

令和4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

【1-1 理念・目的・育成人材像】

建学の精神（教育理念）、教育の目的は、本校の教育の骨子であり、これまで定めてきたものを受け継いでいる。

今年度、栄養士科、管理栄養士科、各科の育成人材像、教育目標、デュプロマポリシーについて、これまで漠然としていたものを見直し、次のように定めた。

1 各科の育成人材像

＜栄養士科＞(1) 栄養指導および給食の管理者としてふさわしい調理技術や献立作成力、コミュニケーション力を有する人材 (2) 調理もたくみな栄養士として多様なニーズに対応できる人材

＜管理栄養士科＞(1) 傷病者に対し最新の栄養情報に基づき科学的で適切な栄養指導ができる人材 (2) コミュニケーション力をもち、多職種と連携し、食を通じて保健・医療・福祉に貢献できる力を有する人材 (3) 調理技術と献立作成力を有し、特別な配慮を必要とする給食の管理運営ができる人材

2 各科の「卒業認定・称号授与の方針（ディプロマポリシー）」

所定のカリキュラムを履修し、必要な単位を修得して、卒業時に以下の能力や態度を身につけた学生に対して栄養士科は専門士、管理栄養士科は高度専門士の称号を授与する。

＜栄養士科＞(1) 栄養と健康に関する基本的知識を有しており、ライフステージごとの栄養指導を行うことができる。(2) 給食管理に必要な調理、献立作成、衛生管理の知識及び技術をもち、対象者に応じた給食の提供ができる。

＜管理栄養士科＞(1) 栄養と健康に関する基本的知識に加え、傷病者に対する栄養ケア・マネジメントの技術を有している。(2) 給食管理に必要な調理、献立作成、衛生管理の技術に加えて、給食の管理・運営を統括する能力を有している。(3) 科学的根拠に基づいた栄養指導や情報提供を行うことができる。

基準2 学校運営

自己評価結果

【2-2 運営方針】

基本的な運営方針は定められている。教育方針に沿った形で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。

【2-3 事業計画】

学園本部と学校の幹部職員で決定された方針のもと、各部、各担当が年度計画を作成し、予算案を提出する。予算の執行に関してはその都度、稟議書を作成しチェックする体制がとられている。

【2-4 運営組織】

運営組織は明確になっており、法人部門と学校部門の権限と職務分掌がなされている。年度当初に学園本部と学校の組織図が示され、あわせて各部署の役割分担が示されている。

【2-5 人事・給与制度】

人事や賃金での処遇に関しては、半年毎の人事考課により個人が目標設定し、その達成度合いを自己評価し、その後、直属上司による個人面談で評価を行っている。それを学園本部が総合的に相対評価している。

【2-6 意思決定システム】

基本的な日常の事項は各部・係の責任者が決定し、栄養士科・管理栄養士科全体の総括的な運営は、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。

多大な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。

【2-7 情報システム】

平成30年度より、部署を横断するようにシステムが構築され、学生募集から在学中・卒業後までの一元管

理が行われている。

華学園は、平成 28 年に学園創立 70 周年を期に示された「中期三ヵ年計画」が終了を迎え、コロナ禍で策定が中断していた「新中期三ヵ年計画」の検討が進められている。また、別に単年度の事業計画が立案（重点目標）され執行されている。

今後は栄養士科・管理栄養士科ともに、いかに定員確保を行うのが重要な課題である。

本校の魅力を打ち出すためには、職業実践専門課程の目的に沿ったカリキュラム等の見直しや、関連企業が求める社会のニーズに適った学生の育成プログラムなどの改善の検討および速やかな実施が不可欠である。

基準 3 教育活動

自己評価結果

【3-8 目標の設定】

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の取得がそのまま目標である。

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っている。

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。

さらに、令和 4 年度にはデュプロマポリシーを学科ごとに定め、教育到達目標を明確にした。

【3-9 教育の方法・評価等】

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)で定められているものと学科ごとの育成人材像に沿ったもので構成されている。

今年度は、次の観点から栄養士科のカリキュラムを見直し、令和 5 年度入学生から実施している。

(1)必修科目を自由選択科目とすることで、学生の負担を軽減する一方で、学生の自己の将来目標に沿った選択科目の履修により、学習意欲の向上を図る。(2)時代のニーズに合わせ、スポーツ栄養コースを選択コースに追加。(3)栄養士としての使命感、倫理観の醸成に向けた科目「栄養士概論」の新設。(4)管理栄養士科から栄養士科への転科を可能とする。

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。

【3-10 成績評価・単位認定等】

成績評価、単位認定の基準は明確であり、単位の認定にあたっては、進級判定会議または卒業判定会議で協議し、最終的に校長の承認を経て決定している。

【3-11 資格・免許取得の指導体制】

資格取得は栄養士法に基づくものであり、カリキュラムは明確で教育内容もそれに準拠している。

栄養士免許は卒業とともに与えられるが、管理栄養士免許は国家試験の合格が必要であり、そのため、国家試験対策委員会を組織し、受験までの「ロードマップ」に従って管理栄養士国家試験合格に向けた対策授業や模擬試験（学内作成・業者実施）、個別指導を実施して対応している。なお、栄養士科を卒業した者は、実務経験 3 年以上で、管理栄養士国家試験受験資格を有するので、受験を予定している卒業生対象の受験対策講習会を実施している。

【3-12 教員・教員組織】

教員数及び教員資格は、専門学校として専修学校設置基準に基づくと共に、栄養士養成施設及び管理栄養士養成施設として栄養士法施行規則などに基づいて配置している。教員組織も栄養士養成施設指導要領、管理栄養士養成施設指導要領を遵守し、教育目標等の区分に従い教員配置を行っている。

教員資質の向上のため、教育研究、学会等での発表等を推進している。

基準4 学修成果

自己評価結果

【4-13 就職率】

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。

【4-14 資格・免許の取得率】

栄養士免許は、栄養士科、管理栄養士科ともに、学則で定める規定のカリキュラムを修了した者に授与されるが、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4年度は栄養士科「認定A」73.6%、「認定C」2.3%、管理栄養士科「認定A」100%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、4年次末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いるが、令和4年度の国家試験合格率は70.8%であった。

【4-15 卒業生の社会的評価】

本校生の就職における強みは、実践力にある。このことは就職先で高い評価を受けている。

この3年間コロナ禍にあっても校外臨地実習を現場に行き完全実施している。このことは、実施事業所の協力なしではできないことであるが、就職して現場に立ったとき、スムーズに業務にあたることができると就職先からも評価をいただいている。校内での充実した実習と校外での実習の成果と考える。

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。

【5-16 就職等進路】

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。

【5-17 中途退学への対応】

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、専門のカウンセラーによる支援など何らかの対応が必要と思われる。

管理栄養士科の国家試験対策では、通常のカリキュラムの他に、学習が遅れている学生に対し、強化ゼミナール、個別の学習会などを実施している。そのことにより、卒業年次の学生の全員受験と5年間平均で91.1%の合格率を達成している。面倒見のいい華学園の象徴的な取り組みである。

【5-18 学生相談】

教員はカウンセリングも数多く経験し学生の相談に適切に対応している。さらに、教員では対処が難しい場合は校医との相談の機会を設けるなど、支援にあたっている。

【5-19 学生生活】

学生の経済的支援として、学費の分納制度(2期)を設け支払いの負担を軽減させている。奨学金は公の制度を有効利用している。また、本校独自の学納金減免制度は好評である。委託寮利用者対象の制度を設け、利用者の経済的負担の軽減に寄与している。

毎年4月に定期健康診断を実施し、有所見者には再検査を受けさせ、個別に対応している。また、学校医による健康相談等に応じている。また、体調不良者のため一時休息できる保健室を設置している

【5-20 保護者との連携】

学業・生活指導の上から、保護者との連携は重要であり、内容によっては保護者との面談を実施する。その際、担任のみの対応ではなく学生指導担当、教務部長、学校長もその対応に加わっている。

【5-21 卒業生・社会人】

栄養士科の卒業生に卒業後教育として、管理栄養士国家試験に関する講座(通信教育)を始め、対策講座などを行っている。また、ホームページでは卒業生のフィールドを設け、情報を卒業生に提供している。

栄養士科においては、令和5年度東京都の専門人材育成訓練生の委託を受け、栄養士資格を取得希望の多

くの社会人を受け入れている。

基準6 教育環境

自己評価結果

【6-22 施設・設備等】

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。また本校の特徴として実践力をつけるためにそれ以上の充実した設備を備えている。しかし、今後、施設設備の更新を必要としている箇所が少なくない。

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。

【6-23 校外学習、インターンシップ等】

インターンシップは教育課程上に位置づけられており、受け入れ先企業との協議のもと計画的に実施している。その評価については所定の評価表に基準を定め実施している。

【6-24 防災・安全管理】

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し、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

【7-25 学生募集活動】

学生募集・受け入れは、学園広報と教務部とが連携協力し実施、オープンキャンパス、学校説明会、社会人相談会、夜間オープンキャンパス等を実施し、あわせてパンフレットや募集要項の作成、高校ガイダンス、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るため、SNS、ホームページからの積極的な教育情報の発信を行っている。

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、11月以降では、個別の見学や相談に応じることで出願に結びつけている。

管理栄養士国家試験の5年間平均91.1%の合格率、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。

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5年度より、新たに東京都の専門人材育成訓練の受託申請を行い、栄養士科30名の訓練生の育成訓練を受託し、25名の訓練生が入学した。

【7-26 入学選考】

入学選抜は推薦枠の基準が明確化され、募集要項で明示している。また、入学面接は複数対応で行い面接記録も保存されている。

【7-27 学納金】

学納金の算定にあたっては、社会状況に鑑みて算定を行い、最終的に理事会の承認を経て決定している。

入学辞退者への返還金については、文部科学省の趣旨に基づいて募集要項に明示し、適切に取り扱っている。

基準 8 財 務

自己評価結果

【8-28 財務基盤】

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。

【8-29 予算・収支計画】

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。

【8-30 監査】

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。

【8-31 財務情報の公開】

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はなく、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

【9-32 法令等の遵守】

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。

【9-33 個人情報保護】

個人情報の保護に関しては、令和 4 年度に新たに制定した「学校法人華学園個人情報取扱規程」に基づき、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、機密性が高い集中的な管理システムの導入が必要である。

【9-34 学校評価】

学校教育法施行規則第 66 条、第 67 条及び第 68 条により実施する本校の自己評価は、令和 4 年度に新たに制定した「学校法人華学園自己評価の実施、運営規程」に基づいて行い、その内容は同じく令和 4 年度に新たに制定した「学校法人華学園学校関係者評価の実施、運営規程」に基づく学校関係者評価委員会により精査（外部評価）されている。

【9-35 教育情報の公開】

自己評価、及び学校関係者評価委員会による評価結果は、ホームページにて公開されている。

基準 10 社会貢献・地域貢献

自己評価結果

【10-36 社会貢献・地域貢献】

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、区内小学生への食育の授業として「だし」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に教員を派遣している。また、台東区福祉協議会主催の「台東区ファミリー・サポート・センター提供会員講習会」に講師として教員を派遣している。

【10-37 ボランティア活動】

学生による学園周辺のボランティア清掃を学生指導の一環として実施している。

本校は、学校教育活動そのものが社会貢献ととらえることができるが、さらに、地元地域及び地域住民への貢献活動を行っている。その取り組みを、一層充実させたいと考えている。

学校関係者評価委員からの主なご意見・対応等

ご意見	対応
<p><基準3 教育活動></p> <p><u>1. 学生の資質の向上</u></p> <p>①療養食作品審査会の実施【管理栄養士科】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・年々学生の調理レベルが上がっており、見た目も良く大変すばらしい。 ・授業内での実施や開催時期の変更、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。 ・課題としては、点数の低かった学生のレベル向上である。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するのも良いのではないか。 <p>②個人作品審査会の実施【栄養士科】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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か。練習場所の確保が気になりました。 ・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が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（食材も）にするのも良いかも知れません。 <p>2.管理栄養士国家試験</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。さぞかしご苦労もあったかと思いますが素晴らしい結果だと思います。 ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・実施方法を見直し、学生の負担をできるだけ軽減することが課題であるため、3年前期「臨床栄養学実習Ⅱ」の授業内に、献立作成～審査会までを実施できるよう計画した。 ・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。統一した内容で実施も今後検討してまいります。 ・調理工程表を作成・実施できる能力を身につける。食材の特徴、調理法、食材の旬や行事食についての知識も必要と考えております。 ・学生各々の技術習得レベルが異なるため、個人対応が必要となる。自主練習が可能な環境と指導する助手の育成が必要である。 ・食に関心をもたせるとともに、食材に合った調理法を学ぶことを目的に、「産学連携のメニュー考案企画」を作品展に取り入れる。 ・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。 ・授業に加えて、専門学校学生の特性を理解し、放課後個別指導や成績低位者への指導を担当できる常勤教員を校内で育成あるいは計画的に補充する必要がある。

<基準 5 学生支援>

- 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。
- 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。

<基準 7 学生の募集と受入れ>

- 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て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。
- 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です。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。

- 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。
- 精神的に不安定な学生の進路が定まらないことが多いため、担任と共に学生生活をサポートする。
- パソコンや Wi-Fi 環境の整備を行う。

- 先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り、学びやすい快適な学習環境の構築を推進していく。

(1) コロナ禍の対応として、オープンキャンパスでは参加者の実習・試食を再開する。但し、コロナ禍前のような昼食の提供は取りやめ、時間短縮を図る。

(2) 広報媒体

- Twitter、Instagram で日々の教育情報を毎日発信する。
- HP の改訂（社会人のアクセスが望めるコンテンツおよびデジタルパンフレットの導入）
- 栄養校と広報の連携強化（訴求ポイントの擦り合わせ・共有化）

(3) 既卒者への訴求

- ハローワークへの訪問を強化し、本校の認知度を上げる。
- 社会人が就学しやすいカリキュラムの改正