

# 令和6年度 学校関係者評価報告書

学校法人 食糧学院  
東京栄養食糧専門学校

学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校  
学校関係者評価報告書

自己点検・自己評価実施委員会が作成した「令和5年度自己点検・自己評価報告書を基に学校関係者評価」を行いました。その結果を以下の通り報告いたします。

- 1.開催日時 令和7年2月6日(木) 16:00~18:00
- 2.開催場所 東京栄養食糧専門学校 本館二階 会議室
- 3.委員 (1) 学校関係者評価委員
- |        |   |
|--------|---|
| 大木 いづみ | 慶應義塾大学病院 食養管理室 室長代理                     |
| 川島 孝子  | シダックスフードサービス(株) メディカル事業本部 部長            |
| 土屋 勇人  | 国立研究開発法人 国立国際医療研究センター病院<br>栄養管理部 栄養管理室長 |
| 深谷 朋世  | (株)宮本薬局 執行役員 社長室 室長                     |
- (2) 事務局
- |       |                       |
|-------|-----------------------|
| 元呑 春香 | 東京栄養食糧専門学校 教育部 教務課 主任 |
| 長島 彩子 | 東京栄養食糧専門学校 教育部 教務課    |

会議の概要

- (1) 令和6年度 第1回学校関係者評価委員会議事録について
- (2) 令和5年度 学校関係者評価結果の現状について
- (3) 令和6年度 第1回学校関係者評価委員会提案事項
- (4) 令和6年度 職業実践教育推進活動状況について
- (5) 令和6年度および次年度に向けて、より実践的な職業教育を行うにあたっての提案事項
- (6) その他

令和6年度 自己点検・自己評価報告書 令和7年1月31日現在

令和6年度 学校関係者評価結果

(学校関係者評価委員会実施日：令和7年2月6日)

学校法人 食糧学院 東京栄養食糧専門学校

大項目	学校関係者評価
<p>基準1 教育理念 目的・育人材像</p>	<p>本校は「専門教育に誇りを持ち、社会から信頼される教育機関を目指すと共に社会から高い評価を得られる学術・技能に優れた人材の育成に努める」ことを教育の理念・目標に掲げ、社会に貢献できる栄養士・管理栄養士の育成に努めている。具体的には「栄養士・管理栄養士が持つべき基本的スキルである調理技術や身体状況に見合う献立作成技術の習得、更には栄養指導、栄養教育に不可欠な他人を思いやる豊かな人間性の涵養」を周知しているところである。</p> <p>栄養士科は5コース（健康増進栄養系、医療・福祉系、こども・食育系、健康・美容系、食品開発系）管理栄養士科は2コース（医療・福祉栄養系、健康・食育栄養系）のコース制を導入し、将来を見据えた専門性を磨くことができる。また、実学教育を実施すべく、カリキュラムに実習・実験・演習を多く取り入れ、アクティブラーニングを推進している。中長期的構想の中で、栄養士科、管理栄養士科の卒業生が学んでも遜色のない学科「健康スイーツ研究科」の設立をした。</p> <p><b>【検討事項】</b></p> <p>① ICT環境を整えていきたい。小中高でタブレットを使っている学生に合わせて、教育環境を合わせる必要（教材としてタブレットを使用する等）がある。ICTで栄養に関わる学びをするコース（科）を新設しようと考えている。</p> <p>② 管理栄養士科のカリキュラム（単位数）が多く、学生が疲弊しているのが見受けられるので、カリキュラムの編成を見直している。時代背景にあった内容を検討している。</p>
<p>基準2 学校運営</p>	<p>年度当初に策定した事業計画・予算案に基づき、理事会や定例会議（学院運営会議、本校運営会議・教職員会議等）において学校運営の進捗状況、課題（問題点）等を提起、或いは報告し、教職員全体が把握できるようにしている。教職員間のコミュニケーション手段の一助としてインフラの整備が進み、学校運営に対する情報の共有化が容易となる中、学院本部や広報室、キャリア支援室との連携をより密にして、更なる情報の共有化・事務処理の効率化を図っている。</p>
<p>基準3 教育活動</p>	<p>職業実践専門課程に相応しいカリキュラムを作成するため、これからの高齢化社会における栄養士・管理栄養士のあるべき姿のイメージ像を描き、将来の「就職」も視野に企業・業界団体との連携を図り、企業等が求める人材ニーズを反映させたものとするを心掛けている。</p> <p>また社会人となったときに、コミュニケーション能力を活かせるよう、授業での少人数制グループワークで「全員参加型の教育」を実施、より具体的な栄養士・管理栄養士像が思い描けるよう、実社会での実地研修である校外実習・臨地実習に重点を置いている。</p> <p><b>【検討事項】</b></p> <p>① 学外実習において、よりよい実習先を模索している。心身に支援が必要な学生に対しては実習先と密にやりとりしている。特別な対応を要する学生は年々増えており、双方共通理解が必要となる。</p> <p>② 管理栄養士科で4年間勉強していくのが厳しい（学力・メンタル含め）学生には、これまでに履修した科目を活かして栄養士科へ転科する道を水面下で勧めていたが、もっとはっきりアピールするようにしたい。OC参加者や保護者の中には、新しい環境に挑戦するというよりも安心して通いたいと考えている人も多く、卒業への道筋が複数あるという安心感を提供するのも学生募集につながるのではないか。</p> <p><b>【質問・提案】</b></p> <p>① 管理栄養士が求められている分野と栄養士が求められている分野が少し異なっているので、管理から栄養へ転科したとしても損になることは無いということは強調する必要がある。</p> <p><b>【回答】</b></p> <p>① 本校で管理栄養士科から栄養士科へ転科する学生は、担任の先生含めて長い時間話し合いをして、結果自身には管理の勉強が向かなかったので栄養士として頑張ると納得して転科していく。挫折ととらえず、次の道があると示せば明るく楽しそうに卒業を迎えている。</p>

<p>基準4 教育成果</p>	<p>全ての学生が高い満足度、充実した学校生活を感じて卒業すると共に、卒業生が社会で活躍し貢献することを期待している。授業評価（学生満足度）アンケートを実施し、その結果を教職員にフィードバックしている。管理栄養士の国家試験対策の充実、高い合格率に表れている。就職に関しては、担任、就職進路課および全教職員が一体となり、学生の夢を叶えるべく、支援体制を強化している。学生のニーズに合った就職先の開拓や、学生個人の適正を把握し、その適正に沿った就職先の斡旋により、多くの学生が栄養士・管理栄養士の資格を活かせる職域での就職を実現している。キャリアデザインの一環として、就職活動の流れや将来像、履歴書の作成、セルフプロモーション、面接指導や就職活動のマナーなどの指導している。</p> <p><b>【実施内容】</b></p> <p>① 就職を希望していても就職が決まらないまま卒業する学生が2～3%いる。引き続き就活のサポートを進めていく。90%以上が専門分野へ就職していく。管理栄養士科は2年前は歯科へ進む学生が多かったがそれは落ち着き、ドラッグストアが多くなった。調理に携わりたくないと考える学生が多い。栄養士科は例年通り子ども関係が多い。また美容コースはDHCやファンケルがある。売り手市場なので希望する分野へ就職することができている。卒業後の転職活動のサポートも引き続き行っている。</p> <p><b>【質問・提案】</b></p> <p>① 業界の人手不足が感じられるが、逆にチャンスととらえて、栄養に関わる職種に就いて欲しい。</p> <p>② 栄養学に興味があり、それを学びたいという思いだけで入学してきた身として、楽しく興味を持って学ぶことができれば自然と進路が決まっていくのではないかと。漠然と入学した学生に対して、将来の仕事が楽しそうと思える授業や取り組みがあると良いのではないかと。</p> <p>③ 栄養士・管理栄養士を目指している学生に、栄養士の重要性や具体的な仕事内容を現場サイドから発信できると良いのでは。</p> <p><b>【回答】</b></p> <p>① 入学者のうち社会人は臨床系（医療系）を志している割合が高いのに比べて、新卒は漠然とした考えで入学している傾向が高い。実際（現実）の現場に触れる機会が2年の学外実習までないので、ギャップが大きくて気持ちも学びも追いつかなくてリタイアに繋がってしまうことも少なからずある。入学前や1年次の中で、実際の具体的な業務に触れる機会があると防げるのではないかと。</p> <p>② 管理栄養士よりも栄養士、中でも技術力のある経験者が求められおり（即戦力が必要）、そういった栄養士は病棟と厨房をつなぐ役割を求められている。そして病棟と厨房をつなぐには献立作成能力がポイントになっている。患者様の栄養管理は管理栄養士が担い調理は調理師が担っている中で、病棟からの要望に応じて調理師に指示を出しかつ現場をみられるとなると、献立作成（献立管理・食材管理）経験がものをいう。</p> <p>③ 病院に実習に来るのは管理栄養士を目指している学生で、栄養士（科）の学生の受け入れが少ない。そうすると栄養士科の学生は病院業務を知る機会がなくなり、知らない分野に就職しようという気持ちにならないのかもしれない。</p>
<p>基準5 学生支援</p>	<p>栄養士・管理栄養士を目指す意欲を喚起し、安心・安全に勉学を励むことが出来るよう支援体制ならびに施設環境を整えている。志半ばでの進路変更や経済的な理由で中途退学する学生がいるため、経済的支援としては、各種奨学金制度をはじめ本校独自の制度として「入学特待生制度」「教育後援会奨学金制度」「留学生校納金減免制度」を設けている。</p> <p>学生相談については、カウンセラー室を設けており、専任カウンセラーによるカウンセリングを必要とする学生への相談対応を行うなどきめ細やかな学生対応を実施している。</p> <p><b>【検討事項】</b></p> <p>① 国や都の金銭面での支援制度以外に学友会からも少額支援を行っている。</p> <p>離職者（卒業生）への支援を強化していきたい。本校で使用している連絡ツールの teams は卒業と同時に使用できなくなるので、卒業生とのつながりを継続する別ツールが必要。転職相談をする卒業生は直接来校する場合はほとんど。</p>

<p>基準6 教育環境</p>	<p>常に充実した施設設備・環境のもと、最高水準の職業実践教育を授け学生の想い・夢・希望を叶えていきたい。校舎の老朽化は否めないが、各校舎の耐震化施工は全て実施済みであり、耐震工事に併せた外観リニューアル、80周年記念事業としての各校舎内装等のリニューアルにより、明るいキャンパスを実現している。防災（地震と火災）訓練を年2回実施し、防災に対する心構えや体制の整備を行っている。</p> <p><b>【実施内容】</b></p> <p>① 学生ホールにあるPCを私学共済の援助を用いて次年度新しくする予定。第3校舎の空き教室に第2図書室という形で設置した。校舎の修繕（主に学生が使用する場所）やエアコンの更新を随時行っていく。</p>
<p>基準7 学生の募集と受入</p>	<p>栄養士・管理栄養士を目指す意欲ある学生は、是非伝統と歴史と実績のある本校で学んで頂きたい。そのためには、本校のアドミッションポリシーを理解し、真摯な態度で勉学に励むことを望むものである。一人でも多くのオープンキャンパス来校者に出願して頂けるよう、全教職員が魅力ある学校の情報発信に努め、自覚と責任をもって学生募集活動を行う必要がある。</p> <p>本校では入学希望者に学校を知ってもらうために、オープンキャンパスを実施、①学校紹介、②ミニ授業体験、③施設見学、④個別相談等を行っている。参加者のリピート率も高くそれが出願に繋がっている。その他にも学校見学、授業見学等を随時実施している。また入試の形態も多様化している。学院本部 学院広報室が関東一円をはじめ甲信越や東北地方での高校訪問や会場ガイダンスなどの広報活動を展開している。高校生から社会人までの様々な入学希望者に対し全教職員が“おもてなし”の気持ちをもって対応できる体制を整えている。</p> <p><b>【実施事項】</b></p> <p>① 既卒者が占める割合は栄養士科は30～40%、管理栄養士科は5～10人程度で推移している。学生募集の一環として高校のニーズに合わせて調理実習やテーブルマナーなどの模擬授業を行っている（25件ほど）が、その学校から入学者がくるわけではないのが実情で、他の高校へのパイプ作りも兼ねている。高校生へ一番影響を与えるのはSNSなので、魅力的な見せ方・発信の仕方が大事になるが、実際に来校したときとの落差がないようにしなければならない。</p> <p>② OCは年間30回程度実施しており、対象者（高2以下や既卒者）に合わせた説明会も開催している。金銭面の助成を必要とする学生が増えているので、国や都の支援についてしっかり説明できるように教職員の勉強会も行っている。OC参加者の歩留まりは50%が見えてきたので、分母（参加者）が増えれば入学者が増えるのではないかと。</p> <p><b>【質問・提案】</b></p> <p>① テーブルマナーは高校の時に経験しておくことはとても有用だと思う。</p> <p>② 病院実習にくる他分野（薬剤師や検査技師など）の学生は、管理栄養士がどういった仕事をしているか知らない。料理を作っているだけと思われたまままきている。給食よりも臨床に大きくかかわっているということが広く認知されれば、管理栄養士を目指す人が増えるのではないかと。</p> <p>③ 大学生と専門学校生と比較しても差が無いという事が表ににくい。企業の広報誌でも、活躍している社員として取り上げられるのは大学卒が多い。</p> <p>④ 大学に合格できず悩んでいた時に専門学校を教えてもらったが、早くに教えて欲しかったと感じた。今の高校の先生も専門学校のことに詳しくない。</p> <p><b>【回答】</b></p> <p>① ガイダンスのテーブルマナーが好評で、次年度は定期開催を依頼された。OCのテーブルマナーも好評で、すぐに実践できる情報・知識が喜ばれる。多様化する学生に個別最適な学びを提供している。</p> <p>② 管理栄養士科希望の学生は大学との併願が多い。本校（専門学校）の良さがわかって専門学校を選択する人もいるので、専門学校のよさを高校の時に知る機会が必要。</p> <p>③ 付属の大学に進まず専門学校に進みたいと考えている学生には、保護者と高校の先生を説得するネタ（情報）が大事。高校も大学進学率を気にしている。</p> <p>④ 高校の家庭科教員対象の講習を開催しているが、中学の先生からつながりを作って栄養士（学校）のことを普及する活動をしなければならないのではと思っています。</p>
<p>基準8 財務</p>	<p>無借金経営であり中期的な財務基盤は安定しているが、校舎等の老朽化により近い将来の立て直しの検討も必要となる。充実した教育目標に即した経営基盤の強化を達成するために、①定員の確保②退学率の低下に努めている。令和4年度の財務情報は、現在HPで公表中である。</p>

<p>基準 9 法令等の遵守</p>	<p>関係法規を基本とし、法令・設置基準等を遵守している。また ISO14001 に基づき環境保護等に配慮した教育を行っている。</p> <p><b>【質問・提案】</b></p> <p>① 基準 9-44-9 の進捗状況が 2 なのはこういった理由からなのか。</p> <p><b>【回答】</b></p> <p>① 授業評価アンケートの回答率について、以前はマークシート方式だったので回収率（回答率）はほぼ 100%だったが回答結果はほぼ 3（普通）だったので、もっと時間をかけて回答してもらうために teams 上での回答方法にした結果、回答率が悪くなった。紙ベースに戻すと時間・手間・費用がかかってしまうので、各授業の担当教員が責任をもって授業内で実施するのが一番確実だと思うが、どうすればよいか検討中。</p>
<p>基準 10 社会貢献</p>	<p>教職員は、本校の教育資源を社会貢献や地域貢献に活用できるよう自覚を持って行動している。本校は池尻町内会に所属しており、近隣住民を対象とした「食糧祭」を毎年開催している。売上金の一部は世田谷区福祉協議会に寄付し、子ども食堂の運営の一助としている。さらに手作りの菓子やパンなどを作り、定期的（1 回/週）に販売する「池尻マルシェ」も好評である。高齢化する地元住民にとって、学校や学生との交流は非常に感謝されている。公開講座としてスキルアップアカデミー講座、長寿健康ベターエイジング研究所主催の各種セミナー、講演会等を定期的実施している。引き続き「食と健康」の情報発信源として社会から高い評価が得られるよう、より一層の努力を継続していきたい。社会貢献活動を通じて地域の皆様の健康増進と健康寿命延伸の一翼を担っていきたい。</p> <p><b>【実施事項】</b></p> <p>① 水光熱費を抑えることは難しいので現状維持をし、その代わりに地域貢献できることをもっと増やせると良いと ISO 審査委員から評価を受けた。</p> <p>② 学生ボランティアについて、コロナ禍以前は東北方面へ農業体験を行っていたが、現在は中止している。今は学校からボランティアの発信をしても集まらず、学生自身が興味のある分野での学外活動を行っている。</p> <p><b>【質問・提案】</b></p> <p>① 授業評価アンケートはアンケートなので強制できるものではないので、今後も実施方法を検討していく必要がある。</p> <p><b>【回答】</b></p> <p>① 検討していく。</p>