

I. 法人の概要

本学園の理念は「確かな技術、豊かな教養を身に付けた調理師、製菓衛生師の養成を通じて社会に貢献する」です。設立当初より唱えられてきた調理師と製菓衛生師の5ヶ条、

- 1) 礼儀正しくすること
- 2) 身だしなみを整えること
- 3) 仕事をきれいに、かつ敏速にすること
- 4) 努力し勉学に励むこと
- 5) 器具を大切に扱うこと

を規範とし、学生一人ひとりがそれぞれの夢に向かって勉強してくれることを願っています。

1. 設立年月日

昭和53年3月9日

2. 設置する学校および入学定員数・学生生徒数

	課程	学科	入学定員数	入学学生数	在学生生徒数
育成調理師専門学校	専門課程	調理師科（昼）	40	24	24
	高等課程	調理師科	70	61	159
神戸国際調理製菓専門学校	専門課程	調理師科	60	41	41
		調理スペシャリスト本科	40	33	67
		製菓衛生師科	40	31	31
		製菓スペシャリスト本科	80	49	88
合計			330	239	410

※ 学生生徒数は令和2年5月1日現在

3. 設置する学校の所在地

育成調理師専門学校

〒660-0862 尼崎市開明町2-30-2

神戸国際調理製菓専門学校

〒650-0023 神戸市中央区栄町通3-5-1

4. 教職員の概要（令和2年5月1日現在）

	教員		職員	
	本務	兼務	本務	兼務
育成調理師専門学校	10	26	4	0
神戸国際調理製菓専門学校	14	27	11	0
合計	24	53	15	0

5. 役員の概要（令和3年3月31日現在）

定員：理事6名 監事2名

理事長 植木 砂織（育成調理師専門学校・神戸国際調理製菓専門学校学校長）

理事 植木 昭紀

理事 衣川 勇

理事 須賀 博司

理事 藤原 佑興

理事 山中 健

監事 松井 伊都古

監事 山本 博一

II. 事業の概要

1 今年度の事業の概要

少子化の影響により、今後収入の逡減が予測されるなか、財政基盤の強化を図りながらも、充実した教育内容、教育環境を提供していくという本校行動規範に基づき、事業計画を策定している。

育成学園行動規範

- (1) 少人数の生徒に対して家庭的な雰囲気の中で「調理技術」「製菓技術」および調理、製菓についての理論的科学的な知識を取得した健全な社会人を育成
- (2) 食に関する情報の発信
- (3) 調理業界、製菓業界との交流、連携
- (4) 環境保全と省資源への先導的な取り組み
- (5) 地域社会への奉仕
- (6) 教職員の快適な労働環境作り

2 今年度の主な事業の目的・計画及び進捗状況

(1) 授業カリキュラムの充実

本校の特色とするカリキュラムとして、神戸校調理師科において、フードテクニク・メディカルフード・介護食学・フードビジネス等多角的に学ぶ総合調理実習を、育成尼崎校では総合調理技術実習を開講。調理スペシャリスト本科は、フードコーディネート、国際コミュニケーション（外国語）、サービス学、フードアナリストの授業を実施。実習においては、総合調理実習に加え、幅広い技術を身につけるためのフードプランニング、メディカルフード、デザート実習。時代のトレンドに即したデリカ、カフェ・バル・ウェディングを実践講座に取り入れ、模擬演習を行い学生に体験させている。

製菓では、製菓衛生師受験資格取得を重視した製菓衛生師科。2年制の製菓スペシャリスト本科は、カフェ学、マネージメント、フランス語、フードコーディネート、サービス学等現場を見据えた教養科目と、ラッピング・レタリング・デッサン・カラーコーディネート・フラワーを修習するフードデザインを開講している。修了後は、カフェクリエイター3級、ラッピングクリエイター3級取得可能である。2年次実習は、商品大量製造・サービスをトータルに学びカフェ営業を行う高度洋菓子コース、製パン特化のパンコース、幅広い製菓技術と調理基礎を習得し、企業とのコラボレーションによる商品開発を行うスイーツ総合コースの専攻制で、接客・販売に必要な知識も習得できる授業内容となっている。工芸作品制作、商品製造2部門5コースより選択するゼミ形式プロジェクト科目の成果を、作品展示・商品販売という形で創作展において披露した。

約40社参加予定であった本校独自の就職ガイダンス、調理・製菓スペシャリスト本科の必修科目インターンシップ、フランス提携姉妹校で調理製菓実習を行う海外研修は、新型コロナウイルス感染症のため令和2年度は中止とした。

「調理師科」「製菓衛生師科」を併設しているため、夏期には「調理」「製菓」どちらも学べる講座を設けている。また高等課程3年制でも「調理」と共に「製菓」の実習授業充実を図っている。

幅広い教養を身につけるためにホテルでのテーブルマナー、また希望参加選択制レベルアップレッスンを設け、フランス語、日本・西洋・中国料理実習、製菓は工芸菓子、ショコラ、パン、デザインカプチーノなどの特別授業を設定し、より深く学習したい学生に応じている。「アドバンスクラス」と称して、コンクール・コンテストに挑戦する学生のために強化実習練習も行っている。

調理2年制は食育インストラクター資格取得講座開講、他学科においては希望者に講座を開講し、資格取得の機会を設けている。

(2) 校外研修

今年度は新型コロナウイルスの影響により、多くの研修が中止または延期となっている。

- ・ 育成調理師専門学校 高等課程（宿泊研修は中止、修学旅行は延期）
校外研修（関西サイクルスポーツセンター、清水寺、和歌山マリーナシティ）
- ・ 神戸国際調理製菓専門学校 調理系学科（校外研修、海外研修、インターンシップは中止）
テーブルマナー（神戸ポートピアホテル）
- ・ 神戸国際調理製菓専門学校 製菓系学科（海外研修、インターンシップは中止）
校外研修（ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド）、テーブルマナー（神戸オリエンタルホテル）

(3) 講習会、研修会への積極的参加

日々技術の研鑽を必要とする業界であるので、本校教職員の講習会、研修会等への参加の機会をでき得る限り与えている。

本校教職員参加の主な講習会、研修会

- ・ 兵庫県専修学校各種学校連合会主催 教職員教養講習会
- ・ 向陽台高等学校 各部研修会

(4) コンクール出場

技術の向上を図るため、教職員、学生共にコンクールへの積極的出場を促しており、審査員の依頼にも応じている。また、イベント等への作品の出展も行っている。しかし今年度は新型コロナウイルスの影響により、多くのコンクールが中止となった。

(5) コンクール審査員

各種コンクールの審査員派遣依頼に対しても、積極的に協力を行っている。しかし今年度は新型コロナウイルスの影響により、多くのコンクールが中止となった。

(6) 教室の開催

地域の団体等の依頼により、本校教職員が講師となり、料理教室、お菓子教室を開催している。しかし今年度は新型コロナウイルスの影響により、多くの教室が中止となった。

主な開催教室

- ・ 神戸親子遊び推進協会主催「製菓体験実習」

(7) 会場貸し

実習室、調理製菓デモンストレーション教室、会議室を、講習会、コンテスト、料理菓子教室会場として、団体、企業等に広く提供している。

主なイベント

- ・神戸親子遊び推進協会主催 とことこレシピコンテスト
- ・神戸養鰻株式会社 うなぎ販売
- ・神戸市産業振興財団 実技審査
- ・兵庫県 ふぐ講習会
- ・神戸市 ふぐ講習会
- ・尼崎市 ふぐ講習会

(8) 他学校との関連事業

地元兵庫県を中心とした他学校へ出張授業、インターンシップ受け入れ、職業講話、研究会等様々な形で関連事業を行っている。

主な事業

- ・出張授業（兵庫県立東灘高等学校、兵庫県立吉川高等学校、兵庫県立小野工業高等学校、兵庫県立西脇高等学校、兵庫県立社高等学校、神戸第一高等学校、兵庫県立淡路高等学校）
- ・体験授業（兵庫県立社高等学校）
- ・講師派遣（武庫川女子大学）
- ・向陽台高等学校 スクーリング

(9) 地域関連事業

地域活性イベントの協力等、近隣社会への奉仕にも取り組んでいる。

主な事業

- ・株式会社有馬芳香堂、ケーキハウスショウタニ 共同商品開発

(10) 外部団体等での役職

○植木砂織理事長

- ・(公社) 全国調理師養成施設協会 理事
- ・(一社) 全国製菓衛生師養成施設協会 会長
- ・(公社) 全日本司厨士協会 関西地方兵庫県本部 顧問
- ・兵庫県調理師団体連合会 副会長
- ・兵庫県専修学校各種学校連合会 副会長
- ・全国専門学校協会 理事
- ・技能連携向陽台高等学校協議会 理事
- ・(一社) 全国料理学校協会 監事
- ・(一社) 西日本料理学校協会 理事
- ・神戸フランス料理研究会 顧問
- ・(公財) 神戸ファッション協会 評議員

○衣川勇理事

- ・兵庫県調理師団体連合会 理事

(11) その他の事業等

○オンライン授業の実施

新型コロナウイルスの影響により休校措置中であった令和2年5月から6月にかけて、講義授業をオンラインにて実施した。

○神戸国際調理製菓専門学校 AV 機器入替工事の実施

神戸国際調理製菓専門学校において、カメラ、音響等の各種 AV 機器の入替工事を実施。