまとめた。

- ①社会人としてのふるまい（挨拶、掃除）とコロナ対策
- ②コロナ禍における、生徒とのコミュニケーション、非常勤を含む教職員とのコミュニケーションの更なる強化
- ③現場での体験を含めたボランティア活動、社会貢献の推進、開業や独立の方策

④学校の教育理念の保護者、高等学校への周知

⑤教員のスキルアップ

来年度以降、それぞれの項目ごとに次のように対処したい。

①社会人としてのふるまい（挨拶、掃除）とコロナ対策

- ・挨拶は本校の標語を「挨拶ファースト（ぺこり、にっこり、ほっこり）」とし、ここ2年ほどで一気によくなっており、外来者から、校内掃除がしっかりできていることを含めてお褒めの言葉もいただいている。

学生は毎年変わるので、粘り強く声掛けをしながら、本校の伝統になっていくことをめざす。

- ・コロナ対策は、国や県の通知等を職員に周知しながら、できる範囲の最大限を行ってきた。学生にも「自身の健康を自身で守る」という考えが浸透してきた。

②コロナ禍における、生徒とのコミュニケーション、非常勤を含む教職員とのコミュニケーションの更なる強化

- ・コロナ禍における生徒とのコミュニケーションが希薄になっているのではとのご指摘を受けたが、生活面や進路選択面を中心に、かなりできていると考える。
- ・登校時、毎朝おはよう運動と健康チェックカードを提示する場面では、全員に必ず声を掛け、話題の端緒を示し、そこから放課後話す という流れができている。また、担任による二者懇談も年間計画に位置付けられ、そこで得られる生徒情報は有効なもので、全職員で共有している。来年度以降もこのように勧めたい。
- ・非常勤の先生方とは、コミュニケーションを図る時間がとりにくいのが、個人情報以外のことは、LINE やメールを有効に活用しており、今後も継続したい。

③現場での体験を含めたボランティア活動、社会貢献の推進、開業や独立の方策

- ・交通安全運動のようなボランティアは立地条件から難しい。
- ・地域貢献では、地場産業である「みりん」を取り上げ、岐阜信用金庫のサポートを得ながら、白扇酒造との「商品開発事業」に取り掛かる予定。若い学生のアイデアが商品化となれば、調理師としての考え方自信が付き、経営の一環も学べるものとする。
- ・独立、開業の方策については、岐阜県信用証協会から講師を招き、開業するまでの必要資金や立地条件の選定、人流等のマーケティングを学んでいるが、今後も開催し、生徒の夢の膨らみにつなげたい。

④学校の教育理念の保護者、高等学校への周知

- ・本校の教育理念の啓発やPR活動は、今後力を入れたい。保護者が直接学校へ来るのは年間に数回であるが、入学式、成果発表会等では、必ず本校の目標やその達成具合、

生徒の活動具合を話す機会を持っている。今後は HP の不断の見直し、SNS を活用した PR をしていきたい。

- ・高等学校へは、直接訪ね、校長や進路担当者と懇談を持っている。県内公立高校 60 校、私立高校 31 校に対し、60%程度の高校を訪問し、理解を深めるようにしている。
- ・また、本校へ入学した出身高校へ出向き、現在の本校で学ぶ姿を「卒業生頑張っています」の写真付きポスターを作成し、配布、校舎内掲示を依頼している。
- ・さらに、高校からの要請で「卒業生と語る会」に本校生徒を招聘してもらい、生徒の口からも本校の PR をしてもらおう機会を精力的に行っている。

⑤教員のスキルアップ

- ・夏季休業中を活用し、教員（調理助手）を現場（和食、洋食）研修する計画をたてた。こここのところ初めてのことで、研修後の他教員に対するスキルアップにも寄与したい。さらに、今後の生徒現場実習計画に活かしたい。