

令和 7 年度

河原調理専門学校
学校関係者評価委員会

日 時：令和 7 年 8 月 25 日(月)

15：00～16：00

場 所：河原調理専門学校 301 教室

1. 目的

河原調理専門学校における学校関係者評価委員会の目的を、以下の2点とする。

- ① 自己評価の評価結果について、学校外の関係者による評価を行い、自己評価結果の客観性・透明性を高める。
- ② 委員会は、本校の教育活動、募集状況、将来像について、学校関係者より御意見を伺い、学校運営の改善に取り組むことを目標とする。

2. 出席者

第1号委員：卒業生就職先企業

- ・宮内 紀英 委員 （道後御湯 ゼネラルマネージャー）
- ・岡田 達矢 委員 （マリベールスパイア 総料理長）

第2号委員：学識者

- ・坂上 好乙 委員
(河原調理専門学校講師、ピッコロ・ロマーナ オーナーシェフ)

第3号員：保護者

- ・高橋 宏美 委員

第4号委員：卒業生

- ・笈居 玄希 委員

校長：野村 和弘

副校長：齊藤 昭二

教頭：村上 浩二

教務課長：三宅 義人

調理主任：渡邊 広輝

教諭：矢野 博子

教諭：豊田 愛美

3. 評価の方法

(1) 点検評価

(「自己点検・評価 報告書 2025 年度」の1～10の項目に関して、評価並びに御意見をいただく)

- 1 教育理念・目標
- 2 学校運営
- 3 教育活動
- 4 学修成果
- 5 学生支援
- 6 教育環境
- 7 学生の受け入れ
- 8 財務
- 9 法令等の遵守
- 10 学校教育以外の諸活動

※参考

自己点検評価における

達成度の評価

S：達成度が高い

A：ほぼ達成している

B：達成がやや不十分であり、
若干改善を要する

C：達成は不十分で

改善を要する

(2) 意見交換

※参考 自己点検評価における達成度の評価

S：達成度が高い A：ほぼ達成している B：達成がやや不十分であり、若干改善を要する

C：達成は不十分で改善を要

(1) 点検評価の部

1. 教育理念・目標

評価項目	評価
(1) 学校の理念・目的・育成人材像は定められているか	S
(2) 社会のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか	S
(3) 学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などは、有効に、学校関係者（学生・卒業生・保護者・関係業界・関係団体・高校・地域住民等）に周知され、社会に公表されているか	A
(4) 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	A

■各項目解説

- (1) 本校には「教育理念」、「教育目的及び育成人材像」が定められており、「教育理念」に本校の職業教育の特色が、「教育目的及び育成人材像」に本校の専門分野の特性が明確に示されている。
- (2) 本校は、社会のニーズをとらえた学校であり続けるという将来展望を示している。
- (3) 本校の教職員には、その理念等が周知されており、毎日の朝礼等で確認・周知が行われている。
入職者は新入職員研修においてその詳しい説明も受けている。学生には、本校の教育理念等が記載された「学生の手引き」が配布され、ガイダンスで説明されている。また、2023 年度より、「学校関係者評価委員会」及び「教育課程編成委員会」において、卒業生・保護者・関係業界、関係団体・関連する専門分野の有識者等の代表者に、学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが直接説明される機会が設けられるとともに、ホームページによる公表も実施している。
- (4) 本校では、各学科の教育目標は、関連する業界の現在のニーズのみならず、将来のニーズにも対応できるような先見性を反映した職業人材像に基づく学科ごとのカリキュラムの仕上がり目標である。

1. 教育理念・目標 【学校関係者の評価】

自己点検評価に関して、異議は特になく、妥当であるとの評価をいただいた。

2. 学校運営

評価項目	評価
(1) 学校組織は明確に位置付けられ、各部署で役割分掌がなされているか	S
(2) 意思決定機関の位置づけがあり、機能しているか	S

■ 各項目解説

- (1) 河原調理専門学校は、専門課程調理科（1年制）、高等課程調理師養成学科（3年制）で組織されている。学校の最高責任者である校長は、2学科すべてを統括しており、その責務は多岐にわたることから、校長、副校長の指示のもと事務局長が補佐する体制をとっている。また、各学科には学科責任者としての責務を担う教務課長を配置し、各学科における教育・学生指導等の統括を行っている。さらに学科を横断して機能する部門として、事務局を配置し、事務局は事務長が統括している。学籍管理や証明書の発行、学費に関する業務、奨学金に関する業務を行っている。広報課は学生募集業務等を行っている。
- (2) 学校法人の管理運営は、国の定める法規によるほかその基本的事項を「学校法人河原学園寄附行為」で定めている。法人が設置する専門学校の管理運営については、運営する各専門学校の学則、その他の規則・規程において定めている。学校法人の最高意思決定機関は理事会であり、法人の重要事項について審議決定する。理事会は、適宜開催している。理事会のもとには、理事長と各学校長および実務責任者により組織される運営会議が置かれている。運営会議は、毎月定期開催し、各本部の現状について情報共有を図るとともに、直面する種々の問題対応から中長期計画の立案・策定に至るまで、経営上の課題について幅広く協議している。また、運営会議は、本部組織と学校組織の統括責任者が一同に会する、日常の業務執行における実質的な最高の意思決定機関として機能している。なお、運営会議において協議、決定した事項のうち、重要事項については、理事会に報告され、承認を受けている。

2. 学校運営 【学校関係者の評価】
自己点検評価に関して、異議は特になく、妥当であるとの評価をいただいた。

3. 教育活動

評価項目	評価
(1) カリキュラムが基づく職業人材像には、現在の社会・企業ニーズのみならず、将来ニーズにも対応できるような先進性も反映されているか	S
(2) 授業計画(シラバス・コマシラバス・仕上がり評価)の承認については、担当教員を超えた上位管理者(カリキュラムリーダー)の評価、指導、承認が存在しているか	S
(3) コマシラバスには、その授業のキーポイントや授業の流れ、予復習のポイント、ポイントと関連する詳細な参照文献・資料などが具体的に記入されているか	A
(4) 試験結果後の試験の妥当性などの検討を行う会議は年間スケジュールの中に組み込まれているか	A
(5) 授業が授業計画通りに実施されていることについて、授業が全コマ終了した後、あるいは履修判定試験が終了した後に検証するシステムは存在しているか	A
(6) 学生の出欠席状況が授業担当教員の上位管理者にリアルタイムに(毎コマ時間終了時に)わかる仕組みが存在しているか	S
(7) 遅刻判定を含む出欠席判定の組織的なルールの実施や管理を徹底する仕組みは存在しているか	S
(8) 授業においては、他の教員や管理者が教場に足を運び授業参観評価を行うような取り組みがなされているか	A

■各項目解説

- (1) カリキュラムがその達成を担う職業人材目標はシラバス管理台帳に明示されることになっている。
- (2) 評価、指導、承認は学科ごとに行われている。
- (3) 本校コマシラバスには、その授業のキーポイントや予復習のキーポイント、関連する資料などを明示されている。
- (4) 前期・後期試験後に試験の妥当性に関する分析・検討を行う総括会議を実施している。
- (5) 上記の総括会議に加え、期末後に学生アンケートを実施し、授業評価を行い、教育質の向上に努めている。
- (6) 毎コマ出欠確認が行われており、状況は学科長に報告・欠席フォローを行っている。
- (7) 遅刻、欠席者に対しては、各クラス担任が連絡を取り、各学科で管理している。
- (8) 「授業参観評価指標」と、授業参観評価の実施時期、実施方法、実施形態、評価者、評価

結果の反映機会を定める「授業参観評価規約」を制定、文書化・運用している。

3.教育活動 【学校関係者の評価】

- 委員より実技試験の評価基準についての質問があった。
- これに対して、平常点も踏まえて評価を行い、未達成の学生には補習などを行っているとの報告が調理主任からあり、加えて今後基準を明示するよう改善をしていくとの発言があった。

4. 学修成果

評価項目	評価
(1) 在学率の単年度は 97%以上となっているか	C
(2) 退学率の単年度は 3%以下となっているか	C
(3) 休学率の単年度は1%以下となっているか	S
(4) 出席率の単年度は95%以上となっているか	B
(5) 主要検定試験は合格率 100%となっているか	B

■各項目解説

(1) 学校全体として、2025 年度の在籍率は 35%である。

(2) 学校全体として、2024 年度の退学率は 10%である。

(3) 学校全体として、2024 年度の休学率は 0%である。

退学や休学の可能性がある学生・生徒には出席率や小テスト結果など学習状況から早期に面談

や補講によるフォロー、保護者への連絡を行い、休・退学防止に努めている。

(4) 学校全体として、年間を通じて 85%の出席率である。欠席が多い学生・生徒には、早期に面談や補講、補習によるフォローを行い、出席率向上に努めている。

(5) 2024年度の主要検定結果は以下の通りである。

	目標	結果
製菓衛生師	100%	86% (7 名中 6名合格)
食育インストラクター	100%	90% (19 名中 17名合格)
技術考査	100%	89% (19 名中 19名合格)

4.学修成果 【学校関係者の評価】

自己評価の(1)(2)について、意見交換があった。

- 学校側より「(1) 在学率の単年度は 97%以上となっているか、(2) 退学率の単年度は 3%以下となっているか」の二項目がC評価となっているとの報告があった。
- 複数の委員から新入生オリエンテーションで「お客様に喜んでいただく料理人の真摯な姿勢」という実体験を伝える講演会を外部講師や卒業生を招いて企画してはどうかとの意見があった。
- 学生募集に関しては、オープンキャンパスに加えて、学校の全貌がわかるようなSNS発信に傾注すべきであるとの御指摘をいただいた。
- 加えて入学時に学校生活中の級友同士の人間関係、精神力についての指導も加えるべきとの御指摘を委員よりいただいた。

5. 学生支援

評価項目	評価
(1) 就職目標（就職率目標）は、存在しているか	B
(2) 就職率実績の学内外の公開は、卒業年次 5 月 1 日在籍数を元に、休学者数、進学者数、卒業不可者数、無業者数などの内訳と共に示されているか	S
(3) 就職指導方針に基づく就職情報の提供は、十分なされているか	A
(4) 就職指導プログラムは、初年次（入学時）冒頭から体系的・組織的に開始されているか	A
(5) 就職提携先企業、新規開拓企業による学校独自の（就活学生に対する）企業説明会が定期的・組織的にできているか	A

■各項目解説

- 専門課程は卒業年次の10月末、高等課程は卒業年次の12 月末までに 100%達成。
- 学内外に公開している。
- 従来から、就職活動の早期開始と就職における意思決定スキルの獲得ということを就職指導の基本方針としており、この方針に沿った就職情報や就職活動機会の提供を行っている。
- 本校において、就職指導プログラムは、学生の状況等を踏まえて実施されている。
- 本校には県内はもとより、県外の企業からも多数の求人が来ており、興味のある学生・生徒には積極的に応募するように指導している。また、近年の社会状況から、病院・介護施設・保育園からの求人も増えており、ニーズに応えられるように指導している。

5.学生支援 【学校関係者の評価】

自己評価の(1)について

- 委員より、就職後のミスマッチを防ぐことを目的に、「技術は入社後身につければよいので、とにかく料理に対する情熱と他の業種とは異なる就業形態（休日、残業など）であることへの自覚などを在学中に予め指導しておいてほしい」との指摘があった。
- 資格試験については、調理の業界では、「介護食の提供」や「アレルギー対応の食事提供」、「インパウンド対応の食事提供」のニーズが高まってきているので、現行の資格試験との取捨選択を実施した方がよいという委員からの御指摘があった。

6. 教育環境

評価項目	評価
(1) 教科課程ごとの学生の定員は厳守されているか	S
(2) 入所資格の審査は、適切に実施されているか	S
(3) 卒業を認めるに当たっては、学力や技術が十分であることを確かめる具体的な方法がとられているか	S
(4) 健康診断の実施、疾病の予防措置等学生の保健衛生上必要な措置がとられているか	S
(5) 校舎等を保有するに必要な面積の校地を備えているか	S
(6) 校舎の面積は、設置基準第 47 条に定める面積以上であるか	S
(7) 校舎には、目的、生徒数又は課程に応じ、教室、教員室、事務室その他必要な附帯施設を備えているか	S
(8) 教員の数、設置基準第 39 条を遵守しているか	A
(9) 教員の要件を満たしているか	S
(10) 授業時数は、1 年間にわたり 800 単位時間以上としているか	S
(11) 特別の事由があり、かつ、教育上支障のない場合を除き、一の授業科目について同時に授業を行う学生数は、40 人以下としているか	S
(12) 各法令の定める時間数の教授が行われているか	S
(13) 学費等が適切に取り扱われているか	S

■各項目解説

- (1) 入学選考段階で、定員厳守を前提に合格者数の管理が厳密になされている。2025 年度入学者数および在籍者数は以下のとおりである。

表 1.1-a

専門課程 調理科	
学年	1 学年
定員	36 名
2025 年度在籍数 (5 月 1 日現在)	13名

表 1.1-b

高等課程 調理師養成学科	
学年	3 学年
定員	108 名
2024 年度在籍数 (5 月 1 日現在)	37 名

- (2) 学則の規定および関連諸法規に基づき、最終卒業校（原則として高等学校・高等専門学校・短大・大学の何れか）の卒業証書の写し又は卒業証明書を確実に提出させている。出願・入学選考時に卒業見込みであった者に関しては、入学手続きを完了した段階で、当該卒業見込校を卒業後速やかに卒業証書の写し又は卒業証明書を提出するよう案内を行い、対象者全員から確実に回収することができている。
- (3) 成績評価及び卒業・進級の判定にかかる学則の規定に則った実務運用がなされている。
- (4) 健康診断については、原則として毎年 4 月に実施している。学生の日々の健康状態については、クラス担任や授業担当者を中心に常に把握に努め、不調を訴える学生が発生した際には、適切な判断および対策を講じるようにしている。また、校舎には、ベッド 2 床を備える保健室があり、適切に運用している。法定伝染病（インフルエンザ等も含む）に罹患および疑いのある学生・生徒・教職員に関しては、出校停止などの措置を講じ、拡大の抑止に努めている。
- (5) 河原調理専門学校は 1156.08 m²の校地を有しており、法令基準の校舎を保有するのに必要な面積を備えている。
- (6) 校舎面積等は、設置基準第 47 条に定める学生総数規定校舎面積に対し、河原調理専門学校は 2 倍近い面積を有している。

	校舎面積	設置基準第 47 条 に定める必要面積	基準との差異
河原調理専門学校	1156.08 m ²	590 m ²	+566.08 m ²

- (7) 河原調理専門学校の校舎・施設は建築基準法及び消防法その他の法令に準拠して建てられている。
- (8) 河原調理専門学校の総定員に対して法令が求める教員数及び実際の教員数（2022 年 5 月 1 日）は以下のとおりである。設置基準は満たしている。

専修学校設置基準第 39 条		河原調理専門学校	
教員数	教員数の中 の専任教員 数	教員数	教員数の中 の専任教員 数
9 名	5 名	39 名	5 名

- (9) 教員資格要件を満たしている。
- (10) 河原調理専門学校における教科科目・授業時数は以下の通りで、設置基準を満たしている。

学科（学年）	単年度時間数	卒業に必要な時間数
専門課程・調理科(1年)	960時間	960時間
高等課程・調理師養成学科(3年)	805時間	2415時間

- (11) 専門課程調理科、高等課程調理師養成学科において、36名を定員として編成しており、同時に授業を行う学生・生徒数はそれぞれ1学級の定員を上回ることはない。
- (12) 規定の時間数が確実に実施されている。また、内容についても法令に添ったものになっている。
- (13) 入学検定料、授業料等については、別表2において以下のとおり定められている。この内容は入学案内書（募集要項）にも掲載され、募集の際に入学検討者に周知されている。また、本校では寄付金その他の名目で不当な金額を徴収するような行為は行っておらず、募集要項においても、実費かかる教科書代までも記載してある。

学科名	入学検定料	入学金	授業料	施設・設備費	実習費
専門課程調理科	10,000	160,000	500,000	150,000	250,000
高等課程調理師養成学科	10,000	50,000	400,000	100,000	100,000

6. 教育環境 【学校関係者の評価】

自己点検評価は妥当であるが、「一人暮らしの学生・生徒の食生活が心配であるので、そのサポートの充実を学校として図れないか」という意見が複数の委員からあった。

7. 学生の受け入れ

評価項目	評価
(1) 学生の受け入れ方針（アドミッションポリシー）は明示されているか	S
(2) アドミッションポリシーに基づき、公正かつ適切に学生募集及び入学者選考を行っているか	S
(3) 適切な定員を設定し、学生を受け入れるとともに、在籍学生数を収容定員に基づき適正に管理しているか	S
(4) 学生募集及び入学者選考が公正かつ適切に実施されているかどうか、定期的に検証は行われているか	S
(5) 高等学校等接続する機関に対する情報提供等の取組が行われているか	S
(6) 学生納付金は妥当なものとなっているか	S

■各項目解説

- (1) 本校は「求める学生像」をアドミッションポリシーとしてまとめ、これをHPや募集要項を通じて広く入学検討者や入学希望者に明示している。
- (2) 学生募集については、本校の教育及び教育成果に関する正確かつ詳細な情報を、オープンキャンパス・各種相談会・説明会を通して、また、ホームページや学校案内パンフレットなどの紙媒体などを介して、様々な方法で提供できている状況である。入学選考についても、入学選考に関わる各種規定を公正かつ適切に遂行している。
- (3) 定員の管理については、継続的に定員の適正管理について評価・検証を行い、入学辞退理由等を精査した上で、適切な対策を講じ、次年度には入学者ベースでの定員確保を目指すものとする。
- (4) 公正かつ適切な入学選考を行うため、入学選考方法、出願資格等については、前年度の活動を評価して次年度の活動について審議する会議を、毎年度一定回数開催することで、入学選考に関する改善を滞りなく継続的に進めることができる体制としている。また、募集活動の定期的な検証は、この自己点検評価によって実施されていると考えている。
- (5) 本校の学校案内パンフレットや入学要項など、学校の詳細を説明する資料を毎年定期的を送付するほか、進路ガイダンスなどで訪問する際には、卒業生の本校入学後の近況や就職状況など、最新情報の提供を行い、当該指定校における円滑な進路指導を支援することで、本校への

接続教育を間接的に強化している。

- (6) 学生納付金の内訳は、入学要項にも記載されており透明性は確保されている。また、学生納付金の納入には分割納入や、各種教育ローンの利用も可能であり、入学辞退者には期日内であれば入学金を除く学生納付金を返還することとしている。

7. 学生の受け入れ 【学校関係者の評価】 自己点検評価に関して、異議は特になく、妥当であるとの評価をいただいた。

8. 財務

評価項目	評価
(1) 2024 年度収支の状況	A

■各項目解説

(1)2024 年度収支の状況（過年度比較と今後の課題）

本校は、事業活動収入のほとんどを学生生徒等納付金に依存しており、学生数の増減が財務状況に与える影響が極めて大きい。今後も効果的且つ効率的な学生募集活動の継続により定員充足を目指すこと、また入学時におけるミスマッチの排除、在学中のケアの更なる充実により退学率を抑制することなどを通じて、学生生徒等納付金を安定的に確保していくことが最重要課題の一つと言える。

事業活動支出で最も大きな割合を占めるのは、他の学校法人と同様、人件費である。本校では、創立以来、専門性の高い専任の教員によるきめ細かな教育指導を追及し続けており、有用な人材を多く確保していることは本校の優位性の一つと言えるが、反面、この教員重視の施策により、人件費比率(事業活動収入に占める人件費の割合)は、従前より、全国平均程度ではあるが、若干高い割合で推移してきた。今後は更に 18 歳人口も減少を続けていくことから、教育の水準は堅持しつつ、カリキュラム改善、教職員の能力開発などを通じて人員配置の見直しを行い、人件費管理を適切に行うことにより、更に財務体質の強化を図っていくことが重要である。

〔事業活動収支計算書関係比率〕

<人件費比率>

人件費比率は、事業活動収入に占める人件費の割合を示す重要な比率であり、人件費は事業活動支出の中で最大の部分を占めているため、この比率が特に高くなると、事業活動支出全体を大きく膨張させ事業活動収支の悪化を招きやすい。本校については、全国平均程度の水準であり、問題のない状態である。

<教育研究（管理）経費比率>

事業活動収入に占める教育研究(管理)経費の割合を示す教育研究(管理)比率については、全国平均に比べ低く、良い水準で推移している。教育研究(管理)経費は、教育研究活動の維持・発展のためには不可欠なものであるが、今後も消費収支の均衡を崩さないように経費削減や業務の合理化

に努める必要がある。

〔貸借対照表関係比率〕

＜資産構成比率＞

資産構成比率については、全国平均程度の水準であり、流動資産の中で現金預金の比重も大きく、資金流動性についても問題がない状態である。

＜負債構成比率＞

負債構成比率は、総資金に占める短期的な債務の比重を示したもので、財政の安全性を評価する指標であるが、本校については、全国平均程度の水準であり、財政の安全性が確保できている。

＜自己資金構成比率＞

自己資金構成比率は、企業会計の自己資本比率に相当し、自己資金の充実度、法人財政の安定度を示す指標となるが、全国平均程度の水準を維持している。

＜流動比率＞

流動比率は、学校法人の短期的な支払能力を判断する指標であり、この比率が 100%を割っている場合には、資金繰りに窮している状況が疑われる。本校については、全国平均程度の水準を確保しており、健全な状態である。

＜前受金保有率＞

前受金保有率は、翌年度の帰属収入となるべき授業料や入学金等が、翌年度繰越金として当該年度末に保有されているかを示す指標である。この比率が 100%を割ると、その前受金が先食いされている。すなわち資金繰りが苦しい状況であることが疑われる。本校については、全国平均程度の水準であり、資金繰りについては、問題のない状態である。

8. 財務 【学校関係者の評価】

自己点検評価に関して、異議は特になく、妥当であるとの評価をいただいた。

9. 法令等の遵守

評価項目	評価
(1) 学校教育法、私立学校法、専修学校設置基準などの重要な法律、省令をはじめ、学則や就業規則、その他規則・規程に基づき業務が執行されているか	A
(2) 個人情報保護の徹底がなされているか	A
(3) キャンパス・ハラスメント防止に努められているか	A
(4) 就業規則の周知・理解がなされているか	A

■各項目解説

- (1) 本校では、適正な学校運営は社会的信頼を獲得し、これを向上させるために不可欠であるとの認識に立ち、法令遵守の徹底に努めている。各学校、部署においては、学校教育法、私立学校法、専修学校設置基準などの重要な法律、省令をはじめ、学則や就業規則、その他規則・規程に基づき業務が執行されている。
- (2) 個人情報の保護については、学校法人河原学園就業規則第7条第3項において、職員の禁止行為として「職務上知り得た個人情報、学園の運営上または営業上の情報、その他有用な内部情報を、方法のいかんを問わず、第三者に漏洩しまたは開示すること。また、これらの情報を業務以外の目的で利用、保存、複写、複製等を行うこと。これらの守秘義務については、退職後も同様とする。」旨定めている。また、個人情報を取得、利用、保管、その他の取り扱いを行うについて必要な事項を定め、個人情報の適切な保護に資することを目的として「学校法人河原学園個人情報の保護に関する規則」を定め、同規則において、個人情報の利用目的と制限、管理、電子情報上で取り扱う個人情報の保護のための遵守事項、個人情報の保護に関する法律その他関係法令の適用等を定めている。さらに、同規則を受けて、電子情報化社会に対応して電子情報上の個人情報を適切に保護し、もって社会的信用を確保することを目的に「学校法人河原学園電子情報上の個人情報取り扱い細則」「河原学園情報セキュリティ方針」「情報端末の利用基準」を定めている。本校においては、上記学校法人河原学園個人情報の保護に関する規則等を教職員、学生、保護者等に啓発並びに自由に閲覧させるなどして周知し、これら規則等の遵守に努め、適切な個人情報保護の徹底を図っている。万一、個人情報漏洩等の事案が起きた場合には、学校法人河原学園が定めた「危機管理基本計画書」に基づき、速やかに組織的、かつ、適切な対応を行う方針が確立されている。
- (3) キャンパス・ハラスメント防止については、学校法人河原学園就業規則第59条第1項第

7 号において、懲戒処分対象行為として具体的例示の上で「パワー・ハラスメントに関する行為（嫌がらせ行為等）を行ったとき。」と定めているほか、同規則第8章には「セクシャルハラスメント対応策」の章を設け「職員は、その職場またはその業務の遂行過程およびその関連する機会において、他の職員、学生、保護者その他の者に対し、不快感を与える言動をしてはならない。また、職員は、これらの者に対し、職務上の地位を利用して、交際等を強要するなどの行為をしてはならない。」旨性的言動・要求の禁止を定め、さらに、セクシャルハラスメントのない快適な作業環境の保存、セクシャルハラスメントへの適切な対応等に関して定めている。また、キャンパス・ハラスメント等に関する相談等については、事案等の把握と事案に対

する組織的、かつ、適切な対応を目的とした「安全・安心支援システム」の運用を行っている。

- (4) 本校においては、上記「就業規則」や「相談室」および「安全・安心支援システム」等について、教職員や学生、保護者等にチラシ等で啓発したり、自由に閲覧させるなどして周知し、キャンパス・ハラスメント防止と事案発生時の迅速で適切な対応に努めている。就業規則は、教職員室等に印刷されたものが備え付けられているほか、改正時等にはその都度教職員に対して説明会を開催したり、文書で配布するなどして周知に努めている。また、教職員の新規採用時には、新入職員研修の一環として、就業規則に関する内容説明を行い、教育機関に勤務する者に求められる法令遵守の姿勢について理解を深められるよう努めている。

9. 法令等の遵守 【学校関係者の評価】

自己点検評価に関して、異議は特になく、妥当であるとの評価をいただいた。

10. 学校教育以外の諸活動

評価項目	評価
(1) 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	S
(2) 学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	S
(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	S

■各項目解説

- (1) 中学校や高等学校の教員を対象とした調理の研修会の受け入れや、中学生に対するキャリア教育のための出張授業などを行っている。
- (2) 企業との連携により、調理技術を地域住民に指導する企画に学生ボランティアを学校が奨励・支援している。
- (3) 地域に対する公開講座としては、学園全体での活動にはなるが毎年3月に開催されるお仕事フェスタにおいて、数千人の動員を得て、職業理解ができる場の提供をしている。

10. 学校教育以外の諸活動 【学校関係者の評価】

自己点検評価に関して、異議は特になく、妥当であるとの評価をいただいた。

(2) 意見交換の部

1. インターシップ研修や就職は、アルバイトの延長ではないという意識を持ち、高い職業意識を在学中から学生・生徒に伝える教育を展開することを臨む。それが就職後の定着につながると考えるし、業界も労働条件改善に取り組んでいる最中であるという発言が複数の委員よりあった。
2. 在校中に学校がアルバイト先のあっせんしてくれた。その経験が現場に出てから強みになったので、あっせん継続をしてほしいとの発言があった。
3. 保護者から高校卒業して直接現場に就職するより、調理専門学校で基礎知識をひと通り学んで、現場に出た方が意識が高まると考え、入学させた。その選択はよかったと思っている。
4. 原価計算などで簿記に関する基礎知識は絶対にあった方がよい。学校として取らせる資格の検討材料にしてほしいとの発言が複数あった。
5. 料理を作ってお客様に提供する喜びと楽しさを伝える学校であってほしい。そのための授業や資格取得を行った上で、卒業まで楽しい学生生活ができる学校として存続してほしいとの意見があった。