令和７年度
学校関係者評価報告書

令和７年 10 月 1日
学校法人 芳野学園
千葉調理師専門学校
学校関係者評価委員会

学校法人芳野学園 千葉調理師専門学校「学校関係者評価委員会」は、令和７年度自己点検・自己評価報告書に基づいて学校関係者評価を実施し、以下の通り報告致します。

〔学校関係者評価委委員会〕

山﨑　信男　全日本司厨士協会　千葉県本部　名誉会長
芦田　悠　　ホテルフランクス　調理部　洋食　副主任（卒業生）
濱口　てるよ　株式会社　イシガミ　代表取締役社長　（卒業生保護者）

1　教育理念・目的・人物育成像

千葉調理師専門学校（以下本校）は昭和 55 年より、調理に関する専門教育を施し、その時代に即した調理師の育成に力を入れてきた。教育理念は深く学生・保護者・企業・地域社会に浸透し、現在は広く理解が得られている。

2　学校運営

学校運営においては、調理師法による調理師養成施設指導要領及び学校教育法による専修学校基準に基づき、健全に学校運営を行っている。年度始めには、運営方針ならびに事業計画を策定し、理事会で承認を得ている。

修業規則の見直しを行い、育児休業制度の取得者も出ているため、整備を行っている。また、学校の教育活動においては、ホームページで情報公開をしており、開かれた学校を目指している。

3　教育活動

学科のカリキュラムは厚生労働省による調理師養成施設の規程通りの運営を行っているが、授業内容等は独自性を出すよう工夫をしている。教員の資格等は規程を遵守しているが、授業内容の質の向上を目指している。

平成 28 年度より積極的に教員の研修会の参加を行っており、報告書及び校内フィードバックをその都度行っている。またその成果を学生への授業や指導に生かしている。

4　学修成果

調理業界への就職率をほぼ 100％を維持している。就職後も卒業生が頻繁に訪れる環境であり、離職率の低減を図るとともに業界の動向についても聴取している。また、企業の就職担当者と面談をし、業界の動向、卒業生の様子、求められる人材など企業と連携して深く見解を共有している。またその内容を就職活動中の学生に伝達し、学生と企業のパイプ役を担っている。

5　学生支援

進路選択においては、校内で情報を共有し、担任だけでなく職員全体で積極的に個人と関わるようにしている。このような体制から就職のみならず、学校生活においても学校全体で支援を行っている。

また、中途退学者を低減させるため、高校在学時から職業への理解を求め、入学後は保護者との連絡を密に行い、長期欠席者が出ないよう心掛けている。

就職活動時には就職後の将来設計を明確にするため、校内説明会や社会人としての心構えを学ぶ機会を設けている。令和5年度は企業の校内説明会を積極的に行い、日本年金機構千葉年金事務所の協力を受け、就職後の社会保障制度の講習会を開いた。

6　教育環境

施設・設備は調理師養成施設としての要件を充たしており、授業を行うにあたり問題なく整備されている。また電子媒体による授業も行い、学生にも体験する機会を与えている。

7　学生の受け入れ募集

学生募集については、定期的な学校説明会、高校ガイダンス等で、明確でわかりやすい説明をするよう心掛けている。学校納入金についても募集要項に金額及び納入期限を明記し、説明会で詳細に説明をしており、信頼を得ている。

8　財務

事業計画に則り、予算案を作成し、収支バランスを健全に保持している。年 2 回の監査法人による点検指導、月 1 回の会計監査を行っており、健全な財務体制を築いている。

9　法令等の遵守

厚生労働大臣指定校であり、法令の遵守が学校運営の絶対的条件となっている。
個人情報保護については、各教員に「守秘義務」「個人情報流出防止」を徹底しているが、ガイドラインを早急に作成し、教職員全体で意識を上げることが課題となっている。

10　社会貢献・地域貢献

一般介護食講座の開講や千葉県庁、業界団体への会場の貸し出しを行っている。
「社会に貢献できる調理師」が本校の教育理念にあることから、今後はボランティア活動も積極的に行っていきたい。