

令和3年度

華学園栄養専門学校

自己評価・学校関係者評価報告書

基準項目ごとの学校自己評価及び学校関係者評価・意見

基準1 教育理念・目的・育成人材像

自己評価結果

華学園の「建学の精神」に則った教育理念・目的・育成人材像については、明確に定めて「学則」に明文化しており、学生便覧、ホームページ等によって学生及び教職員に公表・周知している。

育成人材については、栄養士科は「企業が求める調理技術や献立作成力をもった調理も巧みな栄養士の育成」、管理栄養士科は「高度の専門知識・技術を要する健康保持増進のための栄養指導、傷病者への栄養指導、そして、特別な配慮を必要とする給食管理等のできる管理栄養士の育成」を目標としている。また、教育理念及び校訓の達成に向けて、時代や社会環境の変化に応じて柔軟に対応できる栄養士・管理栄養士の育成を目指すとともに、社会人としての礼儀やマナー、コミュニケーション能力や課題解決力もあわせて育成すべきであるとの考えに基づいて、アクティブ・ラーニングの教育手法を取り入れた教育活動を展開している。

社会のニーズ等を踏まえた将来構想については、令和元年度にスタートした「中期三ヵ年計画」に則り栄養専門学校としての構想を定めている。新たな中期計画については、現在作成中である。

基準2 学校運営

自己評価結果

理念等に沿った学校の基本的な運営方針は定められている。理念等を達成するための事業計画及び予算については、理事会の承認を経て実施している。

設置法人の組織運営は、適切に行われている。理事会・評議員会は寄付行為に基づき適切に行われ、必要に応じて適時、理事協議会等の臨時会議を開催している。教育理念に沿ったカリキュラムや授業が編成され、授業実施に向けて設備投資や人材確保がなされている。

学校における運営組織は、組織図に基づき明確に整っている。具体的には、法人部門と学校部門の権限と職務分掌が明確に示されており、基本的な日常の事項は各部・系の責任者が決定し、栄養士科・管理栄養士科全体に係る総括的な事項は、学校長の決裁のもと、各学科長、教育部と教務課で行っている。また、多額の設備投資や、人材雇用については稟議制度に則り承認を得るシステムがとられている。

人事・給与に関しては、「華学園給与規程」に基づき運用している。具体的には、各自が半年毎に設定された目標の達成度を自己評価後、直属上司が個人面談を実施して評価を行い、それらを基に学園本部が総合的に相対評価する仕組みをとっている。

意思決定はその都度稟議が行われ、決定の過程は稟議書として記録して承認が下りた段階で起案者に連絡するシステムが確立している。学生に関する情報システム化の取組みとしては、入学前・在学中・卒業後の一元管理を実施し、業務の効率化を図っている。

栄養校が今後取り組むべき課題は、近年減少傾向にある栄養士科の学生の定員充足率を向上させること。PDCAサイクルを適切に機能させて、現状に至った原因の分析と改善に向けた施策を検討・実践し、事業計画に示した学生数を確保することが栄養校の喫緊の課題である。

基準3 教育活動

自己評価結果

本校は、厚生労働省より認可された栄養士養成施設及び管理栄養士養成施設であるため、栄養士免許取得及び管理栄養士国家試験受験資格を取得するためのカリキュラム及びその教科目は、栄養士法(栄養士養成施設指導要領、管理栄養士養成施設指導要領)で定められている。

建学の精神である「社会で貢献できる職業人の育成」及び職業実践専門課程の実施に基づき、就職先の関連企業が求める人材の育成について、教育課程編成委員会や学校関係者評価委員会の意見をより実践的な職業教育実施に向け役立

ている。

栄養士・管理栄養士分野の就職率 100%、中途退学者 0%、管理栄養士科においては管理栄養士国家試験合格率 90%以上の達成、栄養士科においては栄養士実力認定試験「認定 A」取得 70%以上を目標としながら、献立作成、調理技術・給食業務の実践力が身に付くよう教育を行っている。

教育内容については、学生による授業評価を行い、担当教員、科目、クラス毎に評価結果を集計し、その結果を担当教員にフィードバックし、教育活動の資料として活用し、授業の資質向上を図っている。

教員については、栄養士法の基準等に準拠しており、さらに職業実践専門課程の認定要件の内容に則り、研究活動、企業研修を進め、専門的、実践的教育のレベル向上を図っている。

コロナ禍にあった令和 3 年度においても、感染対策を施しながら対面授業、臨地・校外実習を実施し、教育効果を維持することができた。

基準 4 学修成果

自己評価結果

就職率の向上は、職業実践専門課程の認定を受ける専門学校としての重要な目的と使命である。

本校では就職率 100%を目標に、就職担当、クラス担任が協同で学生指導にあたり、就職希望者に対する就職率は高い数字を維持している。また、栄養士又は管理栄養士の資格を活かした就職率についても、100%達成を目指している。

栄養士免許は、栄養士科、管理栄養士科とも、学則で定める規定のカリキュラムを修了した者に交付されるが、栄養士としての知識の定着を図る手段として栄養士科 2 年生、管理栄養士科 3 年生の全員に栄養士実力認定試験を受験させている。栄養士科では「認定 A」取得率 70%以上、「認定 C」0%の目標を掲げているが、令和 3 年度は栄養士科「認定 A」71.3%、「認定 C」2.3%、管理栄養士科「認定 A」95.2%であった。

さらに管理栄養士科を修了した者には、管理栄養士国家試験の受験資格が与えられ、卒業前の国家試験に臨んでいる。本校は合格率 90%以上を目標に試験対策をすすめており、令和 3 年度の卒業生の合格率は 100%を達成した。

就職先企業に卒業生の勤務状況や業務における知識や技術に関する「評価アンケート」を行い、本校での学修成果が就職先企業でどのように活かされ、評価されているかなどを見極め、企業が求める人材像育成のためのカリキュラムの見直しや編成に用いている。卒業生が勤務する企業における、学修成果、社会的活躍及び評価については概ね好評価を得ている。

基準 5 学生支援

自己評価結果

少子化による大学全入時代を迎え、専門学校に於ける「学生支援」は、学生確保の上からも充実させる事が不可欠である。

本校では 3 校合同の学生係を設け、就職支援や学生生活の支援を組織的に取り組んでいる。

就職支援、就職指導は、就職担当教員、担任との連携により就職活動年間計画を作成し、実施するとともに、新規開拓による就職先の拡張、学生への教育指導の充実を図っている。

中途退学への対応は、学力及びメンタル面のサポートを、学科長や担任、副担任をはじめ全教職員で取り組んでいるが、メンタル面で問題を抱える学生が増加しており、今後専任のカウンセラー等の配置を検討して行く必要がある。

栄養士科卒業生への管理栄養士通信講座は、基礎コース・演習コース(3年間)を実施している。3 年間のフォローアップは他校には無い特徴であり、受験者増、合格者増に繋がっている。令和 3 年度の国家試験では、全国の栄養士養成施設最多の 31 名が合格した。

基準 6 教育環境

自己評価結果

厚生労働省認可の栄養士・管理栄養士養成専門学校であるため、栄養士法により施設・設備は規定されている。本校では、規定されている施設・設備に加えて健康運動実習室があり、多数の運動器具を備えている。

図書室を設け、司書も常駐している。専門書及び学術雑誌を配置し、年間計画の中で専門分野に応じて希望する蔵書等を購入、配架している。

感染症対策として、校舎入口にアルコール消毒スプレー、自動検温器を設置するとともに、学生の健康管理表を作成し、学生は登校日に必ず記入することで健康管理に対する意識の向上を図っている。

防災・防火体制については、組織体制を整備し年2回訓練を行っている。学生には防災セットを持たせ、携帯するように習慣づけている。その他、災害対応マニュアルの作成、自動体外式除細動器、緊急地震速報の設置、火災保険への加入等、防災に対する体制は整備されている。

薬品等の危険物の管理は、専用のキャビネットで保管され、管理している。行政の指導を受け、適切に実施している。実習・実験時に使用する設備・機器等の取扱いについて、使用及び事故防止のためのマニュアルを整備している。

基準 7 学生の募集と受入れ

自己評価結果

学生募集・受け入れは、学園広報が中心となり教務部と連携協力し実施、パンフレットや募集要項の作成、高校ガイダンス、オープンキャンパス、学校見学、ホームページの整備を行っている。昨今の入学志願者の傾向から情報収集の手段としてスマートフォン等の活用が顕著であり、SNS、ホームページからの積極的な情報発信とそのインパクトを上げるため、ホームページをスマートフォン対応している。

出願は、高校ガイダンス、会場ガイダンス、オープンキャンパス参加者がほとんどである。オープンキャンパスの内容を多様化し、複数回参加により出願率の向上を図った。また、個別相談を実施して学校の内容の理解を図り、入学後のミスマッチが無いよう取り組み、1年次の退学率低減に繋げている。さらに、夜間のオープンキャンパスや説明会を増やし、参加しやすい環境づくりを行った。

管理栄養士国家試験の高い合格率、高い就職実績の他、栄養士の調理も巧みな栄養士を目指すコンセプトも学生募集につながっている。近年、社会人がリカレント教育を経て栄養士となるケースが多くなっている。社会人や既卒者への対応を考える必要がある。

栄養士の入学選考は、高校の成績及び欠席状況を基準とした学校推薦によるものが多い。面接は、教職員2名又は3名で実施し、意欲や目的意識が明確であるかの確認を行っている。管理栄養士科は筆記試験と面接試験を実施し、総合点をもって合否を判定し、学校長、理事長、学科長、広報担当者らによって構成された選考会議で受験生の合否を確定している。

ここ数年経済的な理由により入学辞退や退学するケースが増えていることから、多様な経済支援制度を導入するとともに、経費削減等の学園努力により学納金の増加を抑えて学生の負担を低減している。

基準 8 財 務

自己評価結果

充実した専門教育の実施に必要な教職員、施設設備等を確保して、学校運営を行っており、借入金も無く設備投資等も全て自己資金で行うなど、中長期的な学校の財務基盤は安定している。

主要な財務数値についても各種会計資料等を有効に活用し、推移を正確に把握しており、年度予算の執行についても妥当であると認識している。

財務の監査については、本学園顧問の公認会計士の指導により適正な決算書類を作成して、監事の監査に臨んでいるが、今後は外部監査の検討も必要である。

財務情報の公開については、保護者等関係者の理解と支持を得るためにも極めて重要であり、閲覧申請書による財務書類の公開だけでなく、学校法人会計基準に準拠した形式によりホームページ等インターネットを活用し行なっている。

基準 9 法令等の遵守

自己評価結果

各種法令の遵守は学園の根幹に係わる事項であり、本校学則をはじめとして明確に方針化されている。日常業務において法令からの逸脱等なきよう、職員会議をはじめとする会議等での自由な議論が展開されている。また、新年度には前年度の総括をふまえ、各教職員からの改善のための提案が出され、予算的措置も含め、単に法令遵守にとどまることなく、「よりよい学園の構築」のために改善が図られている。

個人情報の保護に関しては、現在、学生の個人情報に関する書類(本人調査書等)を教務部で管理している。また、学籍簿や成績表などの電子データは、アクセス制限を加えた専用コンピュータで管理している。その他関係書類は施錠できる棚や机での管理を行っているが、現時点ではより機密性が高い集中的な管理システムは構築されていない。

基準 10 社会貢献・地域貢献

自己評価結果

厚生労働省は糖尿病等生活習慣病とその予備軍の減少を念頭に対策を打ち出している。そのひとつに特定健診・特定保健指導があり、健康の増進、生活習慣病予防の場面での栄養士・管理栄養士の活躍が期待されている。本校では建学の精神として「華学園の教育を通じて時代の求める職業人を育成し社会の発展に寄与する事」とうたい、社会の要請に応えうる栄養士・管理栄養士の養成に努めている。

地域貢献の一環として、地元台東区教育委員会の求めに応じ、本年度は区内小学生への食育の授業として「和食のだし汁とうまみについて」の体験授業及び台東区清掃リサイクル課におけるエコクッキング講座「廃棄物を少なくさせる料理教室」に教員を派遣した。また、台東区の健康啓発誌に「アンチエイジングで若々しい体づくり」というテーマで教員作成のレシピを提供した。

学生の地域貢献として、学園周辺のボランティア清掃を実施している。

なお、本年度は、東京都主催の代々木公園での食育フェアは実施されなかったため、参加していない。

令和 4 年 5 月 31 日

学校関係者評価委員からの主なご意見・対応等

<教育活動>

1. 学生の質の向上

①療養食作品審査会の実施【管理栄養士科】

- ・年々レベルが上がってきており、優秀賞や優良賞に選ばれた作品は大変素晴らしいと思いました。また、開催時期や授業内での実施などの極力学生の負担とならない配慮も良い事だと思います。
- ・療養食作品審査会は、毎年改善が見られています。授業内に取り込んだ上に、献立も1日3食分から1食分への変更や提出書類の簡素化など学生にとっても負担軽減になったかと思います。時期変更などもご検討のようなので、次回以降の評価委員会にて成果をご説明いただくと良いと思います。
- ・学生への負担軽減の為、授業内での実施は良いと思います。献立も1日から1食に集約して、良いものができたと思います。アピールポイントシートも生徒が献立のどこに焦点をおいて作成したのか掴みやすく評価者側の負担が減りそうですね。
- ・年々学生の調理レベルが上がっており、見た目も良く大変素晴らしいと思います。課題としては、点数の低かった学生のレベルをどう上げるかだと思います。食材の使い方や、彩り、季節感などを習得させる意味で、食材や季節、行事内容を全員統一してみるのも面白いと思います。違いがはっきりすると思いますし、学生に気づきを与えられるのではないのでしょうか？

⇒ ご提案ありがとうございます。作品を公平に比較するために食材等を統一することは素晴らしいアイデアだと思います。統一した内容で行うことも今後検討してまいります。

②個人作品審査会の実施【栄養士科】

- ・調理の基本となる部分ですので、今後も継続して実施をお願いします。審査会前等に生徒が自主的に行う調理技術の練習は、授業以外だと自宅だけでしょうか？学生寮等に入っている生徒は、練習場所の提供等を行っているのでしょうか？外部環境によっても技術力に差が出てしまうのでは・・・と思ってしまいました。
- ・1、2年生共にテーマがきちんと設定されていて良いと思います。特に、1年生の1回目の「拌三糸（ばんさんすう）」は、同じ食材を使用しても出来上りに差があるというのは何に違いがあるのか学生自身が気づくチャンスになると思います。1年生2回目の審査会「一汁三菜献立」も、同じ献立（食材）にするのも良いかも知れません。
- ・個人作品審査会は、毎年改善が見られます。テーマ別での取り組みも工夫がされて学生にとってもモチベーションになることだと思います。1年生と2年生を比較して、大きな成長を感じることができました。取り組みを継続していただければ良いと思います。

③臨地実習報告会の実施【管理栄養士科】

- ・コロナの影響に対しての対策に苦勞されているかと思いますが、例年に劣らぬ発表が出来たことは喜ばしく、努力に敬意を表します。引き続き創意工夫頑張ってください。
 - ・臨地実習報告会においては、前年の改善も行われたとのことで、次年度の報告会が期待できます。オンライン開催も検討されているようですが、視聴者の底上げにはリアルタイム開催でなくても、YouTubeの録画配信機能を活用することも有効かと思いました。
- ⇒ 貴重なアドバイスありがとうございます。コロナ禍でも例年の教育効果に近づけるべく検討してまいります。
- ・今年度も、コロナ禍で実習先の確保が難航したのではないかと推察いたします。教員の方々のご尽力を労りたいと存じます。

⇒ 本校では、今後もできる限り学外での実施を目指してまいります、万一の学内実習に備え、日本給食経営管理学会が作成した「臨地・校外実習振替プログラム」等を参考に、指導内容と方法の検討も必要と考えます。

2. 教員の資質の向上 ―教員による教育研究の実施―

- ・教育研究を継続することは大変だと思いますが、学生への指導へフィードバック出来る様に取り組んでいただけたらと存じます。
- ・先生方の努力は必ず生徒達に伝わります。継続的取り組みを期待します。
- ・教育研究については、学会発表へ向けて継続した取り組みがなされており、改善策も含めて進めていただければと存じます。

⇒令和3年度は東京都私学財団の研究助成事業に1演題採用されました。令和4年度は研究分野ごとにチームをつくり研究テーマを検討していく所存です。全体的な教員資質の向上に一層の充実を図っていきたいと考えております。

<学修成果>

1. 管理栄養士国家試験合格率90%以上【管理栄養士科】

- ・第36回管理栄養士国家試験合格率100%達成おめでとうございます。さぞかしご苦勞もあつたかと思いますが素晴らしい結果だと思います。
- ・合格率90%の達成を維持するとの高い目標を達成できたのは良かったと思います。合格率の維持は大変ですが、今後も継続した取り組みを期待しています。
- ・毎月模試も実施されていて、国家試験合格に向けて、学校として最大限努力されていると思います。引き続き、ゼミの実施も合わせてフォローアップをお願い致します。
- ・国試合格率が学校をアピールする何よりのセールスポイントだと思います。高い合格率を維持できているのは先生方の努力の結果だと思います。
- ・諸先生方の日々の授業や放課後ゼミ指導等の賜物だと思います。今後も生徒への親身な対応で、生徒の支えとなってあげてください。

⇒ 高校生が華学園管理栄養士科への出願を決める第一理由が国家試験合格率であり、保護者は、卒業単位履修者を全員受験させる学校の姿勢を評価しています。今後も、OCやパンフレットなどの媒体を通して積極的にアピールしたいと思います。

2. 栄養士実力認定試験「認定A」70%以上の達成【栄養士科】

- ・認定A71.3%と目標達成となりましたが、ごく少数ながら認定Cとなった学生も見られましたので、底上げが必要なのかも知れません。
- ・全体として、目標を達成されたことは良かったと思います。一方で、認定Aの62名とCの2名とのギャップが気になります。認定Cからの引き上げが課題ですが、改善いただければと存じます。
- ・管理栄養士科と同様に総合的な取り組み、大変評価出来ます。今後も期待します。

⇒ 業界全体の認知度アップは本校だけで取り組めるものではありませんが、本校として出来ることは実力認定試験で「認定A」を取得させ、実力のある栄養士を育成していることを知ってもらうことだと思うので、今後も努力を重ねていきます。

<学生支援>

1. 資格を活かした就職率と就職の質の向上

- ・求人内容が多岐にわたり、就職してからの仕事の内容とミスマッチを防ぐため実習以外にも色々と職業体験が出来ると良いと思います。早期離職にならないことで、就職の質も上がっていくのではないのでしょうか。
- ・専門学校の評価はやはり、就職の強さがアピールポイントとなります。特に、専門職への就職が重要となりますので、日頃からの特に低学年からの指導が重要と考えます。
- ・卒業と同時に戦力化が可能となりうるように、継続的な取り組みをお願い致します。一方で、就職先別内定状況を見ると、フードサービスの内定者0名で就職先としての不人気となっているようです。企業側の学校訪問や学生説明会などの努力も必要かと思いました。
 - ⇒ フードサービス分野はコロナ禍による募集縮小が原因にありました。企業と学生とのミスマッチを防ぐことは非常に重要であると考えております。両学科とも「職業指導」をカリキュラムに組み込み、早期から職業理解につながる取り組みを実践しております。

<学生の募集と受け入れ>

- ・YouTube等の学校紹介、学生の声、授業の様子などは、入学してからのイメージが掴みやすく良かったと思います。今後は、ZOOM等を活用したオープンキャンパスを実施すると、疑問や質問などにもその場で返答出来て、地方の方でも参加しやすいのでは？と思いました。動画や学生の声等を活用した取り組み自体は、とても良かったと思います。
- ・夜間のオープンキャンパスや説明会の開催など多様化するニーズに対応されており、先生方のご苦労が伺えます。HPも、YouTubeやインスタなども取り入れ、情報発信にも取り組まれており充実していると思います。更に充実度を増し若い年代へアピールする為に、同年代である在校生にHPなどの在り方（見せ方）についてアンケート等を実施してみるのも良いかも知れません。
 - ⇒ 貴重なアドバイスありがとうございます。検討させていただきます。
- ・学生の行動様式の変化、コロナによる影響に対して考えられる取り組みは行われていると思います。更に内容を充実させ、成果へつなげてください。
- ・募集活動に対して、継続的な努力・対応は評価が出来ます。大変かと思いますが、日常的な努力が重要だと思います。外部への対応も重要かと思いますが、在校生の満足度を上げることも募集に対しては大切に効果が上がると思います、当然取り組んでいらっしゃると思いますが、学生の満足度は「募集の点でも重要」という意識が大切です。
 - ⇒ 貴重なご意見ありがとうございます。まずは在校生の満足度を上げることが募集活動に重要であると思っております。学びやすい快適な学習環境の構築を推進していきたいと存じます。