

# 令和6年(2024)度 学校関係者評価報告書

学校法人水野学園  
東京すし和食調理専門学校  
学校関係者評価委員会

学校法人水野学園 東京すし和食調理専門学校「学校関係者評価委員会」は、『令和5年(2023)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いたしましたので、以下の通り報告いたします。

1. 開催について 令和6年6月3日(月)14:00～16:30  
東京すし和食調理専門学校にて実施

## 2. 学校関係者評価委員

### 【関連業界等関係者】

須田 信広 様 一般社団法人 和食文化国民会議 副部長

### 【関連企業等関係者】

奥井 隆 様 株式会社 奥井海生堂 代表取締役社長  
高津 伊兵衛 様 にんべん株式会社 代表取締役社長

## 3. 水野学園からの参加者

長谷川 哲也 東京すし和食調理専門学校 学校長  
酒匂 博 学校法人水野学園 教育局 局長  
田中 豊明 学校法人水野学園 総務部次長  
平山 人都香 学校法人水野学園 広報部次長  
岩崎 瑠美 東京すし和食調理専門学校 学務係長

## 4. 評価方法および評価点について

- ・ 会則に基づき、学校関係者評価委員は、自己点検評価の結果を評価する。
- ・ 評価点は、学校関係者評価委員の評価点の平均値を表記した。  
★評価点基準・・・ 4=適切 3=ほぼ適切 2=やや不適切 1=不適切

## ◆評価項目の現状および自己点検・課題・今後の改善策等

項目 1	教育理念・目的・育成人材像等		評価点平均	4.00
【現状】	1	学校の理念・目的・育成人材像は定められているか	教育理念は、学生ハンドブックに掲載し、年初のオリエンテーションで配布・学生周知が進められている。3つのポリシー ・アドミッション(入学者の資質) ・カリキュラム(授業構成の指針) ・ディプロマ(評価の観点)をまとめ、水野学園総合ホームページ上にて公表している。	
	2	学校の将来構想を抱えているか	定期的実施される「経営会議」において、将来構想および検討が行われている。学校を通じ、社会人教育の充実を図っていく必要性が話し合われている。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p>&lt;自己点検&gt; 上記の通り、適正に運営しています。他校展開に伴い、水野学園で統一していた3つのポリシーを各校ごとに作成し直しました。またそのポリシーに則ってカリキュラムの見直しも行い、教員全体の意識統一を図っています。</p> <p>&lt;課題・今後の改善方策等&gt; 育成人材像に向けた適性な教育が実現できているか、年度末に成果をまとめ全校の学校長を中心に振り返りを実施予定。</p>			
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、適切と思われます。</p> <p>学校の理念や育成人材像には強い共感を覚えます。特に、日本にとどまらず世界を視野に入れた学校の動きやカリキュラムは、学生が新たな和食に気づききっかけにもなり得るため、非常に有意義だと考えます(奥井委員)。</p>			

項目 2	学校運営		評価点平均	4.00
【現状】	3	教育理念・目的等に沿った運営方針を定めているか	学校の理念、目的、育成人材像をふまえ、「経営会議」にて運営方針を定めている。設定された運営方針は、各部署長を通じ、全教職員に周知されている。	
	4	中長期的な事業計画を定めているか	変動する学生数、学費収入、教室使用状況、支出などを鑑み人事計画・人件費計画は、母体となる水野学園全体で統括し10年後までを見据えた事業計画を定めている。	
	5	運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、また有効に機能しているか	理事長、学園長、学校長、各部門長による「経営会議」を定期的実施し、学園運営全般についての情報の共有ならびに意思決定を都度実施している。またメールや動画配信などで教職員全体へ運営方針の周知や情報の共有を行った。	
	6	人事・給与に関する規定等は整備されているか	整備されている。人事・給与に関する規定「就業規則」「給与規程」等、自由に閲覧できる環境を整えている。“採用、試用期間、休職等”については「就業規則」に記載され、“昇給、各種手当、賞与等”については「給与規程」にて明確に定め、適切に運用している。	
	7	情報システム化等による業務効率化が図られているか	専任の情報システム担当職員を置いている。各部署のデータを共有し、学生サービスおよび業務効率を高めるべく、システムを構築・運営している。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p>&lt;自己点検&gt; 上記の通り、適正に運営しています。中長期的な事業計画について、開校からの学生数の動向をふまえ、収容定員の適正化をはかるため、調理文化専門課程 和食調理科(2年制)の入学定員を変更いたしました(令和7年度募集より)。</p> <p>&lt;課題・今後の改善方策等&gt; 中長期計画や学生数確保などについて、引き続き広報活動と連動した組織体制づくりを行い、収容定員充足率の適性を図ります。</p>			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、適切と思われます。			

項目 3	教育活動		評価点平均	4.00
【現状】	8	各コースのカリキュラムは目標が設定されているか、また体系的に編成されているか	学科、学年ごとに教育目標を明確化させ、到達に向けて体系的にカリキュラムを編成している。授業内容や運営方法については、定例の講師ミーティングを行い、見直しを行っている。各科目において「授業目的」「到達目標」「評価方法」を明確にし、学生へも周知するとともに公表を行っている。	
	9	教育方法は適正か、また授業評価の実施・評価体制はあるか	「社会実感プログラム」と題し、より現代社会の変化や業界の現状に対応したカリキュラムを刷新及び導入を行った。授業評価に関しては、授業ごとに習熟度の確認アンケートを実施するほか、全授業に対しての授業評価アンケートを年に1回実施し、学生からの評価を講師にフィードバックを行っている。	
	10	育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	実習教員はすべて料理人として現場経験が豊富であり、教育顧問の店舗で就業または研修を経験している。講義科目についても、担当教科に関連する現場経験のある講師を揃え、学んだ知識を食の業界でどのように活用するかをふまえた指導を心がけている。	
	11	教員組織体制が確立しているか、また教員間の連携・協力体制を構築しているか	学園教育局長と連携し、学校長が教員組織を取りまとめており、組織図を共有して指揮命令系統を明確にしている。常勤の教員は、授業内容と学生の様子を随時伝達し合い情報交換と連携を行っている。また非常勤教員を含む全教職員による会議も年に2回実施し情報共有を図った。	
	12	成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか	学則にて明記されており、学生ハンドブックにて周知している。進級・卒業認定は、科目履修状況、出席率、授業態度、成績を総合的に判断し、学校長以下教職員の判定会議にて認定されている。	
	13	資格取得の指導体制はあるか	水野学園独自で運営している「水野学園 職業技能検定」の他、「和食検定」「和食アドバイザー検定」「ワインナビゲーター」「日本酒ナビゲーター」など、授業内容と関連する資格について、学校で受験希望者の受付を行い取得しやすい体制を整えている。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p>&lt;自己点検&gt; 上記の通り、適正に運営しています。社会実感プログラムについて学生が飲食業界の現状を体感できるよう販売エリアやターゲット層と商品の特徴をリサーチする課題を導入し、結果の考察から献立開発、販売へとつなげました。結果、学生自ら創意工夫を重ね、商品考案への意欲や販売意識を高めることができました。</p> <p>&lt;課題・今後の改善方策等&gt; 飲食業界では新たな店が日々台頭しており、生き抜いていくためには単に技術があるだけでなく、新しい発想や提案ができる人材が必要だと考えています。引き続き学生が実際に目で見て実感し、主体的に考えていけるカリキュラムの構築のため、地域や企業と連携を強化して参ります。</p>			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、適切と思われます。			

項目 4	学修成果		評価点平均	4.00
【現状】	14	就職率(卒業生就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られているか	希望者就職率は前年度に続き100%となり、全員調理職での就職となった。卒業生の転職やコロナで帰国した留学生より、日本で就職したいという相談もあり、就職サポートを行っている。	
	15	資格取得率の向上が図られているか	水野学園職業技能検定について「包丁技術部門3級」では合格率23%と過去最低となってしまったが2023年度に初めて実施した「握り部門3級」では88%が合格し取得率の向上ができた。また外部資格では、和食アドバイザー検定を受験した学生は全員が合格した。(昨年合格率82%)	
	16	卒業生・在校生の社会的な活躍および評価を把握しているか	実践型授業の一環としてお弁当の調理販売やキッチンカー出店を行った。購入者からのアンケートをもとに振り返り授業を行い、客観的な評価に基づいた改善点の考察につなげている。卒業生については、毎年8月にアンケート調査を行い就業情報の把握に努めている。また在校生のアルバイトでの状況や卒業生の評価について、定期的に企業と連絡をし確認している。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p>&lt;自己点検&gt; 上記の通り、適正に運営しています。卒業年度生には進路担当および講師が全学生と個別面談を実施。またインターンシップやアルバイトを推奨し、実際の仕事に触れる機会を増やすことで将来の希望を具現化することができ、希望者全員が希望通りの就職先に内定することができました。</p> <p>&lt;課題・今後の改善方策等&gt; 業界の人材不足が深刻化する中で、求人数とともに早期人材確保に動く企業が増加しています。学生が流され、焦って決断してしまうと就職後の早期離職につながるため、キャリアプランの策定や雇用条件・求人票の見方など、就職のための基盤の指導を強化していきます。</p>			
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、適切と思われます。</p> <p>基礎技術の習得についてモチベーションを上げるための工夫をされているにも関わらず「水野学園職業技能検定 包丁技術部門」の合格率が低下してしまったのは残念です。合格率の低下要因をしっかりと考察し、対策して欲しいと思います(須田委員)。 特に就職について企業からの期待の高さが伺えますが、連携する仕組みづくりができていると感じます(奥井委員)。</p>			

項目 5	学生支援		評価点平均	4.00
【現状】	17	就職・進学指導に関する体制は整備されているか	1年次から授業やガイダンスを通して、業種や業態の違い(総合調理施設、専門店など)、規模や体制ごとの働き方と特徴について伝えている。留学生については、ビザの種類や必要要件についての特別ガイダンス実施している。その後、担任講師と進路指導担当職員で連携して学生面談を行い、希望や適性にあった進路選択ができるようサポートをしている。	
	18	中途退学者が継続して学びたい場合の支援体制、または代替えコースが設置されているか	本校では中途退学者が継続して学べる代替コースは設置されていない。	
	19	学生相談に関する体制は整備されているか	従来通りクラス担当と進路指導担当の連携による学生の就学指導は良く機能している。学生が学校長に直接意見をメールできる制度の運用のほか、授業や学生生活についてオンラインアンケートの実施により、学生の声を積極的に拾い上げ相談体制を構築している。また、留学生指導の専従担当を設置し、母国保護者との連絡を含め留学生の生活指導にも努めている。	
	20	学生の経済的側面に対する支援体制が整備されているか	高等教育就学支援制度(学費無償化)、日本学生支援機構の公的奨学金、家計の急変・転科による就学年数延長者に対しての水野学園独自の授業料減免制度などを設置運用している。また、学費の分納、延納に対しても、学費相談担当者が学生個々の状況に応じて対応している。	
	21	学生の健康管理を担う組織体制が整備されているか	学校保健法に基づき、毎年、全学生の健康診断を実施している。診断結果が悪かった学生には、健康管理について個別に案内・指導している。また、学内においての学生の傷病に対しては保健室やAED装置の設置をはじめ、救急箱や緊急搬送医院の一覧を完備し対応している。	
	22	保護者と適切に連携しているか	在校生・保護者が閲覧できる「学生サイト」にて出席率、単位取得状況、教育内容を確認することができる。また就学不安者には別途保護者連絡を行い、保護者からの指導と協力のご依頼を行っている。	
	23	卒業生への支援体制はあるか	卒業生は全員水野学園同窓会の終身会員として登録される他、学生アプリの継続利用にて学校との連絡を取りやすい環境づくりを行っている。転職や退職にあたっての相談や支援も随時行っている。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p>&lt;自己点検&gt; 例年通り、教職員で学生情報を共有し、適正に運営しています。家計急変や学費相談もこまめに対応することで経済的な理由で就学を断念する学生はおりません。</p> <p>&lt;課題・今後の改善方法等&gt; 学生から、グループワークや人間関係構築に関する相談が増えています。メンタルヘルスの対策については、水野学園にて、臨床心理士の資格を有する先生と契約しオンラインカウンセリングを行うなど、今後も継続して社会の動向を考慮し必要に応じた学生支援体制を整えて参ります。</p>			
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、適切と思われます。</p> <p>学生の自立心・社会性をもたせる指導を行うことやメンタル面でのサポートを行うことは大変なことだと拝察しますが、水野学園でさまざまな教育に携わった経験をもとに、学生に合わせたサポートが十分に機能していると感じます(奥井委員)。</p>			

項目 6	教育環境	評価点平均	4.00
【現状】	24	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	施設・設備の改修／修繕／交換／導入は年度ごとに計画的に整備をしている。教室の什器備品等については、各教室ごとの責任者を決め、常に点検している。教室以外の施設として、図書室・保健室などの環境を整えており、年1回の学生アンケートの実施を活用し改善に努めている。
	25	学外学習やインターンシップなどの教育体制を整備しているか	学年ごとに学外研修旅行を実施し、食材や食文化に触れる機会となった。インターンシップについては、3年次に授業内で2週間の店舗研修を設け、学生の体調管理や受入企業との体制を十分に確認した上で実施した。
	26	防災に対する体制は整備されているか	学生対象／教職員対象の2種類の防災訓練を毎年実施している。教職員対象の防災訓練においては、災害発生直後から宿泊するまでを想定した実践的な訓練を行っている。防災マニュアルの作成・完備や緊急地震速報に対応したシステムの設置、5日分の非常食を完備するなど、防災体制を整えている。
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p>&lt;自己点検&gt; 上記の通り、施設・設備等の教育環境や防災体制は整備されていると評価しています。 図書室や購買については常設の他、期間限定で専門図書の販売会や包丁・調理道具の販売会を学内で実施し、学生の興味の幅を広げるよう努めています。</p> <p>&lt;課題・今後の改善方策等&gt; 学校の設備が限られており、購買商品の常設展示ができていませんでしたが、令和6度よりオンラインにて商品の紹介を行うようにいたしました。引き続き学生の興味が広がるような商品の拡充と紹介に活用して参ります。</p>		
【関係者評価・意見等】	自己点検は、適切と思われます。		

項目 7	学生の募集と受け入れ		評価点平均	4.00
【現状】	27	学生募集活動は、適正に行われているか	募集案内の記載内容については学生が明瞭に理解できるよう十分に配慮して作成している。募集内容は、稟議を経て理事長、学園長、学校長の決裁を受けて作成されているものであり、学内でのチェック体制は整備されている。資料請求者、入学志願者の相談内容はデータ管理され、個人情報に留意しつつ、適切な対応ができる体制が整っている。	
	28	入学選考は、適正かつ公平な基準に基づき行われているか	総合型選抜入学については全員と面接、推薦入学および一般入学については入学願書・調査書の内容により、どちらも本校で学習することに対する意思の確かさ、粘り強く物事にとり組める姿勢を出願者の選考基準としている。留学生については全員と個別に面接を実施し、日本語能力・学費等支払い能力を総合的に判断している。	
	29	学納金は妥当なものとなっているか	本校が提供する教育内容、施設等や他校の状況、社会全体の経済状況等を踏まえ、妥当な金額であると考えている。金額および支払時期については募集要項に明記している。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p>&lt;自己点検&gt; 上記の通り、適正に実施されていると思います。</p> <p>&lt;課題・今後の改善方策等&gt; 2024年入学者数は前年並。留学生に関しては若干復調の傾向で前年比125%となりました。今後の募集上の最重要課題は、前年に引き続き「日本人高校卒業予定者の確保」です。2024年4月開校の調理学校が新設されたため高校生募集競争が激化しています。特待生制度、一般大学受験の併願制度など新たな制度を導入も入学者増には結びつきませんでした。本年度は授業で実施するイベント「和食祭」や「店舗営業」を広報のイベントと連動させ、通常カリキュラム以外の魅力、小さな学校の活気ある雰囲気を見せることで他校との差別化を図ります。</p>			
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、適切と思われます。</p> <p>留学生と一緒に学ぶインターナショナルな環境であることは、日本人学生にとって意識の向上や他国の文化を知ることなど副次的なメリットがあると考えます。学生自身がそのメリットを享受することで他にない学校の強みのひとつになりうると思うので、学校内で共有し、いかして欲しいと思います(須田委員)。</p>			

項目 8	財務	評価点平均	4.00
【現状】	30	中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	高等教育修学支援新制度や学園独自の奨学金制度等により、入学者の確保や休退学などの離脱者を減らすことで安定的な収入を確保し、健全な財務状況を維持している。将来5年程度の見込みについて随時分析している。
	31	予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	予算は、前年度末に翌年の予算案を作成し、理事長・学園長の決意を受けた上で、評議委員会・理事会の承認を受けて決定している。本部各部門の責任者は、承認・決裁を受けた予算に基づき、各部門の年度計画を定め、理事長、学園長の承認を受けて、予算を管理・執行している。
	32	財務について会計監査が適正におこなわれているか	顧問税理士の指導をうけながら適正な会計処理を行っている。令和5年度も5月に、監事2名による会計監査を行った。
	33	財務情報公開の体制整備はできているか	財務情報は学園ホームページにて公開している。関係者より財務諸表等の閲覧請求があった場合は、閲覧規定に則った対応ができる体制を整えている。
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p>&lt;自己点検&gt; 上記のとおり、適正に管理・運営されていると判断します。</p>		
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、適切と思われます。</p> <p>時代に合わせた教育の場を展開することで、水野学園全体で安定的な経営を維持しており、とても素晴らしいと思います(奥井委員)。</p>		

項目 9	法令等の遵守		評価点平均	4.00
【現状】	34	関係法令・設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか、また個人情報保護に関して十分な対策が練られているか	給与規程、個人情報保護規程、文書保存規程など、各規程に則り、法令順守についての総合的な管理にあっている。前述規程等は、常時閲覧できる場所に保管し、適宜確認・利用できる環境を整えている。顧問弁護士と契約しており、随時相談可能な体制を整えている。個人情報保護に関しては、個人情報保護規程を全教職員へ説明し、この規程に則って運用している。また、マイナンバーについても、特定個人情報取扱規程を策定し、適正に運用している。	
	35	自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか	自己点検・自己評価委員会を設置し、問題点の改善に努めている。	
	36	学校関係者評価委員会を実施しその結果を公開しているか	毎年、「自己点検・自己評価報告書」を元に、学校関係者評価委員会を開催し、その結果を学校ホームページ上で公開している。	
	37	教育情報の公開は適正に行われているか	前述の各報告書のほか、「学校情報」を各年度ごとに更新し、学校ホームページ上で公開している。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p>&lt;自己点検&gt; 学校教育法、私立学校法、学校保健法、税法等の法令を遵守して学校運営が適正に行われています。自己点検・自己評価報告書、学校関係者評価委員会議事録、学校情報は、ホームページにて公開することとしています。</p> <p>&lt;課題・今後の改善方策等&gt; 通常国会に提出されていた「私立学校法の一部を改正する法律案」が令和5年5月8日に公布されました(施行日:令和7年4月1日)。主に学校法人組織の見直しに関する改正ですので、法人本部にて文部科学省および東京都の指導の下、対応準備を行っています。</p>			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、適切と思われます。			

項目 10	社会貢献	評価点平均	4.00
【現状】	38	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	世田谷区あんしんすこやかセンターの介護予防活動の中で、高齢者の方に必要な栄養素を取り入れた和食弁当を学生が考案し提供。50代～90代 合計23名の区民の方に学校にお越し頂き学生によるプレゼンテーションと試食を実施した。お弁当の実食に加え、若い世代との交流や提案を楽しんでいただき、予想以上の反響を得ることができた。
	39	学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	特に制度化はしていないが、教育施設利用のサポート等に積極的に参加させている。
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p>&lt;自己点検&gt; 上記のとおり、適正に管理・運営されていると判断します。地域住民に向けた料理提供の他、大規模なイベントへの参加も行っています。令和5年に実施した「介護予防への取組み」のように具体的な社会問題に調理師として対応しうることの実践ができたことは、学生にとって非常に有意義だったと考えます。</p> <p>&lt;課題・今後の改善方策等&gt; 行政や企業と協業することで、社会との関わりの範囲を広げるとともに学生のモチベーション向上も期待できるため今後も新たな協業先を模索しカリキュラム導入を検討いたします。</p>		
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、適切と思われます。</p> <p>料理は食べる人がいて完成し、お客様の反応を肌で感じることによって料理人はさらに成長できます。上記実践教育によって、その好循環が実際に生み出されていると実感できました(奥井委員)。</p>		

項目 11	国際交流		
【現状】	40	留学生の受入れ・在籍管理等において適切な管理体制が整備されているか	留学生受け入れについては、全員に学校長面談を義務付けており、日本語能力以外にも就学意欲や就学目的の確認を行ったうえで可否を判定している。また、在籍管理においては学務課に留学生生活指導担当を配備し、在学する全留学生の在留資格管理をはじめ、資格外活動(アルバイト)状況の把握などに努めている。令和5年度も東京出入国在留管理局より、在籍管理に特段の問題がないと認められる「適正校(クラスⅠ)」に選定されている。
	41	グローバル人材の育成に向けた国際交流などの取り組みが行われているか	海外企業および海外就職コーディネーターによるオンライン説明会を実施。また水野学園全体にて英語を学べる特別講座を開講し、4名の学生が受講した。
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p>&lt;自己点検&gt; 上記のとおり、適正に管理・運営されていると判断します。留学生については在籍管理の徹底から卒業後の就職とビザの適性な切替サポートを行っており、学んだ技術をもとに卒業後日本で就職する留学生も増えています(令和5年度は卒業留学生のうち約60%が日本就職)。また、日本人では2名が海外への就職を決めています。</p> <p>&lt;課題・今後の改善方策等&gt; 海外からのすし・和食料理人を求める声の高まりと併行し、将来海外で活躍したいという希望をもつ学生も増えています。調理技術はもとより、英語教育や和食文化についての教養、プレゼンテーション力など発信力を高める教育の拡充を検討していきます。</p>		
【関係者評価・意見等】	自己点検は、適切と思われます。		インバウンド対応が求められる企業が増えているため、多くの学生が英語を学べる環境を創出していることは有意義だと思います(高津委員)。外国人の方に商品紹介をする際、ちょっとした工夫で思わぬ反応を得られることがあり、言葉はもちろん伝え方も大切なんだと実感します。授業でも料理や調理法を異文化の方に伝える工夫を取り入れてみて欲しいです(奥井委員)。