

令和4年度 自己評価報告書

学校法人 石井学園

岐阜調理専門学校

1 学校の教育目標

本校は教育基本法及び学校教育法並びに調理師法の規定に基づき、調理師に必要な基礎的・基本的な知識と技術を身に付けるとともに、教養の向上と人格の陶冶を図り、地域社会に貢献できる人材の育成を目指す。

2 目指す学生の姿と重点的に取り組む事項

目指す学生の姿

- ①気持ちの良い挨拶ができる学生
- ②食の安全・安心のため、衛生観念の高い学生
- ③常に向上心を持ち、調理のスキルアップにどん欲に取り組む学生
- ④遅刻・欠席をせず、意欲的に授業、学校生活に取り組む学生
- ⑤仲間を理解し、協働できる学生

重点的に取り組む事項

(1) 社会人としての基本的な生活習慣の確立

- 「挨拶ファースト」
- 遅刻指導の徹底
- 掃除指導の徹底

(2) 新型コロナウイルス感染症への対応（生徒の安全と学習権の保証）

- カリキュラム、年間指導計画の柔軟な対応
- 施設設備の対応
- 生徒の健康管理
- 調理実習の在り方
- 職員と職場の健康管理と安全

(3) 資格指導の充実

- 製菓衛生師の合格率アップ
- 全ての検定に全員合格を目指す。

(4) 学生募集

- 体験入学募集にSNSの導入
- 学校ガイダンスの充実
- 高等学校との連携強化（出前授業の充実、生徒・高校教員の体験講座の充実）
- 体験入学の中身の検討と保護者説明会の充実

3 評価項目の達成と取組状況

評 価 基 準
適切…4、 ほぼ適切…3、 やや不適切…2、 不適切…1

(1) 教育理念・目標

評 価 項 目	自己評価
・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
・学校における職業教育の特色は明確か。	3
・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・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか。	3
・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。	4

(Avg.3.6)

① 課題等

- 高等学校と違い、保護者会や三者懇談は設定していないので、学校行事や健康管理の連絡をする際、本校理念等の周知をしていく必要がある。
- 県内で唯一の調理と製菓を学べる専門学校で、本校に対する業界からの期待は非常に大きい。業界の期待に応えられるよう使命感を持って、学生に力をつけ、業界ニーズに合致した人材の育成を図っていかなければならない。
特に、専門店、ホテル、集団給食等によって、勤務体系や仕事内容がかなり異なるため、多様な進路先に対応できるよう、幅広い分野での基礎的な技術の習得が必要である。

② 今後の改善方策

- 本年度4月、民法改正により本校は入学生全員が「成年」となった。すなわち、例えば、親の同意を得ずに退学を決めてしまってもよいことになり、本校においては学校教育法上の「保護者」は存在しないといえる(学校教育法では「親権者」を保護者としている)。ただし、本校としては、生活指導や進路指導は成年者か否かにかかわらず、日頃から父母等の理解を得ることが重要であることを念頭にいわゆる保護者等との関係性を継続したい。
- 本校の理念等の保護者への周知は、この自己評価の開示(HP掲載)、入学式後のガイダンスでの説明、本校HPの充実、SNS等あらゆる場面を駆使して深めており、今後も継続する。
- 学校独自で行っている基礎技術検定について、全国調理師養成施設協会の基準を取り

入れ、明確化し、生徒がどこが良くないのか、どこを直せばよいか分かるような指導とする。

③ 特記事項

- 基礎検定は、全国調理師養成施設協会協実技検定種目の一部変更もあり、改定した。
桂むき→キュウリのジャバラ切り
- 社会の変化の中で、HACCP の重要性がさげられて久しく、一昨年度委員からの指摘もあったところ。教科「食品衛生学」で HACCP を位置付け、DVD を活用しながら知識の習得に努めさせた。現場の実態を学ぶ機会を設定している。

(2) 学校運営

評価項目	自己評価
・目的等に沿った運営方針が策定されているか。	4
・運営方針に沿った事業計画が策定されているか。	4
・運営方針や意思決定機能は、規則等において明確化されているか。	3
・人事、給与に関する規定等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。	3
・業界や地域社会に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
・教育活動等に関する情報公開が適切にされているか。	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

(Avg.3.6)

① 課題等

- コロナ禍やロシアによるウクライナ侵攻などを背景とする、原材料費や物流コストの高騰が相次いでいる。特に食肉や小麦粉、原油などの高騰が顕著であるとともに、円安が進行し、本校では具体的に、食材費に加え、それを料理する食用油や調味料等の高騰、さらに調理実習における水道光熱費等の高騰が直撃している。

② 今後の改善方策

- 物価高に対しては、飲食業界のように価格転嫁ができない本校にできることは限られている。調理実習のメニューの見直しや組み換え、食材のロスを限りなく減らす教育を遂行していく。加えて空き教室等の照明や空調などのスイッチをこまめに消す等を職員全員で共通理解し行動するとともに、生徒たちにも SDGs の観点から行動を促す。
- 上記に対応するため授業料の値上げ等が考えられるが、本部と緊密な連携、指導をもらいながら慎重に考える。
- 毎週火曜日に職員朝会を持ち、その週の行事の確認、コロナ対応に加え、各クラスの遅刻・欠席等の動向を担任から報告。それを職員全員で情報共有できた。今後も継続する。

○非常勤講師に対しては学生の動向等をこまめに報告し、連絡・連携を密に図る。

③ 特記事項

○毎週水曜日の放課後は働き方改革の一環としての意味を含め、原則生徒実習を行わないようにしたが、生徒も理解し、むしろ集中して放課後実習ができた。その時間は、コロナ対応を始め、朝会では時間が足らず話し合えないことや行事の詳細について話し合うことができた。

(3) 教育活動

評価項目	自己評価
・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
・教育理念、人材育成像や業界のニーズを踏まえた学科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・実践的な職業活動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。	3
・関連分野の企業・関係施設等や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。	3
・授業評価の実施・評価体制はあるか。	4
・職業教育に対する外部関係者からの評価は受け入れているか。	4
・成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか。	4
・資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか。	4
・人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員確保をしているか。	3
・関連分野における業界等の連携において優れた教員(本務・兼務を含む)を確保するなどマネジメントが行われているか。	3
・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

(Avg.3.6)

① 課題等

○年度当初、授業のシラバスを用いて生徒ガイダンスを行っている。その際、卒業・進級

に関する規定も生徒に示し、理解させている。ただし生徒の多様化により、全てを理解できる者ばかりではないので、粘り強く行う必要がある。

② 今後の改善方策

- 多様な課題を持っている生徒が多いことに鑑み、その都度、追試や補習の必要性も含めて該当生徒には丁寧に説明・指導していく必要である。
- 追試実施日は生徒の都合に合わせず、追考査と同じように日時・場所を指定したうえで行うことができた。今後も継続したい。

③ 特記事項

- 学校目標は明確であり、入学生も目的を持っている。教育課程も国家資格取得を踏まえた内容で、生徒の実態を考慮した学校設定科目等も設けている。

(4) 学修成果

評価項目	自己評価
・就職率の向上が図られているか。	3
・資格取得の向上が図られているか。	4
・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。	3
・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

(Avg.3.4)

① 課題等

- 本年度就職については、年内7割内定を掲げて活動したが、1月末現在、約6割の内定状況である。
求人は昨年度比で174%であり、コロナ前の令和元年度比においても115%と、この業界の力強さが戻ってきている。但しフードサービスが多い。
- 就職活動については、かなりこだわりを持つ生徒が増えてきたとともに、相変わらず取り掛かりに遅い生徒がおり、クラスの雰囲気作りも大切であると考えている。

R4は1月末現在

求人数 (人)	ホテル	日本	西洋	中国	結婚式 会館	集団 調理	カフェ 等	製菓 製パン	フード サービス	その他	合計
R4	479	178	190	42	102	761	378	61	1699	658	4548
R3	322	124	168	29	43	414	237	115	775	386	2613
昨年度比	149%	144%	113%	145%	237%	184%	159%	53%	219%	170%	174%
元年度比	52%	51%	64%	31%	124%	84%	278%	66%	256%	176%	115%

○令和4年度資格指導結果 (合格者数/受験者数)

▶2年養成科2年

- ・製菓衛生師試験 33/34 昨年度実績：18/21
- ・フードコーディネーター3級試験 33/33 昨年度実績：21/21

▶2年養成科2年、1年養成科

- ・食育インストラクター試験 60/64 昨年度実績：54/54
- ・技術考査試験 59/59 昨年度実績：54/54
- ・食品技術管理専門士 33/33 昨年度実績：21/21

・いずれも合格率は高く、全員で合格するというクラスの雰囲気づくりは成功している。

○退学者は2月末現在5名、いずれも入学後、学校の学習に興味・関心が持てなくなり、退学に至った。(全校生徒の5%)

その際、校長、副校長が担任とともに保護者・本人と面談をし、今後の進路を必ず確認してから手続きすることとした。(退学に伴うトラブル等は一切ない。)

② 今後の改善方策

○本校の資格指導に対する指導方針は、受験資格のある生徒に対しては、卒業後の進路に関わらず、全員の生徒に取得を目指させており、「目標に向かって努力する力」の獲得には大いなる寄与をしており今後も継続したい。併せて、資格の持つ意義の周知や授業での指導方法を更に工夫改善をしたい。

○就職活動への早めの取り組みを促すために、企業の人事担当者の講義等をさらに増やしながら、自分の夢を語らせ、自分事として主体的な活動をするよう指導したい。

③ 特記事項

○「グルメピック全国大会」出場者がかなり絞られる中で、本校から地区予選を勝ち抜き1名が参加。

○本校ではホームルーム担任制を取っており、朝のホームルームで遅刻・欠席をした生徒に対しては全て個別に担任から電話確認をしている。

○ただし、事前に自ら連絡をいれない生徒が散見され、粘り強くマナーとして指導し続け、年度末には概ね連絡するようになってきた。

(5) 学生支援

評価項目	
・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

・学生に対する経済的な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
・学生の生活環境への支援は行われているか。	3
・保護者と適切に連携しているか。	4
・卒業生への支援体制はあるか。	3
・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

(Avg.3.8)

① 課題等

- さらに多くの機会を通して進路ガイダンスや個別相談をこまめに行う必要がある。
- また、経済的に苦しく、奨学金やアルバイトに頼る生徒も多くいる。

② 今後の改善方策

- 本年度は各企業が行う対面式ガイダンスが少なく、オンラインでの開催が多かった。
オンラインガイダンスは SNS からの発信が多く、常に高いアンテナを持たせる指導も必要となってくる。
- 最近では求人票を閲覧しない生徒もおり、SNS で探す傾向がある。学生と企業間だけで話が進むこともあるので、進路相談体制を密にする必要がある。
- 入学希望者の学費負担が少しでも軽減されるように、下記の制度を導入している。
 - ア) 推薦入学合格者特典 (2年養成科希望の高校新卒者)
 - ・指定校推薦合格：入学金半額免除
 - ・学校推薦合格者：入学金一部免除
 - ・自己推薦合格者：入学金一部免除
 - イ) 特別入学サポート制度 (1年養成、2年養成科希望の高校新卒者)
 - 高校生活の充実と4月からのスムーズな学校生活を送るための「特待生制度」
 - ・入学金の一部免除
 - ・高校在学中に、一般の体験入学より高度な体験入学を3回無料で受講。
 - ウ) 精・皆勤奨学金 (本校独自 2年養成科希望の高卒新卒者)
 - 高校3年間で皆勤または精勤の生徒は、入学金一部免除。
 - エ) 「一人暮らし」奨学金制度 (1年養成、2年養成科希望の高校新卒者)
 - 県内在住の生徒で、遠隔地のため一人暮らしを始める学生に対して、年額10万円を補助(返還不要)する制度。
 - 対象地：飛騨市、高山市、下呂市、郡上市、中津川市、恵那市、大野郡、加茂郡の一部
 - オ) 在学中特待制度 (本校独自 1年養成科、2年養成科在学中)

- ・ 1年養成科 1年間皆勤・精勤（欠席1日）：卒業時に2万円の奨学金
- ・ 2年養成科 2年間皆勤・精勤（欠席1日）：卒業時に5万円の奨学金

③ 特記事項

- 一昨年度から、カウンセラー（診療心理士）に相談できる機会が確立された。悩みを持つ生徒にとって大変有意義なものと考えている。（グループ校の啓晴高校に依頼。）
- 進路指導については、企業の採用担当者等外部講師を招聘した進路講話、校内ガイダンスの実施を多く設定（15社27件）した。生徒にとって大変有効で、今後も継続したい。企業との調整、授業変更等の一層の工夫が求められる。
 - ・ グルメキャリアと連携した招聘企業は以下のとおり
シダックス、トーカイフーズ、コムライン、SORAグループ、リゾートトラスト
- 国の新しい修学支援金制度が開設され、本校は国から認定された確認校である。これにより、一定の条件により、給付型の奨学金を得ることが可能になった。この制度は高校生も対象であり、経済的な理由で本校入学を断念せざるを得ない生徒にとっては有効な制度である。令和4年度 1年生6人、2年生2人
- 「一人暮らし」奨学金制度該当者は3年度入学生から年間6万円から10万円にあげたとところだが、現在この制度の該当者は4名で、年間10万円が大きな支援になっていると考えられる。
 「特別入学サポート制度」を利用して入学する生徒は、5年度入学生で80%と、高い値で安定している。
 今後も、体験入学、ガイダンス、高校訪問を通して支援制度を周知していきたい。

（6）教育環境

評価項目	自己評価
・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。	4
・学内外の実習施設、海外研修等について十分な教育体制を整備がなされているか。	3
・実習室の衛生管理はしっかり行われているか。	4
・実習室、普通教育、自習室等施設内の空調設備は十分か。	4
・防災に対する体制は整備されているか。	4

(Avg.3.8)

① 課題等

- 海外研修は本年度当初から困難との見方をしていたが、日程だけは確保した。結果的に実施できず。国内研修も視野に入れ計画し始めたが、感染症対策、授業確保の面から本年度は計画、実施はできていない。

② 今後の改善方策

○パンデミックの中、海外研修の在り方の検討

調理専門学校なので、研修の柱の一つとして、調理実習の体験を位置付けたい。

今後は国内研修も視野に入れたい。ここで HACCP の実践研修も位置付けられる。

○これまでの海外研修実施状況

R2～本年度：実施できず R1：14人 H30：10人 H29・H28：実施せず

③ 特記事項

○コロナ感染症対策において、本校はもともと衛生管理（食中毒対応 ノロウイルス）を徹底しており、学校由来のコロナ感染症は0人（クラスター発生は無）。

結果的に学習時間がきちんと確保された要因の一つとして、生徒たちの自身の命は自分で守るという自主性、主体性が育っていると考えられる。

○今年度は実習中の火災や大きなケガや事故は一件も発生しなかった。

○火災発生時の自主防災や避難経路の教室内掲示をするなど、再確認を徹底的に行い今後も継続する。

(7) 学生の受け入れ募集

評価項目	自己評価
・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。	3
・学納金は妥当なものとなっているか。	4

(Avg.3.7)

① 課題等

年度ごとの入学生一覧

	H29	H30	H31	R2	R3	R4	R5
1年養成科	29	32	28	24	36	35	25
2年養成科	25	24	40	23	40	29	40
入学者合計	54	56	68	47	76	64	65

○2年養成科の入学生は隔年で多い少ないの傾向が見える。令和2年度から授業料アップしたことや県内高校生の生徒数の減少等があるが、入学生の確保に益々努めなければならない。(R5年度は1月末現在)

② 今後の改善方策

○今後のウイズコロナをにらみ、高校への出前授業の強化や本校施設を利用した高校の調理講習会等を計画し、本校への理解、進学希望を深めていただく。

- 高校生の使用頻度の高いツールとして LINE があげられ、本校も高校生個人にダイレクトで双方向の連絡ができる「LINE 公式アカウント」を設定し、体験入学の希望や、資料請求に役立てており、今後も推進したい。
- 本校は県内唯一の調理製菓の専門学校であるため、県内の高校との繋がりを更に強化し、本校の持つ使命を高校にも理解してもらう必要がある。具体的な方策として、体験入学のメニューやその時期を更に検討する。
- 社会人を対象とした体験入学や説明会をニーズに合わせた時期に開催する。

③ 特記事項

○本年度の体験入学の状況 【】内は昨年度

第1回 (5/14) :11人 【(5/8) :中止】 第2回 (5/28) :10人 【(5/22) :中止】
 第3回 (6/11) :10人 【(6/5) :24人】 第4回 (6/19) :14人 【(6/19) :15人】
 第5回 (7/9) :15人 【(7/3) :14人】 第6回 (7/23) :30人 【(7/17) :15人】
 第7回 (8/5) :24人 【(8/3) :40人】 第8回 (8/19) :26人 【(8/19) :中止】
 第9回 (9/3) :28人 【(9/4) :33人】 第10回 (9/10) :23人 【(9/11) :18人】
 →延べ人数：191人 【159人】

→本年度は中止をすることがなく、良かった。参加者は2割増

→体験入学は、楽しく調理できるように工夫した。

→特に9月3日、10日は全体説明会とし、保護者の参加も得て盛況であった。

また、試験内容や願書の書き方についての説明は好評であった。今後も続けたい。

○高校生対象ガイダンスへの参加回数

◇77回（体験型ガイダンス1回、面接型ガイダンス70回、講義型6回）

これとは別に、本校独自の出前講座6回（ガイダンスもしている）

- ・昨年度73回（体験型ガイダンス2回、面接型ガイダンス64回、講義型7回）
- ・一昨年度54回（体験型ガイダンス4回、面接型ガイダンス42回、講義型8回）
- ・元年度116回（体験型ガイダンス13回、面接型ガイダンス96回、講義型7回）コロナ前

◇この2年間、延期もしくは中止が多かったが、少しずつ増加に転じ始めている。
 体験型ガイダンス（高校の調理室等で行うガイダンス）は少なくなっているが、その重要性に鑑み、本校独自で行ったことは特筆できる。

（8）財務

評価項目	自己評価
・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
・財政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
----------------------	---

(Avg.4.0)

① 課題等

○年度による学生数の増減により、本校のみの財政面も若干増減するが、学園全体としては、安定しているといえる。

② 今後の改善方策

- 岐阜調理専門学校単独で財政的に課題がないように、今後も学生募集に努める。
- SDGs推進の精神にのっとり、フードロスや調理実習のメニューに工夫をしたい。

(9) 法令等の遵守

評価項目	自己評価
・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。	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を行っているか。	4
・自己評価結果を公開しているか。	4

(Avg.4.0)

① 課題等

○専門学校としての使命を持って適切な法令の遵守を行っている。特に問題なし。

② 今後の改善方策

○個人情報の管理については機会を通して職員に周知徹底していく。

③ 特記事項

○自己評価は公開済み。

(10) 社会貢献・地域貢献

評価項目	自己評価
・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。	2
・学生ボランティア活動を奨励、支援しているか。	3
・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

(Avg.2.7)

① 課題等

○本校では大半の生徒がアルバイトをしているが、アルバイトをサービス系ではなく、飲食業界の厨房でのアルバイトを勧めており、これを通してマナー、社会性獲得、ボランティア精神獲得の機会としたい。

○本校は岐阜駅構内に学校があり、必要最低限の施設設備で授業を展開しているので、

交通安全等における社会貢献は行いにくい状況。さらに、調理師免許取得のための必要時間数を確実に確保するため、カリキュラムが組まれており、現場実習やインターンシップを導入することは困難である。

② 特記事項 ○特になし。

4 総合的な自己評価結果

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	<ul style="list-style-type: none"> ・社会人としての基本的な生活習慣の確立 ・新型コロナウイルス感染症への対応 ・資格取得の充実 ・学生募集 	4
1 教育理念・目標に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 	4
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、xz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。 	3
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教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