

令和6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

学校関係者評価委員会

1 日時

3月6日(木)、文書による依頼・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
平井良樹 様	株式会社ひら井	社長	回収
大脇房夫 様	岐阜県調理師連合会	会長	回収
野呂看一 様	味彩やちぐさ	店長	回収
上山 広 様	日本中国料理協会 岐阜県支部	相談役	回収
丹羽俊文 様	岐阜大学 応用生物学部	非常勤講師	回収

4 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 評価委員の学校評価

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

	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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。	4

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

- ・生徒並びに、教員等に対しても、人ファーストの体制がなされており、非常に良好と考える。
- ・(1)「重点的に取り組む事項」は最も大切な事案である。特に(ア)「挨拶ファースト」、(イ)「遅刻指導の徹底」、(ウ)「掃除指導の徹底」を徹底してもらいたい。
- ・適切な対応がなされていると思う。
- ・独自の「重点的に取り組む事項」は、生徒募集の工夫から入学した生徒の調理師としての学力保障に加え人間性の陶冶、それを支える職員集団の在り方までが網羅されており、大変適切な5項目である。常にこれらに照らした学校運営があれば、益々の発展が見込まれる。

○教育理念・目標に関して

- ・非常に良好である。
- ・学校の理念等が、学生、保護者の皆さまには周知されている。学生にも折にふれ、伝えていると思う。
- ・専門学校として、調理師及び製菓衛生師免許取得という看板を前面に、育成する人物像を明確に示した理念・目標があり、それを周知しているからこそ、自身の希望と合致することを確認して入学してくる生徒多い。

○学校運営に関して

- ・人ファーストが感じられ非常に良好であると思われる。
- ・学校運営について、最も大変で大切な部分であり、皆様頑張っている。
- ・運営方針に沿った授業や事業が実施されており評価できる。

○教育活動に関して

- ・現在においても相応の対応が成されているが、激動の時代において、更なる改訂に期待を寄せるところである
- ・将来、料理に携わりたいと強い意欲を持った者から、お菓子作りを趣味としてやりたいという者まで多様な生徒が入学する中で、個に応じた教育活動が行われている。昨今打たれ弱くなっている若者に、ピュアサポート等生徒集団の力を活用する場面を増やすと良い。

○学修成果に関して

- ・概ね良好である。
- ・資格取得の向上は本人そしてご家族の方の最も期待されている部分です。その点努力できている。
- ・日本全国からの求人数の増減に一喜一憂することなく、地元の飲食業との連携をますます深めてほしい。実施されていると思うが、実際に生徒をその店に足を運ばせ、厨房から聞こえる話し声や音等から店の雰囲気や自身が働いた時のイメージを持たせるとよい。「岐阜県人の胃袋は自分たちにかかっている」という自信も付く。

○学生支援に関して

- ・非常に良好であると考える。
- ・学生の経済的支援等、配慮もしっかりとしている。本人の健康管理についてはその大切さをくどく指導してほしい。
- ・入学希望者への学費軽減対策導入の充実を。
- ・生徒への「学業、進路、友人関係等」の支援は、その丁寧さや、トラブル対処等を含め岐阜県一ではないかと思う。経済的な支援についても、大都市圏への調理学校入学希望からとどまらせるものとなっている。

○教育環境に関して

- ・未来に向けての改善策等も明確に示されており、非常に良好であると考える。
- ・人数こそ少なかったにしろ、海外研修は行われていて、大丈夫である。
- ・海外研修のあり方、円安が続き国内研修も視野に入りたい。
- ・食品を扱う環境として、いつ訪問しても清潔に整備され、先生方の指導のたまものと感じる。

○学生の受け入れ募集に関して

- ・非常に良好である。
- ・社会人の学び直しの充実は賛成だ。
- ・学生募集は、工夫しながら精力的に活動している。今後は「岐阜調理へ入学させればちゃんと教育してくれる」との証左を示しながら、益々高校との繋がりや進路指導担当者や管理職との繋がりを強固にしていくと良い。

○財務に関して

- ・異議なし。非常に良好である。
- ・少子化の中、学園全体の収支バランスを保ち、経営収支差額のプラスを目指す。であれば、教育活動収支差額がたとえマイナスでも「生徒・保護者にとってコストパフォーマンスの良い学校」となるのではないか。

○法令等の順守に関して

- ・非常に良好である。
- ・適正と思われる。コンプライアンスの意識はどうしても高齢になるほど低い傾向がでやすいので、職員会議等で常に話題にすべし。

○社会貢献・地域貢献に関して

- ・様々に教育時間等の制限がある中で、問題点も明確であり、善処されていると思う。
- ・社会貢献は、学生にとっても大事なことだと知ってほしいから、積極的に進めてほしい。
- ・学生のボランティア活動の充実、支援を前向きに。
- ・現代の若者はびっくりするほどボランティア活動に前向き。私が通う大学の学生も、持続可能な開発目標（SDGs）に貢献するためにボランティア活動を積極的に行っている。長期休業中等にボランティア活動を勧め、普段の生活では出会えない人々とのかかわりができること、自身の成長や人脈形成にもつながること、社会に貢献し、自分自身も成長できることを話したらどうか。自分に投資することに繋がる。

7 まとめ

○各項目とも、概ね「4：適切」という評価をいただき、全体的には自己評価と同等、もしくは上回っているが、これに満足することなく、多くのご指摘やご提案をもとに、来年度以降、次のように継続・改善に努めたい。

- ・挨拶は標語を「挨拶ファースト（ぺこり、にっこり、ほっこり）」とし、粘り強く声掛けをしながら、本校の伝統として定着していくことをめざす。

- ・高校3年間でコロナ禍で過ごした生徒が多く入学してくることを十分に考慮し、生徒とのコミュニケーションを更に強化していきたい。

- ・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、今後も継続し緊密化に努めたい。

- ・現場での体験を含めたボランティア活動については、学校管理下において、授業内に組み込みインターンシップ等で実施ができると大変有効であると考えているが、養成施設としての単位修得のための標準時間数を削るわけにはいかない。その代替措置として、なるべく調理系のアルバイトを奨励しており、卒業生が就職した企業、店舗などをアルバイト先として推奨している。

- ・独立、開業の方策については、4年前から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実現につなげたい。

- ・年度当初や「募集要項」完成後に、校長、副校長が高等学校を直接訪問し、校長や進路担当者と懇談を行っており、県内公立高校 60 校、私立高校 31 校に対し、60%以上の高校に及ぶ。これは、単に生徒募集の目的にとどまらず、本校の教育理念の周知、その高校の卒業生の進路先などを提示することで、「各高校との繋がり」をさらに強固なものとすることを目的としている。

- ・また、公立の調理師養成施設が募集停止となった、滋賀地域の生徒募集もさらに強化したい。

- ・生徒募集の一環として、「頑張っています 卒業生！」のタイトルで、学ぶ姿の写真と、自筆のメッセージ入りのポスターを作成し、新入学生徒の出身高校を訪問（遠隔地は郵送）した際に、校内掲示を依頼している。

- ・最も多くのご指摘を受けた「社会貢献・地域貢献」に関しては、専門学校（養成施設）という特性上、その内容、時期等について限定的なものにならざるを得ない側面があるものの、可能な限り対応していきたい。

- ・有為な人材の輩出こそが最大の地域貢献であると考えている。