

学校法人 北日本カレッジ

北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ

事業報告書

令和7年度
(2025年度)

(1) 教育に関する事項

① 各委員会の運営

- ・教育課程編成委員会の運営
委員からの意見をもとに、HACCP など現場でも必要とされる内容を取り入れた実習を行った。
レストラン実習や販売実習ではお客様の対応など実践力を養った。
- ・学校関係者評価委員会の運営
委員からは、教育活動及び学校運営は適切に行われているとの評価を得た。
- ・自己評価委員会の運営
委員会では、積極的に授業の様子を SNS で発信したほうがよいとの意見があった。

② 学生指導の強化

- ・個人面談を行い教員一丸となってフォローしたが、退学者は3名（令和6年度7名）だった。
- ・社会人として必要とされる挨拶や礼儀が身につくよう指導した。
- ・学期ごとに成績不振者の個別指導を実施した。
- ・調理師免許は調理科・高度調理科卒業生全員が取得した。
製菓衛生師国家試験の合格率は100%（受験22名、合格22名）であった。
- ・課題研究の授業や作品展での発表を通じて、プレゼンテーション力を養った。
- ・東北ブロックコンテスト（マジパン部門）で3名入賞（金賞1名、銀賞1名、銅賞1名）した。
- ・グルメピック全国大会に2名出場し、西洋料理部門で1名がエスコフィエ協会会長賞を受賞した。
製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会に2名出場し、1名が中澤乳業株式会社賞を受賞した。

③ 各種行事の開催

- ・各行事は予定通り実施することができた。

4月25日 歓迎会

7月17日 3校合同運動会

10月4日・5日 3校合同学園祭、23日 体育祭

12月23日 施設慰問

2月13日 卒業作品展（2年）、18日卒業・修了作品展（1年）

④ 学生支援

ア 就職率100%を早期に実現

- ・就職率は100%（令和6年度100%）だった。
- ・クラス担任と就職担当教員が学生の状況を把握し、学生のサポートを行った。

イ 学生の支援体制の確立

- ・日本学生支援機構や各種奨学金の紹介など、学生個人の状況に応じて支援を行った。

⑤ 教員の能力開発

ア 外部研修会への参加及び内部研修の実施

- ・7月28日 全日本司厨士協会北部地方岩手県本部主催「料理講習会」（2名）
- ・8月5・6日 全国調理職業訓練協会主催「介護食士准指導員研修」（2名）
- ・8月6日 全国製菓衛生師養成施設協会主催「洋菓子・和菓子・パン講座」（4名）
- ・9月17日 酒井商会主催「洋菓子の新焼成法」（2名）
- ・9月29日 岩手県主催「食の安心安全を考える講座第1回」（1名）、「第2回」（1名）
- ・11月5日 岩手県主催「食の安心安全を考える講座第4回」（1名）
- ・12月18～23日 「鮎懐石重兵衛」にて現場研修（1名）
- ・3月16日 本校主催「“先生だって悩んでいい” リアルな悩みQ&A」（10名）

イ 教員の上級資格の取得を支援する。

- ・専門調理師（西洋料理）の資格を1名取得した。

⑥ 授業概要の検討

- ・教育課程編成委員会の提言をもとに、よりよい授業を展開できるよう工夫した。

(2) 教育環境

① 職能団体及び関連企業、施設との連携の強化

- ・企業と連携して校内実習・校外実習を実施した。

- ② 各委員会の推進及び意見の活用
- ・ 学校関係者評価委員会実施日

第1回	令和7年10月15日
第2回	令和8年2月4日
 - ・ 教育課程編成委員会実施日

第1回	令和7年10月15日
第2回	令和8年2月4日
 - ・ 自己評価委員会実施日

第1回	令和7年8月18日
第2回	令和8年1月8日

- ③ 自己点検・自己評価及び情報公開の推進
- ・ 自己点検の実施日 令和7年12月20日
 - ・ 授業評価の実施日 令和7年11月
 - ・ 学校点検の実施日 令和7年12月

- ④ IT環境の整備
- ・ パソコン室のパソコンを刷新した。
 - ・ 全教員がパソコンの専用のフォルダで情報を共有し、業務の効率化を図っている。

(3) 学生募集

- ① オープンキャンパス等の開催
- ・ 毎月、高校生や社会人向けのオープンキャンパスを実施した。

- ② メディアの活用
- ・ 令和7年度のテレビでの放送
大船渡山林火災復興支援チャリティー販売
岩手県養鶏協会締結式
卒業生工藤隆浩氏特別実習
12月チャリティー販売
おぼんですいわて（教員2名出演）
クリスマス施設慰問
子どもの居場所ネットワークいわてへの寄附金贈呈式

- ③ 入学生の確保
- ・ 広報職員と協力して募集活動を行い、入学者の増加につながった。
 - ・ 教育訓練給付制度を利用し入学した学生は1名（調理科1名）だった。

- ④ 附帯教育事業
- ・ 製菓衛生師通信教育科の受講者は11名（令和6年度19名）だった。

- (4) 高校生及び高校教師対象の事業の拡充
- ・ 依頼のあった中学校や高校での模擬授業や調理や製菓に関する講話を実施した。
 - ・ 高校の家庭科教員向けの食物検定指導研修会の依頼を受け、本校で実施した。

- (5) 特別講師による授業の展開
- ・ 6月24日 大西孝典氏による西洋料理特別実習
 - ・ 8月22日 卒業生工藤隆浩氏による製菓特別実習
 - ・ 1月28日 野島茂氏による洋菓子・飴細工特別実習

(6) その他

- ① 情報公開
- ・ 学校の自己評価及び学校関係者評価の結果をホームページ等に公表し、学校内部の透明性を図った。
- ② ボランティア活動による社会貢献を積極的に行う。
- ・ 令和7年4月18日のチャリティー販売の売り上げから、大船渡市に約14万円を寄付した。
 - ・ IBCまつりで岩手県養鶏協会イベントの手伝いを行った。
 - ・ 令和7年12月のチャリティー販売の売り上げから、子どもの居場所ネットワークいわてに10万円、児童養護施設青雲荘に2万円寄付した。
 - ・ 令和7年12月20日、介護施設あくびにクリスマスケーキを贈呈した。
 - ・ 令和7年12月23日、児童養護施設青雲荘にクリスマスケーキを贈呈した。

③ 各種講座の開催

- ・社会人2名が製菓衛生師通信教育科を受講した。

④ 卒業生への支援

- ・6月24日 卒業生のフォローアップ研修として、大西孝典氏の特別実習に5名参加した。
実習終了後に総会を行った。
- ・8月22日 本校卒業生の工藤隆浩氏の製菓特別実習に卒業生も参加