

令和7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6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8年2月19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

- ・川島 孝子 氏(かわしま たかこ/シダックスフードサービス株式会社 メディカル事業本部 部長)
- ・土屋 勇人 氏(つちや はやと/国立研究開発法人国立国際医療研究センター病院 栄養管理部栄養管理室長)
- ・深谷 朋世 氏(ふかや ともよ/株式会社宮本薬局 執行役員 社長室 室長)
- ・増田 泰三 氏(ますだ たいぞう/学校法人国際学園 星槎国際高等学校川口学習センター 副センター長)

2) 学内委員

- ・渡邊 智子 (わたなべ ともこ/東京栄養食糧専門学校 校長)
- ・金澤 敏文 (かなざわ としふみ/東京栄養食糧専門学校 教育部 部長)
- ・船木 潤 (ふなき じゅん/学校法人 食糧学院 学院本部 総務統括部 部長)
- ・鈴木 健一 (すずき けんいち/東京栄養食糧専門学校 教育部 就職進路課 課長)

3) 事務局

- ・名倉 千恵子 (なぐら ちえこ/東京栄養食糧専門学校 教育部 特任担当)
- ・長島 彩子 (ながしま あやこ/東京栄養食糧専門学校 教育部 教務課)

会議の概要

- 1) 令和7年度 第1回学校関係者評価委員会議事録
- 2) 令和6年度 学校関係者評価結果の現状について
- 3) 令和7年度 第1回学校関係者評価委員会提案事項
- 4) 令和7年度 就職進路状況、職実践教育推進活動状況について
- 5) 令和7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) 令和6年度自己点検・自己評価報告書(令和7年1年31日現在について)

令和7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8年2月19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
基準1 教育理念 目的・育成人材像	<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・スポーツ系、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。実学教育を目差し、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。また、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>【検討事項】</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、教育環境を構築する必要(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取り入れるなど新しいコースの検討も必要である。</p> <p>② 管理栄養士科のカリキュラム(単位数)が多く、一部の学生に疲弊している様子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>【質問・提案】</p> <p>① 学生の学力格差はどのように捉え対応しているのか。</p> <p>【回答】</p> <p>① 学力格差は短期間で改善できるものではないが、正規の授業以外に基礎学習支援として補習を行うなど、きめ細やかな個別対応を行っている。</p> <p>② 次年度に向け、基礎学力に加え、基礎調理技術の補習も検討している。</p>
基準2 学校運営	<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>
基準3 教育活動	<p>職業実践専門課程に相応しいカリキュラム作成のため、これからの日本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を描き、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ることを心掛けている。社会人としてコミュニケーション能力を活かせるよう、グループワークなど参加型の教育を実施、さらに具体的な栄養士・管理栄養士像を思い描けるよう、校外実習・臨地実習に重点を置いている。調理実習の技術試験の内容を繰り返し見ることができるよう、実習の録画と配信に力を入れている。栄養士科の選択コースは他校にない特徴的なものもあり、学生の学びのニーズに応えられるよう、科目や授業内容の検討も行っている。栄養士実力認定試験対策を行い知識の定着化を図ることで、栄養士・管理栄養士両科で全国平均より高い得点成績となっている。</p> <p>【検討事項】</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。特別な配慮を要する学生は年々増えており、学校と実習先双方の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、履修した科目を活かして栄養士科へ転科を勧めていたが、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と考えられる。</p> <p>③ カリキュラムについて、皮膚と化粧品・金融リテラシー・生成AIに関する授業を取り入れていこうと考えている。</p> <p>④ 放課後フリートレーニングに参加希望する学生に偏りがあるので、技術不足かつ向上意欲の少ない学生への働きかけかたを工夫していく。</p> <p>【質問・提案】</p> <p>① 管理栄養士と栄養士では求められている分野が少し異なっているため、管理から栄養へ転科することで新たな就職先を検討できることを強調する必要がある。</p>

	<p>② 授業のカリキュラムや授業のやり方に変化はあるのか。</p> <p>③ 実践力を身につけると言っても献立作成・調理だけができれば良いわけではないので、AI やその他分野の学びの機会をつくることも大切なのではないか。</p> <p>④ 高校では(義務教育も)タブレットを活用した授業の割合が多くなってきている。</p> <p>⑤ 栄養士実力認定試験の結果は良く、特に栄養士科が全国の管理栄養士養成施設の平均点をも上回っているが、どのような対策をしているか。</p> <p>【回答】</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、管理栄養士より栄養士の適性があると認識している。幅広いコースで学びの選択肢も増加することから就職先も多用途なり、充実した学生生活を送り栄養士科で卒業を迎えている。</p> <p>② カリキュラムの見直しは何年かごとに行っている。授業内容については担当者がシラバスを随時見直している。調理実習の授業の進め方は1回生から変わっていない。今後は変更することも検討していきたい。</p> <p>③ 社会学の中で新しい社会に即した実践的な内容として AI に関する内容を組み入れている。栄養士・管理栄養士として学ぶべき事項であり、今後の進路選択や社会での活用に生かすことも可能である。</p> <p>④ 現時点では、タブレットの導入は未検討であるが、今後、活用方法を精査し、タブレットや PC の導入検討も必要であると思われる。</p> <p>⑤ 栄養士科2年生と管理栄養士科3年生で、試験対策授業を行っている。確認試験などを取り入れており、これまで誤答は個人で再確認するよう指導してきたが、本年度は再チャレンジとして必ずもう一度解かせ、知識の定着化を図ったことが功を奏したと考えられる。</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。管理栄養士科の国家試験対策の充実は、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>【実施内容】</p> <p>① 90%以上が栄養士・管理栄養士の専門分野へ就職している。就職を希望していても就職が決まらずに卒業する学生もいるが、卒業後も引き続き就活のサポートを進めている。</p> <p>② 管理栄養士科でも保育所希望者が増えているが、調理に携わりたくないとする学生が多く、歯科医院やドラッグストアなどへ就職する学生が一定数いる。栄養士科は例年通り子ども関係が多い。また美容コースは化粧品関連企業への希望もある。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。</p> <p>③ 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>【質問・提案】</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、漠然と入学した学生に対し、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。</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ないか。</p> <p>【回答】</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、新卒は漠然とした考えで入学している傾向が高い。実際の現場に触れる機会が2年の学外実習までないので、ギャップが大きく気持ちも学びも追いつかなくなることもある。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を作っていきたい。</p> <p>② 栄養士は管理栄養士と比較し、技術力のある経験者が求められおり(即戦力が必要)、病院で栄養士は病棟と厨房をつなぐ役割を求められている。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、献立作成能力(献立管理・食材管理)やその経験がポイントになっている。</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>退学率は 3%くらいを推移している。進路ミス(学校生活・授業内容を簡単に考えて入学したものの、質や量が多く諦めてしまう)での退学や、金銭面、ストレスが要因になっている。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できるよう支援体制ならびに施設環境を整えている。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>学生相談はカウンセリングを設け、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>【検討事項】</p> <p>① 国や都の支援制度以外に、学友会からも少額ではあるが支援を行っている。経済的支援制度については担当者がきめ細やかに対応を行っている。</p> <p>② 離職者(卒業生)への支援をさらに強化していきたい。転職相談をする卒業生は直接来校する場合はほとんどのため、卒業生とつながる専用ツールが必要である。</p> <p>【質問・提案】</p> <p>① 金銭面が理由で退学せざるをえない学生に対して学校からサポートの提案をしているのか。</p> <p>② 発達障害や学習障害と考えられる学生は把握できているのか。</p> <p>③ 働きながら栄養士を取得したい人や、ゆっくり勉強したい学生など多様化する希望について検討しているのか。</p> <p>【回答】</p> <p>① 奨学金や修学支援制度の案内をしているが、該当学生全員希望に添えないこともある。金銭に問題を抱える学生に限って手続きをしない傾向もある。金銭面については相談しにくい部分もあるので、一人で抱え込んで退学を選択することがないよう寄り添える環境作りが必要になる。</p> <p>② 発達障害の勉強会を実施しているが、教員が判断するのは難しい。定期試験で点数がとれない学生について保護者に連絡した際、障害が判明することもある。入学前から申告があることは少ない。学生自身も発達障害であることが不利につながると恐れて申告できない可能性も含め、引き続き対応を検討する必要があると。</p> <p>③ 通信制高等学校の出身者で毎日の通学が難しいと感じる学生、ゆっくり時間をかけて勉強をしたいと考えている学生など、入学志願者の多様化が進んでいる。そのため、通常の 2 倍の時間をかけて履修することができる長期履修制度を検討している。</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思い・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および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>【実施内容】</p> <p>① 学生ホールにある PC を私学共済の援助を用いて更新した。スペックを高めたため台数はやや少なくなったが、利用者に対する台数は概ねまかなわれている。</p> <p>② 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に、伝統と歴史と実績のある本校で学んでもらうためには、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。入試の形態も多様化している。</p> <p>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。また、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個別相談等を行い、参加者のリピート率も高く出願に繋がっている。その他、学校見学、授業見学、給食試食会や夜間説明会も随時実施している。一人でも多くの来校者が出願に繋がるよう、全教職員が魅力ある学校の情報発信に努めている。</p> <p>高校から入学してくる学生は減っているが既卒者は微増している。健康の大切さに気付いたタイミングで入学を考える人が多いと考えられる。</p> <p>近年、共学化する大学が増え、管理栄養士養成校の男子学生募集数が増加していることで、本校の男性出願者が減少している。また、地方からの出願もコロナ禍で減ったまま変わっていない。</p> <p>【実施事項】</p> <p>① 既卒者が占める割合は栄養士科 30~40%、管理栄養士科は年度で差が見られ 10%前後で推移している。</p> <p>② 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。</p>

	<p>③ 現在の高校生へ一番影響を与えるのは SNS であるため、魅力的な見せ方・発信の仕方が大事だが、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>④ 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>【質問・提案】</p> <p>① 病院実習にくる他分野(薬剤師・臨床検査技師など)の学生は、管理栄養士の仕事内容を知らない。料理を作るだけだと思われている。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>② 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でにくい。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>③ 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>④ 学生募集活動をもっと広げることではできないのか。</p> <p>【回答】</p> <p>① 管理栄養士科希望の学生は大学との併願が多い。高校は大学進学率を気にしているため、専門学校より大学を勧めている。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>② 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る。</p> <p>③ 中学生を対象に、OC と同内容の取組を行った。中学生のうちから働きかけていく必要がある。</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 6 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>【検討事項】</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。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がその結果、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>【質問・提案】</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が、今後も実施方法を検討する必要があるのではないかと。</p> <p>【回答】</p> <p>① 検討していく。</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、長寿健康バタエ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>通信制の高校の選択授業のひとつに調理実習があり、それを本校で請け負っている。今の高校生は体育が嫌とか家から近いかを理由に通信制を選択している場合もあり、以前とイメージは大きく異なっている。</p> <p>【実施事項】</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 学生ボランティアは、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>