

## 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	40	40
	高等課程	調理師科	70	48	140
神戸国際調理製菓専門学校	専門課程	調理師科	60	45	45
		調理スペシャリスト本科	40	31	58
		製菓衛生師科	40	44	44
		製菓スペシャリスト本科	80	47	83
合計			330	255	410

※ 学生生徒数は令和 5 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 5 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	12	28	4	0
神戸国際調理製菓専門学校	16	27	10	0
合計	28	55	14	0

#### 5. 役員の概要（令和 6 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

神戸国際調理製菓専門学校において、1年次調理製菓専門課程製菓衛生師科、2年次調理製菓専門課程調理師科を履修するWライセンスコースを設け、従来の調理製菓専門課程調理師科1年制をスタンダードコースとした。

本校特色のカリキュラムとして、神戸校調理師科スタンダードコース・Wライセンスコースにおいてフードサービス等多角的に学ぶ「総合調理実習」、育成尼崎校では「総合調理技術実習」を実施。調理スペシャリスト本科は、「国際コミュニケーション（外国語）」「サービス学」の他に企画力を養う販売型実習「フードプランニング」、時代のトレンドに即したデリカ、カフェ・ウェディングの模擬演習を行い学生に体験させる「高度フードデザイン」等あらゆる食の現場に対応できる力を養う授業を展開している。介護食士3級が取得できる「メディカルフード」、全調教実技検定グレード1取得のため確かな技術を習得させる「フードテクニク」を調理全科において開講している

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・フラワー・カラーコーディネートを修習する「フードデザイン」を開講している。修了後は、カフェクリエーター3級、パティスリーラッピング資格が取得できる。2年次実習は、洋菓子に特化し大量製造・サービスをトータルに学びカフェ営業を行うパティスリーコースと、和菓子・製パンも含む広範な製菓技術及び調理基礎を習得し、企業とのコラボレーションによる商品開発を行うカフェスイーツコースの専攻制で、接客・販売に必要な知識も学ぶ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学園祭において披露した。

調理・製菓スペシャリスト本科、調理師科Wライセンスコースはインターンシップを必修科目とし現場経験を積ませ、全学生に向けキャリアマナー、就職ガイダンスを独自に開催、就職への取り組みを行っている。また、幅広い教養を身につけるためにホテルでテーブルマナーを実施している。

新型コロナウイルス感染症のため令和2年より休止していた海外研修を再開し、フランス提携姉妹校で調理製菓実習を行う研修を実施、希望者が参加した。調理師科、製菓衛生師科を併設しているので、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。

より深く学習したい学生に向けて、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、デザインカップチーノが選択できるレベルアップレッスン、さらにコンクール・コンテストに挑戦する技術強化のアドバンスクラスを開講。食育インストラクター、フードコーディネーター、フードアナリスト、野菜ソムリエの資格

取得希望者に向けた講座を設け、各々の目標達成をサポートする態勢を整えている。

近隣地域貢献も含め学生が運営するカフェを開店し、一般のお客様を対象にフード・ケーキ販売を行っている。

## (2) 校外研修

### ・育成調理師専門学校 専門課程

テーブルマナー (都ホテル尼崎)

### ・育成調理師専門学校 高等課程

宿泊研修 (鳴門グランドホテル海月、たこせんべいの里)

校外研修 (関西サイクルスポーツセンター、京都散策、和歌山マリーナシティ)

修学旅行 (北陸方面)

文化鑑賞会 (MOVIX あまがさき)

### ・神戸国際調理製菓専門学校 調理系学科

校外研修 (フルーツフラワーパーク、三田市ガラス工芸館)

実践演習 (神戸酒心館、SORAKUEN)

テーブルマナー (ANA クラウンプラザホテル神戸)

海外研修 (フランス/コルドン・ブルー)

### ・神戸国際調理製菓専門学校 製菓系学科 (海外研修は中止)

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)

海外研修 (フランス/コルドン・ブルー)

## (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

- ・調理技術技能センター 研修会
- ・向陽台高等学校 教務部研修会
- ・介護食士夏季指導員研修講座
- ・日本菓子教育センター 研修会
- ・クラブガレットデロワ主催 伝統菓子講習会
- ・JCA 全国講習会 滋賀会場
- ・兵庫県洋菓子協会 講演会
- ・兵庫県洋菓子協会技術部 チョコレート講習会
- ・関西外食研究会 交流会
- ・兵庫県専修学校各種学校連合会主催 教職員教養講習会

#### (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な出場を促しており、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。

- ・調理技術コンクール全国大会
- ・製菓衛生師養成施設 技術コンクール
- ・西日本洋菓子コンテスト
- ・兵庫県洋菓子協会主催 クリスマスケーキコンテスト
- ・シーフード料理コンクール

#### (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。

- ・製菓衛生師養成施設 技術コンクール
- ・西日本洋菓子コンテスト
- ・兵庫県司厨士協会主催 料理コンクール
- ・日本料理アカデミー主催 日本料理大賞

#### (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。

主な開催教室

- ・神戸親子遊び推進協会主催「とことこ子供お料理教室」
- ・神戸市総合児童センター主催「こべっこランド 親子クッキング」
- ・兵庫県調理師団体連合会主催「親子料理教室」
- ・株式会社万代主催「万代ハピネスクッキングライブ」
- ・尼崎市主催「親子スイーツ体験実習」

#### (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
- ・兵庫県司厨士協会主催 料理コンクール
- ・兵庫県ふぐ処理責任者認定 実技試験
- ・全日本ヴァンドゥーズ協会主催 ヴァンドゥーズ認定試験
- ・神戸市主催 ご当地メニュー開発グランプリ
- ・読売テレビ 「かんさい情報ネット ten.」番組収録場所提供

#### (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

- ・ 高等学校出張授業

兵庫県立小野工業高等学校、兵庫県立香寺高等学校、兵庫県立神戸甲北高等学校、  
兵庫県立神戸鈴蘭台高等学校、兵庫県立神戸高塚高等学校、神戸常盤女子高等学校、  
兵庫県立篠山産業高等学校、兵庫県立松陽高等学校、神戸市立須磨翔風高等学校、  
兵庫県立洲本実業高等学校、兵庫県立西脇高等学校、兵庫大学附属須磨ノ浦高等学校、  
兵庫県立湊川高等学校、兵庫県立社高等学校、兵庫県立夢前高等学校、  
兵庫県立吉川高等学校、神戸市立六甲アイランド<sup>※</sup>高等学校

- ・ 中学校出張授業

西宮市立今津中学校、尼崎市立大庄中学校、神戸市立垂水中学校、西宮市立浜脇中学校、  
伊丹市立東中学校、神戸市立舞子中学校、西宮市立山口中学校

- ・ 体験授業（光華高中学校（台湾）、国際語学学院、沖縄県立中部農林高等学校、

岡山県立津山東高等学校、沖縄県立南部農林高等学校、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

- ・ 尼崎市モーターボート場 商品販売
- ・ 尼崎市中央北生涯学習プラザ 商品販売
- ・ カフェ Ohana 商品販売
- ・ ホテルモントレ神戸 商品開発
- ・ 貴布禰神社 商品販売
- ・ 阪神尼崎駅前中央公園 商品販売
- ・ 神戸南京町豚まんサミット 商品販売
- ・ 阪神まつり 商品販売
- ・ 神戸食材フェア 商品販売
- ・ 放課後デイサービス manabee ボランティア活動
- ・ エールたまがわ ボランティア活動

(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	理事
・(一社) 西日本料理学校協会	副会長
・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
・兵庫県	私学審議員

(11) その他特記事項

○藍綬褒章受章

学校法人育成学園の理事長・学校長として、長年にわたり多くの調理師または製菓衛生師を社会に輩出した功績（教育振興功績）により、令和5年11月3日、植木砂織理事長が「藍綬褒章」を受章しました。