

函館短期大学付設調理製菓専門学校
自己点検・自己評価報告書

令和4年度

学校法人野又学園
函館短期大学付設調理製菓専門学校

自己点検・自己評価の実施にあたり

本校は、昭和 43 年 4 月、学園創立者で本校初代校長の野又貞夫先生が、地域社会の食文化の発展に寄与することを目的に、柏木町の旧短大校舎の一角で調理師科夜間部のみの課程で開校いたしました。

昭和 45 年に調理師科昼間部の設置、昭和 54 年には学園創立以来使用してきた旧校舎を解体し新校舎へ改築、平成元年には製菓衛生師科を増科いたしました。また、平成 24 年 4 月 1 日より、名称を調理師養成と製菓衛生師養成を行う専門学校であることを明確にした名称「函館短期大学付設調理製菓専門学校」に変更いたしました。平成 27 年度には校舎の増築を実施、平成 30 年度より調理師科・製菓衛生師科ともに修業年限を 2 年に移行し、令和 3 年 3 月に文部科学省より職業実践専門課程として認定されました。また、令和 4 年度より調理師科を調理・製菓共に学べる調理製菓総合科と改編するなど、教育環境の整備に努めてまいりました。

また、地域から信頼され地域にとってなくてはならない学校となるため、地域貢献・食の国際化・特色ある授業（エゾ鹿・サメ・ブリ料理）にも精力的に取り組み、地域社会の食生活の発展と食文化の向上に努めております。

学園規程の制定に伴い、平成 17 年 4 月 1 日に「函館短期大学付設調理師専門学校自己点検・評価委員会規程」が施行され、平成 20 年度より毎年自己点検・自己評価を実施し、その結果をまとめた「報告書」を野又学園教育向上推進委員会委員長（野又学園理事長）宛に提出してまいりました。報告書はホームページにて公開しており、本校の自己点検評価の取組の周知に努めております。

「令和 4 年度自己点検・自己評価報告書」を提出するにあたり、前年度の自己点検・評価を基に、現在本校が行っている職業教育（即戦力となる人材育成）が、社会的ニーズ・企業的ニーズに適応しているかなどを、検証しながら進めてまいりました。

さて、本校は道南地区唯一の食の専門学校として、食を通じて社会に貢献する人材を育成することを教育目標として、全教職員にて学生と向き合っておりまいりました。しかし近年、18 歳人口の減少に加え、調理製菓を目指す学生の減少、新型コロナウイルスの影響もあり、令和 6 年度に向けた学生募集を停止するという苦渋の決断に至りました。

令和 5 年度の新入生を迎えたばかりでございます。本校では今後も、全ての在校生が満足度の高い充実した学生生活となるよう、教育に万全を尽くしてまいります。また、残り 2 年間となりますが、食を通じて地域の活性化に貢献できるよう最後まで最善を尽くしてまいります。

令和 5 年 5 月 9 日

函館短期大学付設調理製菓専門学校
校長 山本 仁志

学校法人野又学園 函館短期大学付設調理製菓専門学校
令和4年度 自己点検・自己評価報告書 目次

I	教育理念・目標	
1	教育理念・目的	1
2	教育目標	1
3	育成人材像	1
II	学校運営	
1	事業計画・予算	2
2	就業規則	2
3	人事労務・人事考課	2
4	運営協議会	2
III	教育活動	
1	教育課程の編成・実施	3
2	実践的な職業教育の実施	4
3	授業評価	5
4	成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準	7
5	教職員の組織体制	7
6	教育研究活動	8
IV	学修成果	
1	就職活動への取り組み	8
2	退学率低減への取り組み	9
3	教育活動における目標と成果	9
V	学生支援	
1	就職等進路指導	11
2	学生の健康管理	11
3	学生生活の支援	11
4	学生相談	11
5	卒業生への支援	12
VI	教育環境	
1	施設設備	12
2	インターンシップ	13
3	防災・避難計画	13
VII	学生募集	
1	学生募集活動	14
2	広報活動	14
3	入学生の状況	14
VIII	財務状況	
1	会計処理方法	15
2	学費の適正化	15
3	財源の中長期計画	15
4	財務情報の公開	15

IX	法令等の遵守	
1	各種法令の遵守	15
2	個人情報の保護	15
3	学校評価の実施と結果公表及び改善	16
4	教育情報の公開	16
X	社会貢献・地域貢献	
1	社会貢献・地域貢献活動	16
XI	国際交流	
1	日本料理短期研修の実施	17
XII	特記事項	
1	地域社会食文化向上支援活動	18
2	中学校・高等学校総合学習支援事業	18
3	渡島・檜山18市町首長等訪問記録	19

令和4年度 自己点検・自己評価 報告

I 教育理念・目標

<評価の視点>

- ① 学校の理念・目的・育成人材像は定められているか
- ② 社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか
- ③ 学校の理念・目的・育成人材像、学校の将来構想は学生・保護者等に周知されているか

1 教育理念・目的

本校は時代を超えて普遍である学園訓三カ条「報恩感謝」・「常識涵養」・「実践躬行」を具体的信条として、知・情・意の円満にして高度に発達した人材を育成し、地域の食文化の発展に貢献することを目的とする。

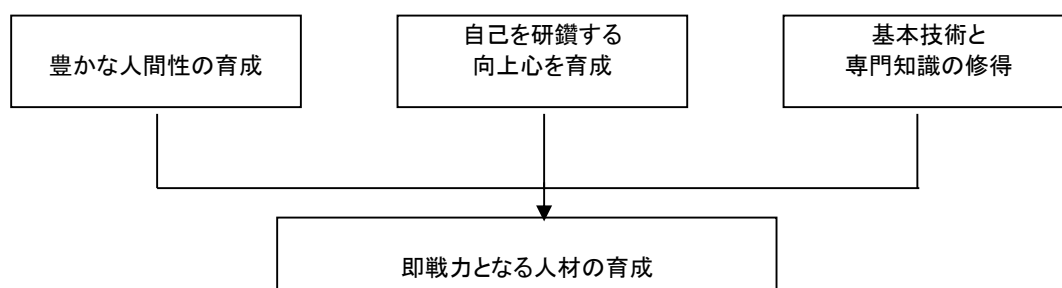
2 教育目標

学園建学の精神や本校教育理念に基づき、学園訓三カ条を体して調理・製菓の業務に従事する調理師並びに製菓衛生師に必要な知識と技能を可能な限り修得し、職場において即戦力となる職業人を育成することを教育目標とする。

3 育成人材像

教育目標に掲げる即戦力となる人材とは、下記の3要素を兼ね備えた人物といえる。

- ① 真摯な態度で学び、素直に感謝の気持ちを表せる、豊かな人間性を持った人材を育成する。
- ② 内なる自己と外なる社会への興味・関心を抱くことができ、常に研鑽を忘れない、高い向上心を持った人材を育成する。
- ③ 基本技術と専門知識を修得し、自信と誇りを持って社会に貢献できる人材を育成する。



《評価の観点・検証資料》

- 学園訓・社会的使命の自覚
- 事業計画、重点課題の設定、行動計画表、役割分担表
- 学生便覧（学園建学の精神、学園訓、教育目標）
- 学則（総則、課程の組織、修業年限及び収容定員）
- 年間教育計画表

【現状と課題】

調理師法、製菓衛生師法に則し、即戦力となる人材の育成をめざしている。即戦力とは技術力・知識力の修得はもとより、自分自身に負けない克己心や人を思いやる利他愛の心などの人間力も含まれる。本校では、教育理念・目標・育成する人材像を学生及び保護者に理解してもらうために、入学式の校長式辞や入学オリエンテーション、授業、学校生活、学校通信を通じて、事あるごとに説明し、理解が深まるよう努めている。また、本校の教育理念である学園訓三カ条は全教室に掲示し、学生の目にいつも触れるようにしている。

本校は道南地区唯一の食の専門学校として、地域の食文化を支えていくという使命を担っている。そのためには、調理師・製菓衛生師の業界団体との連携強化を図り良好な関係の構築が大切である。平成30年度より、「教育課程編成委員会」「学校関係者評価委員会」を立ち上げ、本校の教育理念や活動内容を知って頂くとともに、委員の皆様から様々な視点からのご意見・要望を伺うことにより教育の質向上に取り組み、令和3年3月に文部科学省より職業実践専門課程の認定を受けた。

今後も教育環境の整備に努めるとともに、地域から信頼され、地域にとって無くてはならない学校となるために、地域の関係業者・生産者との連携を強化し、地域貢献活動にも主体的に取り組んでいく。

II 学校運営

<評価の視点>

- ① 運営方針に沿った事業計画が策定されているか
- ② 人事、給与に関する規程は整備されているか
- ③ 教務、財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか

1 事業計画・予算

毎年12月に「所属長方針」を理事長に提出し、その上で本校の事業計画および予算を作成し、理事会・評議員会での承認を受けている。

また、本学園では3年に1度の頻度で「学校法人野又学園中期経営計画」を策定しており、本校の課題および経営計画も記載している。現在、中期経営計画（令和2～4年度）を推進している。

2 就業規則

本校の就業規則は、「野又学園就業規則管理規程」の標準作成例をもとに作成され、教職員の実態や要望を取り入れて適切に運用されている。

3 人事労務・人事考課

教職員の勤務時間や出勤・休暇・出張等の労務管理は校長・事務長を中心に適切に行われている。学園・学校の職階制は業務遂行上円滑に作用して、教職員の勤労意欲向上に良い影響を与えている。

事務職員に関しては、年2回の人事評価を行っている。理事長または法人本部事務局長と校長の複数名による面談をもとに、公正な評価が行われている。

4 運営協議会

年に1回、理事長・法人本部事務局長と本校教職員による運営協議会を開催し、現状と課題について話し合い、情報の共有を図るとともに今後の方向性の確認などを行っている。

令和4年度運営協議会

第1回 令和4年9月22日（木）15:00 本校学生ホール

議題 ① 調理製菓総合科の状況について

- ② 学生募集に関して
- ③ 函館賞味会に関して
- ④ フード&カフェサービス実習に関して
- ⑤ 人件費の削減に向けて

第2回 令和4年12月1日(木) 15:00 本校学生ホール

議題 中期経営計画に関して

- I 学科改編(調理製菓総合科)に伴う教育内容の充実
- II 本校の魅力度を高める地域貢献活動
- III 中期経営計画 KPI について

《評価の観点・検証資料》

- 事業計画および予算案
- 就業規則
- 教職員出勤簿
- 中期経営計画(令和2~4年度)
- 野又学園就業規則管理規程
- 運営協議会議事録

【現状と課題】

教職員の勤務状況については、校長、教頭、事務長が連携を取りながら、適正なる勤務状況の確保に努めた。教員については教頭が、職員については事務長が中心となって業務が円滑に進むよう努めた。教職員の休日に関しては、調理師科夜間部の授業、外部会議、会合、土曜日・日曜日に行われる行事や広報活動も多く、振替休日、代休などを適応して公平さを確保していきたい。

今年度2回開催された運営協議会は、今後の方向性を確認するうえで有効に機能している。

Ⅲ 教育活動

＜評価の視点＞

- ① 教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針が策定されているか
- ② 企業等と連携して実習・演習等を実施しているか
- ③ 授業評価の実施・評価体制はあるか
- ④ 成績評価・単位認定の基準は明確になっているか
- ⑤ 人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか
- ⑥ 職員の能力開発のための研修等が行われているか

1 教育課程の編成・実施

令和4年度の教育課程については、次の内容を配慮し編成した。

- ① 基本的な方針が示されている。
- ② 関係法令が遵守され教育目標や教育計画が反映されている。
- ③ 社会(調理及び製菓業界)や就職先のニーズに対応している。
- ④ 教育課程の編成にあたっては、専門科目と教養科目を科目の系統性・関連性などに配慮しバランスが保たれている。

教育課程の編成・実施には、法令指定科目を遵守し、規定授業時間数を確保するとともに、教育理念・目的や教育目標が反映されている。

今年度は、「教育課程編成委員会」を2回開催し、各委員より様々な視点から意見・要望を伺うことができた。特に、確実な技術習得と特色ある授業内容の充実化、学生募集に向けた意見を多数頂き、今後の教育課程編成に活かしていく。

教育課程編成委員会の実施

第1回 令和4年7月1日(金) 14:00 本校学生ホール

- 議題 ① 令和3年度事業活動報告について
② 令和4年度所属長方針・事業計画について
③ 調理師免許既取得者特別奨学生入学について
④ 質疑応答及び本校への意見・要望について

第2回 令和5年3月9日(木) 14:00 本校学生ホール

- 議題 ① 令和4年度(後期)事業活動報告について
② 学生の進路・学習状況について
③ 学生募集・広報活動について
④ 質疑応答及び本校への意見・要望について
⑤ 次年度の委員の要請について

シラバス(授業要綱)については、年度当初に全ての学生に配付し年間指導計画とともに明示されている。

《評価の観点・検証資料》

- 学則(学習の評価及び卒業の認定:別表第1)
- 教育計画(重点課題・行動計画表、役割分担表)
- 年間教育計画表、年間行事計画表、学事歴
- 教育課程編成委員会議事録
- 学生便覧 シラバス(調理製菓総合科・調理師科・製菓衛生師科)

【現状と課題】

調理製菓総合科・調理師科・製菓衛生師科ともに、それぞれの関係法令に基づいて教育課程を編成している。実習と講義科目ともに規定時間数が定められているが、より効果的な授業内容で他地域の専門学校との差別化に努めている。平成30年度より「教育課程編成委員会」を立ち上げ、各委員から頂いた意見要望を教育課程編成に活かし、学生の教育満足度向上に結び付けている。今年度からスタートした調理師科と製菓衛生師科を一本化した調理製菓総合科の運営に向け、各委員から様々な視点からの意見を伺うことができた。道南唯一の食の専門学校としての、本校らしい教育内容にすることができた。

シラバスに関しては、年度初めに担当する各教科担当教員に内容を検討してもらい、学生が授業開始前より各授業の目的、内容について理解ができるよう編集している。実習については、調理製菓総合科・調理師科(西洋料理、日本料理、中国料理、その他)、製菓衛生師科(和菓子、洋菓子、製パン)ともに体系的な実習カリキュラムを作成している。

オリエンテーション期間にシラバス全容を説明しているが、学生の学習意欲が向上するよう今後もシラバスの活用を検討していく。

2 実践的な職業教育の実施

教育課程(専門科目・教養科目)講義・実習は計画どおり実施され、またホテル・レストラン・割烹・その他施設等での校外実習は新型コロナウイルス感染の影響を受けながらも予定通り実施することができた。校外実習は、夏期(7月)・冬期(12月)の年2回、各8日間48時間の年総計16日間96時間を実施するものである。

校外実習は課外授業として扱い、例年、法令で定める校外実習実施基準に合致し計画的・組織的に実施している。

校外実習 夏期: 令和4年7月5日 ~ 7月12日

冬期: 令和4年11月29日 ~ 12月6日

《評価の観点・検証資料》

- 教育課程（調理製菓総合科・調理師科・製菓衛生師科：専門科目・教養科目）
- 前期・後期期末試験結果
- 校外実習オリエンテーション実施要項(夏期・冬期)
- 校外実習計画書・実習報告書・実習評価表・実習ノート

【現状と課題】

校外実習は、より実践に近い緊張感のある実習として、職場の厳しさを体験でき就業後の離職の減少にも役立つものである。今年度は、受け入れ先の厚意と共に学生には新型コロナウイルス感染予防への万全の態勢をとり、夏・冬 2 回実施することができた。

新型コロナウイルスは5月8日より感染症法上5類に引き下げられたが、年2回の校外実習を確実に実施できるよう、学生には気を緩めることなく感染防止を意識した行動をとるよう今後も注意を促していく。

3 授業評価

授業（講義・実習）は年間計画どおりに実施されており、教員は「わかる授業」の実践をめざして授業技術の向上に努めるとともに専門性を高めるための努力をしている。授業（講義・実習）の理解度及び技術達成度が低い学生を対象に補習授業（特別指導）が行われている。進級・卒業間近の3月上旬に学生を対象とした授業や学校生活に対する満足度調査を実施して、その結果を見極めながらさらなる改善に努めている。

令和4年度 学生満足度調査（授業・実習評価）

実施日 令和5年3月2日

対象者：調理師科 2年 12名、製菓衛生師科 2年 4名

調理製菓総合科 1年 14名、

回答 30名/30名中 回答率100.0%

回答： A 満足 B 普通 C 不満

(1) 講義について、授業は興味を持てる理解しやすい内容であった。

		A		B		C	
調理師科 2年	12名	8名	66.7%	4名	33.3%	—	—
製菓衛生師科 2年	4名	4名	100%	—	—	—	—
調理製菓総合科 1年	14名	6名	42.9%	7名	50.0%	1名	7.1%

(2) 講義について、授業は自分のため（または将来の仕事のため）になることを実感できる内容であった。

		A		B		C	
調理師科 2年	12名	9名	75.0%	3名	25.0%	—	—
製菓衛生師科 2年	4名	4名	100%	—	—	—	—
調理製菓総合科 1年	14名	11名	78.6%	2名	14.3%	1名	7.1%

(3) 実習について、授業は興味を持てる理解しやすい内容であった。

		A		B		C	
調理師科 2年	12名	5名	41.7%	7名	58.3%	—	—
製菓衛生師科 2年	4名	4名	100%	—	—	—	—
調理製菓総合科 1年	14名	11名	78.6%	3名	21.4%	—	—

(4) 実習について、授業は自分のため（または将来の仕事のため）になることを実感できる内容であった。

		A		B		C	
調理師科 2年	12名	9名	75.0%	3名	25.0%	—	—
製菓衛生師科 2年	4名	4名	100%	—	—	—	—
調理製菓総合科 1年	14名	11名	78.6%	3名	21.4%	—	—

《評価の観点・検証資料》

- 総合ガイダンス実施要項（入学式終了後に実施）
- 総合オリエンテーション実施要項（入学式翌日に実施）
- 時間割表（調理製菓総合科・調理師科・製菓衛生師科）
- 年間行事予定表（調理製菓総合科・調理師科・製菓衛生師科）
- 学生満足度調査（学生授業評価アンケート）結果報告

【現状と課題】

授業開始前に、学生が2年間で専門的な技術と知識を修得できるように、授業の受け方、取り組み方などのガイダンスを実施し、教務部長を中心に講義担当の非常勤講師より授業中の学習態度等を確認し、クラスの現状把握に努めた。

現在、学生満足度調査は年度末の3月に実施している。学生には、食に関する幅広い知識と高い技術があって初めてお客様に満足して頂けるサービスを提供できると機会あるごとに伝えている。

今年度と昨年度を比較すると下記の結果となった。

- (1) 講義について、授業は興味を持てる理解しやすい内容であった。
満足A 1・2年全体 昨年度 86% → 今年度 60%
- (2) 講義について、授業は自分のためになると実感できる内容であった。
満足A 1・2年全体 昨年度 93% → 今年度 80%
- (3) 実習について、授業は興味を持てる理解しやすい内容であった。
満足A 1・2年全体 昨年度 91% → 今年度 67%
- (4) 実習について、授業は自分のためになると実感できる内容であった。
満足A 1・2年全体 昨年度 98% → 今年度 80%

今年度は、調理製菓総合科として初めての新生を迎え、調理と製菓を共に学ぶ魅力を感じ取れるカリキュラムを展開したが、予想外に厳しい結果となった。1名ではあっても不満と回答した学生がいたことを真摯に受け止め、講義・実習の改善を図っていく。本校での2年間で調理・製菓の技術を習得することが、社会に出て現場でどれほど役立つかを学生に理解できるよう伝えることも重要と考える。特に製菓の道に進みたい学生へのフォローは大切である。

4 成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準

学業成績評価の基準は、「試験に関する細則」「成績評価に関する細則」が学生便覧に明記され、事前に学生に示されており、総合的な観点から公平・客観的に評価が行われている。出席状況に関しては、出席簿の適正管理のもとに各クラス担任または副担任は月初めに前月までの出席状況を把握し朝礼等で確認している。学校全体で学生の出席状況が的確に把握されており、欠席しがちな学生に対して適切な指導が行われている。

進級・卒業判定会議は、学生の成績・出席状況等をもとに全教職員による会議にて公正に判定している。また、学生の入学、卒業、成績、出欠状況、その他学生に関する記録が確実に保存されている。

《評価の観点・検証資料》

- 学則（学習の評価及び卒業の認定）
- 学生便覧（学生心得・授業出欠の取り扱いに関する細則・試験に関する細則・成績評価に関する細則）
- 出席簿の管理 ○補習日程表（前期・後期）成績不良者対象に実施
- 卒業・進級判定会議資料（成績・出席時数） ○学籍簿

【現状と課題】

朝礼を利用して学生の情報共有を図るなど、学生の変化の兆しを見逃さぬよう努めている。今年度は、欠課時数の多い学生は少なかったが、保護者との連絡が取りにくく苦慮することもあった。今後も、保護者との連携を図るとともに、細やかな指導を心がけていく。

5 教職員の組織体制

専任教員・助手の資格等は、指定基準を厳守しており、経験・指導力はバランスの取れた構成になっており、入学者が所期の目的を達成させるために職務の重要さを自覚し、研鑽に努め意欲的・積極的に職務を果たす努力をしている。また、教員は望ましい人間関係を醸成し学生の人格を尊重して保護者や社会の信頼と期待に応えるとともに、学園の理念や教育方針を体し、協働体制と職場のモラルの高揚、また経営参加意識をもって学園の発展に寄与しようと努めている。

学校・学科が組織として教育活動を遂行しており、教育内容や教育方法の質の向上・改善に結び付いている。校務分掌が組織として位置付けられ、全教職員が職務を分担して機能的に業務に取り組んでいる。

《評価の観点・検証資料》

- 学則（教職員組織） ○野又学園・学園要覧
- 専任教員数（年齢・勤務年数・平均授業担当時数）

【現状と課題】

職業教育機関として、実際に職業（業界）を経験してきた教員が実習を指導することにより、「何を学べば良いのか、いつまで学べば良いのか」など学生にとって理解しやすい環境となっている。専任教員はもとより非常勤講師とともに、共通理解を深めて、次世代の食文化を継承しようと意気込む学生の育成に連携している。

非常勤講師との講師懇談会は、新型コロナウイルスの影響で今年度も実施できなかった。現在、非常勤講師とのコミュニケーションを深めるため講師控室に学校通信等を置き、本校の教育理念、教育方針だけではなく本校の活動内容も理解してもらえるようにしている。

6 教育研究活動

研修課題が年間計画に位置付けられ、研修の具体的な内容・方法等が明確にされて組織的な研修が行われている。外部における研修会・研究会等への参加やその機会が保証されている。

令和4年度研修内容

料理人との食財勉強会（チーズ）	4.19	2名
中小企業家同友会 Web 研修	6.10	1名
料理人との食財勉強会（日本酒）	7.19	2名
北専各連勉強会（札幌）	8.8	1名
料理人との食財勉強会（在来種野菜）	8.23	1名
世界料理学会 in 函館	9.12、13	3名
函館私学振興協議会全体研修会	10.28	3名
料理人との食財勉強会（お米）	11.15	2名
北専各連支部研修会	12.22	8名
職業実践専門課程に係る研修会（札幌）	12.22	1名
函館私学振興協議会文化講演会	1.20	5名
料理人との食財勉強会（牛肉）	2.20	2名
キングサーモン勉強会	3.23	2名

《評価の観点・検証資料》 ○研修会参加報告書 ○授業見学報告書

【現状と課題】

今年度は、新型コロナウイルスの影響を受けながらも、世界料理学会 in 函館が再開されるなど、校外での研修も少しずつではあるが参加できる環境となってきた。渡島総合振興局が主催する「料理人との食財勉強会」は年に6回ほど開催され、各回食材のテーマが決められ、関心のある教員が主体的に参加した。また例年、6月には校内にて教員相互の授業見学を実施し、教職員の資質向上に取り組んでいる。

今後も、教員が研修会や研究会へ参加しやすい環境づくりに取り組んでいく。

IV 学修成果

<評価の視点>

- ① 就職率の向上が図られているか
- ② 本校独自の基礎技術試験・技術等級認定試験は適切に実施されているか
- ③ 資格取得率の向上が図られているか

1 就職活動への取り組み

就職セミナーや模擬面接・個人相談が計画的に行われ成果をあげている。個人面談については計画的に実施し本人及び保護者が希望する進路が決定できるよう努め成果をあげた。また、ハローワークの学生支援担当者などによる就職セミナーを実施し、企業説明会も積極的に参加させ、早い段階から就職意欲を持たせるようにしている。

就職のための各種資料や情報が収集・整理され、学生が常時閲覧できる体制になっており、求人開拓や職場開拓が計画的・組織的に行われるとともに、就職担当である学生部長が、各クラス担任との連携を密に行い就職斡旋活動が円滑に行われている。

本校は、道南地区唯一の食の専門学校として地域の食文化を支える使命を果たすとともに、学生の能力を最大限に伸ばすため首都圏の就職先拡大も併せて取り組んでいる。

令和4年度の進路状況

	卒業者数	就職希望者	進学・自営他	内定者数	就職内定率
調理師科	12名	11名	1名	11名	100.0%
製菓衛生師科	4名	4名	0名	4名	100.0%

令和4年度の地域別進路状況

	函館市	その他道内	青森県	その他本州	合計
調理師科	7名	3名	0名	1名	11名
製菓衛生師科	2名	1名	1名	0名	4名

《評価の観点・検証資料》

- 学生便覧(学生心得：就職及びアルバイト)
- 就職セミナー実施計画表
- 就職希望調査の実施記録
- 進路概要(就職内定状況)
- 求人票ファイル

【現状と課題】

就職支援活動は学生部長を中心に精力的に取り組んでいる。今年度の就職内定率は昨年度に続き調理師科、製菓衛生師科共に100%を達成することができた。来年度の就職も、学生・保護者、そして採用担当者との連携を更に密にするとともに早め早めの対応を心掛ける。

また、函館市及び近郊出身者は地元志向が顕著であるが、より高い技術を修得できる機会の多い首都圏の企業への就職意識も高められるよう、今後も指導していく。

2 退学率低減への取り組み

学生の所期の目的達成のため欠席させないように担任は各家庭とも連絡を密にとり改善に向けた取り組みを継続している。退学に繋がりやすい欠席時間数の多い学生については、各担任が校長に報告し、必要に応じて学生の面談を実施している。今年度の退学者は2名である。内訳は、進路変更である。

《評価の観点・検証資料》 ○学籍簿 ○退学者台帳

【現状と課題】

学生や保護者との対話を重視し、中途退学者数を抑えるよう努力を続けている。2年制移行により、食の道で努力していこうという前向きな学生が増える一方、精神的に弱く欠課時数の多くなる学生もいる。今年度から調理製菓総合科として調理と製菓の両方を学ぶ学科へ改編したが、それになじめず退学した学生もいた。学生の情報を共有するため、月初めの朝礼にて担任より学生の状況を報告し、全教職員によるサポート体制を作っている。学生のやる気を引き出すとともに、最後まで諦めないで成し遂げるよう今後もサポートしていきたい。

3 教育活動における目標と成果

(1) 基礎技術試験・技術等級認定試験

本校では、1年次に基礎技術試験、2年次に4級から1級までの4段階で技術等級認定試験を実施している。この試験の目的は、学生各自が卒業までに一つずつ上級取得を目指しながら段階的に技術のレベルアップを図ることで、料理人・製菓人に不可欠な基本技術を確実に身につけさせることにある。また、各試験に合格した学生には、志気を高めるため取得した技術レベルを認定する認定証を授与している。本校の技術等級認定に関する規則により、1級は各学科各部門ともに2級合格者のみが受験できるとしている。

令和4年度基礎技術試験（調理製菓総合科15名）

	第1回合格	第2回合格	第3回合格
西洋料理	3名	9名	7名
日本料理	8名	10名	9名
洋菓子	-	6名	-

上記の数字は1回目の試験にて合格した人数です。不合格者は追再試験にて全員が3回の基礎技術試験を合格している。

令和4年度技術等級認定試験（調理師科12名、製菓衛生師4名）

	4級合格	3級合格	2級合格	1級合格
西洋料理	4名	4名	6名/6名中	2名/6名中
日本料理	9名	8名	5名/6名中	3名/5名中
洋菓子	4名	2名	0名/3名中	-
和菓子	4名	4名	1名/1名中	1名/1名中

上記の数字は1回目の試験にて合格した人数です。追再試験により3級までは全員が合格している。1級のみが追再試験がなく、1回の受験となります。

《評価の観点・検証資料》

- 技術等級認定試験実施要項
- 基礎技術試験・技術等級試験認定実施要項（1～4級）

【現状と課題】

本校独自の技術向上を目的とした制度である「基礎技術試験・技術等級認定試験」は、客観性・妥当性・信頼性を満たしており、公正な評価が行われている。1級試験においては、外部に審査員を依頼し、講評をいただいている。

今年度の等級認定試験では、調理師科12名の学生のうち11名が2級の等級試験に1回で合格し、1級に挑むことができた。これはここ数年に無い割合であったが、最終の1級試験の結果は、例年の合格人数に止まった。

技術向上のためには日々地道な努力の積み重ねが重要である。今後も個人カルテを活用し、個人個人のレベルに合わせたきめ細やかな指導を心がけていく。確実な技術習得を図ると共に切磋琢磨していく環境づくりに努めていく。

(2) 資格取得と検定対策指導

国家試験や各種資格取得のための対策が、在学中に計画的・組織的に行われる体制ができている。また、その他の「食」に関する各種資格取得のための指導も充実している。

《評価の観点・検証資料》

- 製菓衛生師試験過去問題集
- 調理技能センター「技術考査」
- 食育インストラクター資格取得状況
- 薬膳アドバイザー認定試験取得状況

【現状と課題】

調理師科では国家試験免除で「調理師免許証」が取得できる。また、専門調理師受験時の学科試験が免除になる「技術考査」は、受験者10名中8名が合格。公益社団法人全国調理師養成施設協会が認定する「食育インストラクター認定試験」に関しては、受験者10名中8名が合格という結果となった。

製菓衛生師科においては、2年生が在学中に国家試験に臨み、受験者4名中3名が合格という結果となった。

今後も資格並びに検定試験に関しては全員合格を目指し受験指導に力を入れていく。

V 学生支援

<評価の視点>

- ① 学生に対する経済的な支援体制は整備されているか
- ② 学生の生活環境への支援は行われているか
- ③ 学生相談に関する体制は整備されているか

1 就職等進路指導

IV 学修成果 1 就職活動への取り組み 参照

2 学生の健康管理

法令に従い健康診断を5月に実施している。医務室には、2床のベッド及び寝具が備えられ、学生の急な体調不良に対応している。

日常、学生の健康については、ホームルームで担任が出欠を確認し、欠席・遅刻には電話をかけるなどして、状況把握に努めている。精神的な課題のある学生については、保護者・医療機関などと協力して善処している。

3 学生生活の支援

(1) 学費支援制度

学費支援制度としては、提携教育ローンを入学要項に記載しており、入学式のオリエンテーション等、機会あるごとに学生・保護者に説明し、周知徹底を図っている。また、国の修学支援新制度も浸透してきており、多くの家庭が活用している。

(2) 学生寮・食堂

地方から入学する学生のための、野又学園共有の湯川学生会館の入居を薦め、学生・保護者の経済的負担の軽減を図っている。

また、校舎内に学生の休憩場所や関連設備が整備されており、自動販売機も設置し、よく利用されている。学生食堂は、利用学生減少のため現在休止しているが状況を見ていく。

《評価の観点・検証資料》

- 学則（授業料、入学金その他の費用）
- 学費支援制度（「学校案内」「学生便覧」「入学要項」）
- 奨学金貸与の状況 ①奨学金貸与台帳、②各種教育ローンの紹介
- 学生食堂・学生寮・自動販売機の利用状況
- 修学支援制度の利用状況

【現状と課題】

長引く不況のため経済的に困難な家庭もあり、学納金延納願の提出が多くなってきている。学費支援制度については、本校独自の貸与奨学金制度があり、入学要項に記載しており学生・保護者に十分周知されている。学費納入期限1ヶ月後に未納者がある場合、事務長が状況と今後の対応を朝礼にて報告し情報を共有している。修学支援制度を活用する家庭も増えてきている。

また、湯川学生会館への入居も可能となり、学生・保護者の負担軽減に結びついている。学生食堂については、利用学生の減少により、現在休止としているが今後も状況を見ていく。

4 学生相談

各クラスに担任・副担任を配置しており、学生が気軽に相談することができる体制にな

っている。学生の指導にあたり保護者と密接な連携をとるなど、きめ細かな指導が行われている。

P T Aが組織され、総会、懇談会等の活動を通して学生の修学目的が達成されるよう協力体制も整っている。

《評価の観点・検証資料》

- 学生相談面談票及び記録簿
- 学生指導簿

【現状と課題】

学生相談及びその指導には教職員間の連携も大切であり、それが学生・保護者の安心感・信頼感を高めることにつながる。今後も個人情報に配慮しながら、朝礼等にて学生に関する情報共有を図っていく。

5 卒業生への支援

同窓会と学校は良好な関係を保ちながら諸行事に取り組んでいる。定期的に同窓会役員が本校を訪れ、諸会議・活動を行っている。会長には、学校関係者評価委員会の委員を委嘱し、同窓生としての視点から様々な意見を頂き、学校運営に活かしている。

《評価の観点・検証資料》 ○学生便覧（同窓会会則）

【現状と課題】

役員の役割分担が明確になっており、学校との協力体制も整っている。今年度は新型コロナウイルスの影響で同窓会総会や入会式は開催できなかったが、同窓会とは良好な関係を築いている。

VI 教育環境

＜評価の視点＞

① 施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか

1 施設設備

施設は、法令基準に基づき設置されおり、建築基準法、消防法その他の法令を遵守している。耐震診断も実施済みで問題ない。施設及び設備は、同一校内に適切に配置され、教育上、保健衛生上及び管理上適切なものとなっている。

普通教室、実習室等は、調理師・製菓衛生師養成のための使用目的で設置されており、実習室には規定の学習用器具、設備等を備えている。換気、採光、防災等危害予防の配慮がされ、食品の処理は、食中毒その他の事故が起きないように衛生管理に注意している。機械器具等は教育に適した形態、機能を有し、常時利用できる状態で実習室に備えられている。

その他の施設として、更衣室は同時に実習を行う学生全員が更衣でき、また学生には個別のロッカーが与えられている。図書室には、教育に必要な図書が備えられ、学生が閲覧できる設備が設けられている。医務室には、2床のベッド及び寝具が備えられている。

《評価の観点・検証資料》

- 専修学校設置基準
- 調理師法、調理師法令、調理師法施行規則、調理養成施設指導要領
- 製菓衛生師法、製菓衛生師法令、製菓衛生師法施行規則、製菓衛生師法の施行について
- 建物の配置図、施設の概要、校舎平面図

【現状と課題】

平成 28 年 3 月に新館が完成し、調理師科・製菓衛生師科の実習室が新たに 1 室ずつ増え、技術向上に向けた環境が整備され有効活用されている。

これに満足することなく、今後も企業ニーズに合う調理・製菓機器を設置し、さらなる教育効果を高めていきたい。

2 インターンシップ

Ⅲ 教育活動 2 実践的な職業教育の実施 参照

3 防災・避難計画

(1) 災害予防の徹底を期すとともに、火災その他の災害による被害を軽減し、学校教育の正常な運営を図るために防災計画が策定されて避難訓練が適正に行われている。

避難訓練は予め函館市東消防署に自営消防訓練等の通知書（実施日時、訓練の種別、訓練参加人員数等）を提出し、「1 階集団実習室より出火し、炎が広がり消火器での自衛的消火が不可能」との想定の中で行い次の指導に重点をおいた。

1) 事前指導

- ① 避難経路の確認
- ② 様々な災害や緊急事態についてその場面に応じた対処法を確認

2) 訓練時指導

- ① 緊急放送を確実に聞き取らせる
- ② 指示通りに素早く行動させる
- ③ 避難時の格好・姿勢の指示

3) 事後指導

- ① 訓練の総合評価の実施
- ② 様々な災害や緊急事態についてその場面に応じた対処法の確認

(2) 健康・安全教育が教育活動に位置付けられ、健康診断、交通安全指導等も適切に行われている。また、保健室は学生が常に利用できる体制が整えられており、緊急搬送先病院も定められている。

《評価の観点・検証資料》

- 避難訓練実施要項
- 緊急時の対応マニュアルの作成
- 緊急時搬送病院リスト
- 教職員緊急連絡網の作成

【現状と課題】

令和 4 年 4 月 25 日の 13 時 00 分～13 時 15 分に全学生が参加する火災を想定した避難訓練を実施した。また、9 月 1 日の 13 時 00 分～13 時 20 分に、本校と隣接する付属幼稚園と合同での地震・津波を想定した避難訓練を実施した。終了後校長より講評が全学生に伝えられた。訓練の実施は学生の防災意識の向上に役立っている。

火災時のみに限らず様々な緊急時に避難が滞ることのないように、その場面に応じた対処法を指導するには、限られた時間の中での訓練だけでは難しい状況である。今後も、火災時のみに限らず地震・津波など様々な緊急時に避難が滞ることのないよう、機会を設け防災意識の向上に努めていく。

Ⅶ 学生募集

＜評価の視点＞

- ① 求める学生像、入学者の受け入れ方針を明確に定め、公表・周知しているか
- ② 入学者の募集活動を適正かつ効果的に行っているか

1 学生募集活動

学校が求める学生像は明確であり、それにふさわしい学生募集方法、入学者選抜となっている。入学者選抜の方法が志願者の多面的な学力、能力、意欲等人物を判定するのに適しており、客観的かつ公正である。合否判定にあたっては、判定基準が明確であり総合的な観点から客観的かつ公正に判定が行われている。入学者選抜学力検査問題の科目や内容・形式、実施方法が客観性、妥当性、信頼性を満たし公正なかたちで作成・管理されている。

2 広報活動

令和4年度の広報活動

活動項目	内 容
高校訪問の実施	5月・9月・1月を全教職員による高校訪問月間として実施
体験入学の実施	6回の実施(6.7.8.9.12.2月)
進学相談会への参加	北専各連・業者主催の函館市・道南地区・青森県会場へ参加
進学・職業ガイダンス	31回実施 詳細はⅫ特記事項を参照
次世代人材職業体験	8回実施 詳細はⅫ特記事項を参照

3 入学生の状況 令和4年度より調理師科昼間部は科名を調理製菓総合科に変更

	令和5年度	令和4年度	令和3年度	令和2年度
調理製菓総合科	16名	16名	12名	20名
製菓衛生師科	—	—	5名	9名
調理師科夜間部	15名	21名	14名	10名

《評価の観点・検証資料》

- 学則（入学、退学及び休学）
- 学生便覧（入学者の既修得時間認定に関する細則、聴講生に関する細則、特別奨学生に関する規則、奨学金貸与規程）
- 学校案内 ○入学要項 ○特奨生入試問題過去問題集
- 合否判定会議資料 ○合否結果一覧表

【現状と課題】

志願者すべてに入学を許可しているのが現状である。しかし、特別奨学生の選抜については、他の模範となるに相応しい人物であることが強く要望されるので、提出された書類審査はもとより、学科試験、面接試験等を実施して選抜している。

2年制に移行して、即戦力となる人材を育成するための、より実践に近い教育環境が整った。今後は本校の特色ある実習や地域貢献活動等、本校の魅力ある教育内容の広報に力を入れていく。また、ホームページの活性化や動画配信により、本校の魅力を積極的に発信していく。

本校は道南地区唯一の食の専門学校として、地域の食文化を支える人材を世に送り出すため、全教職員一丸となり取り組んできた。しかし、経営上の理由から来年度の学生募集を停止することとなった。今後は、在校生を食を通じて社会に貢献する人材に育て上げることが私たちの使命であり、残すところ2年間最善を尽くしていく。

Ⅷ 財務状況

＜評価の視点＞

- ① 財務について会計監査が適正に行われているか
- ② 中長期的に学校の財務基盤は安定していると言えるか

1 会計処理方法

本校の会計は、学校法人会計基準に基づき、学校法人野又学園経理規定で定めている通り行われている。法人全体で会計システムを導入しており、会計帳簿、決算書類等収支の状況を明らかにする書類は完備されている。また、監査法人による監査を定期的に受けている。

2 学費の適正化

入学金、授業料、実習費等の費用の種類及び金額は、入学案内等により募集の際、学生・保護者に周知されている。本校の学費は、他の調理師製菓衛生師養成施設に比べ低く抑えている状況である。

3 財源の中長期計画

財務体質の健全性維持への取り組みにより、中長期的な財政基盤の安定性確保への取り組みをしている。

4 財務情報の公開

財務情報の公開に関しては、本校ホームページに公開している。令和3年3月に文部科学省より「職業実践専門課程」の認定を受けたこともあり、今後も情報公開の環境整備に努めていく。

《評価の観点・検証資料》

- 野又学園経理規程及び施行規則
- 公認会計士監査資料
- 予算編成会議資料
- 入学募集要項

【現状と課題】

ここ数年は、少子化と調理製菓への進学希望者低減の影響を受け、厳しい学校運営が続いてきた。今後は、教育内容の充実を図りつつ、来年度の学生募集停止に伴う広告費の削減だけではなく、様々な経費の見直しに取り組み、財務の健全化に努めていく。

Ⅸ 法令等の遵守

＜評価の視点＞

- ① 法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか
- ② 個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか
- ③ 学校関係者評価委員会を実施し、結果を公表しているか
- ④ 教育情報に関する情報公開を積極的に行っているか

1 各種法令の遵守

各種法令に基づき、厚生労働大臣及び北海道知事への必要な事項を掌握し、適切に対応している。

2 個人情報の保護

学校が保有する個人情報については、その保存場所、保存方法、管理責任者が明確にされており、各種データの管理は組織的に一元化されている。

開示請求のあった事案については、公開すべき内容・方法について審議・決定する審

議機関を設置し対応している。令和4年度は個人情報の開示請求はなかった。

《評価の観点・検証資料》

- 専修学校設置基準
- 調理師法、調理師法令、調理師法施行規則、調理養成施設指導要領
- 製菓衛生師法、製菓衛生師法令、製菓衛生師法施行規則、製菓衛生師法の施行について
- 学生、志願者、進学相談会面談者、体験入学受講者の個人情報管理
- HP・リーフレット・パンフレットの個人情報管理

【現状と課題】

法令等の遵守に関しては、今まで通り適正な運営を心掛けていく。個人情報の取得及び管理については、トラブルもなく適切に処理されており、教職員の危機管理に対する意識も向上し、教職員間の連携により、今後も様々な問題・事故の未然防止に努めていく。

3 学校評価の実施と結果公表及び改善

Ⅲ 教育活動 1 教育理念・目的に沿った教育課程の編成・実施 参照

4 教育情報の公開

教育情報に関しては、本校及び学校法人野又学園ホームページにて公開している。ホームページには自己点検評価報告書も提示しており、教育情報や就職率なども公開している。また、日常の学校行事等の情報に関しては、ホームページのニュースとして随時公開している。

《評価の観点・検証資料》

- 野又学園教育向上推進委員会規程
- 野又学園自己点検・自己評価規程
- 函館短期大学付設調理製菓専門学校自己点検・評価委員会規程
- 学生満足度調査結果報告書
- 学校祭のアンケート集計結果
- 教育課程編成委員会報告書
- 学校関係者評価委員会報告書
- 本校ホームページ

【現状と課題】

平成30年度より2年制に移行し、教育課程編成委員会と学校関係者評価委員会を設置し、本格的に外部の委員より様々な視点からご意見を伺い、本校の更なる教育充実に向けて取り組んでいる。令和3年3月、文部科学省より職業実践専門課程の認定を受けた。今後も委員会との連携を強め、質の高い教育サービスの提供を通じて学生の学校満足度を高めるとともに、地域から信頼される学校を目指していく。

X 社会貢献・地域貢献

＜評価の視点＞

- ①学校の教育資源を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか
- ②学生のボランティア活動を奨励し、具体的な活動支援を行っているか

1 社会貢献・地域貢献活動

本校は道南地区唯一の食の専門学校として、地域の食文化を支える使命と責任がある。そのため、社会貢献・地域貢献には主体的・積極的に取り組んでいる。また、学生も本校の使命を理解し、各自が自覚を持ち様々な面で活動に協力している。

【現状と課題】

地域貢献に関しては、新型コロナウイルスの影響を受けながらも2年ぶりに「函館賞味会」を年2回開催することができた。「函館賞味会」は、平成27年度より本校が食を通じて道南の人と人、地域と地域を結び付ける拠点となるようにと、渡島・檜山の食の研究会として実施している。渡島・檜山の18市町の首長の他に、令和元年度から渡島総合振興局と檜山振興局も加わり、各自治体における現状やニーズを直接伺う場として実施している。今年度は、前半の勉強会テーマを「SDGsに向けた各自治体の取り組み」として、すべての自治体、振興局から提出された事前アンケートを冊子として纏め活用した。

また、2月に実施されたはこだてフードフェスタにおいて、日本料理の飾り切りとエスコフィエ協会の調理実演を、本校教員と学生が担当しイベントを盛り上げることができた。

今後も、函館だけではなく道南地域の食ブランドの向上、食による地域創生にも取り組み、地域から信頼され、地域になくてはならない学校となるよう努めていく。

XI 国際交流

＜評価の視点＞

- ①留学生・研修生の受け入れにおいて、適正な手続きを行っているか
- ②留学生・研修生の学修・生活指導等において、適切な体制を整備しているか

1 日本料理短期研修の実施

平成29年度より、シンガポールの食の専門学校であるat-sunriceより研修生を受け入れ、1週間の「日本料理短期研修」を実施している。実施に先立ち平成29年6月にat-sunriceのスタッフ2名が来函しMOU（覚書）を取り交わし、7月には理事長と校長がシンガポールのat-sunriceへ赴き、正式に調印した。

1週間のプログラムであり、最終日には日本料理（煮物・焼物）の技術試験を行うものである。その他には、日本文化セミナーとして日本茶・和菓子・だしの講座を設け、フィールドトリップは函館市の協力のもと函館市水産卸売市場の競りや生産者農家を見学する等の内容であり好評を得ている。

また本校では、「食の国際化」に対応し、ホームページに英語版Webサイトを開設しており、今後も、海外への情報発信に努めていく。

《評価の観点・検証資料》

- 日本料理短期研修日程表
- 研修生アンケート結果

【現状と課題】

今年度も、新型コロナウイルス感染の影響により残念ながら短期研修は中止となった。この研修は、実際函館に来て道南の生産地を訪問し、生産者から直に話を聞き、また新鮮な食材を使って日本料理を学ぶところが大きな魅力であるため、Webを利用した研修に変更することができない状況である。

新型コロナウイルスの感染が収束し再開できるよう、at-sunriceとは今後も連絡を取り合っていく。

XII 特記事項

令和4年度に行った地域支援活動は次の通りです。

《表記は、事業名、(主催・依頼者名)、実施年月日の順に示す。》

1 地域社会食文化向上支援活動

(1) 研修会・講習会

- ・料理講習会 (女性センター) R4. 6. 11
- ・サメ特別講座 R4. 7. 1
- ・塩田シェフ (卒業生) 特別講座 R4. 7. 1
- ・池上学院体験実習 R4. 7. 7
- ・青森サーモン特別講座 R4. 9. 8
- ・世界料理学会 in 函館 R4. 9. 12、13
- ・二海サーモン二味弁当お披露目会 R4. 10. 19
- ・医療と食特別講座 R4. 11. 2
- ・ブリ料理コンテスト R4. 11. 9
- ・鹿肉の解体講習会 R4. 11. 15
- ・池上学院体験実習 R4. 12. 2
- ・サメ料理特別実習 R4. 12. 7
- ・ニシン料理コンクール R5. 2. 17

(2) 食イベント支援

- ・ブリ料理教室 (渡島総合振興局主催) R4. 10. 15
- ・りんご収穫 (みやご果樹園) R4. 10. 25
- ・七飯町道の駅コラボイベント R4. 11. 12
- ・郷土料理発表会 (日本中国料理協会) R4. 11. 30
- ・はこだてフードフェスタ (函館市主催) R5. 2. 25、26

(3) 食育支援

- ・リトルシェフ養成講座 (函館市主催) R4. 11. 26

(4) その他

- ・生産地研修 (江差町) 江差追分会館、役場保健センター R4. 5. 20
- ・生産地研修 (上ノ国町) 海洋牧場、勝山館跡、(株)寅福 R4. 6. 3
- ・生産地研修 (函館市) 函館牛乳、水産海洋研究センター R4. 6. 21
- ・生産地研修 (今金町) 黒毛和牛肥育農家、今金男爵施設 R4. 8. 26
- ・生産地研修 (函館市・七飯町) 菓子店舗6店見学 R4. 10. 21
- ・生産地研修 (七飯町) はこだてワイン、函館醸蔵、みやご果樹園 R4. 10. 25
- ・函館賞味会 (年2回) R4. 10. 22、R5. 1. 28

2 中学校・高等学校総合学習支援事業

(1) 中学校

- ・次世代人材職業体験事業 (新ひだか町立静内第三中学校 10名) R4. 5. 12
- ・次世代人材職業体験事業 (せたな町立大成中学校 9名) R4. 6. 16
- ・次世代人材職業体験事業 (今金町立今金中学校 7名) R4. 7. 15
- ・次世代人材職業体験事業 (鹿部町立鹿部中学校 12名) R4. 8. 26
- ・次世代人材職業体験事業 (小平町立小平中学校 5名) R4. 8. 31

- ・次世代人材職業体験事業（網走市立第四中学校 1名） R4. 9. 1
- ・次世代人材職業体験事業（松前町立松前中学校 7名） R4. 9. 2
- ・次世代人材職業体験事業（函館市立北中学校 15名） R4. 9. 6

(2) 高等学校（※学園内は除く）

- ・学校見学会（北海道寿都高等学校） R4. 4. 20
- ・進学ガイダンス（北海道函館水産高等学校） R4. 5. 19
- ・進学ガイダンス（青森県五所川原商業高等学校） R4. 5. 25
- ・進学ガイダンス（函館大谷高等学校） R4. 6. 6
- ・職業ガイダンスWeb（北海道檜山北高等学校） R4. 6. 10
- ・学校見学会（函館大妻高等学校） R4. 6. 22
- ・職業体験（北海道大野農業高等学校 2名） R4. 6. 22～24
- ・進学ガイダンス（函館大妻高等学校） R4. 6. 24
- ・進学ガイダンス（北海道福島商業高等学校） R4. 6. 29
- ・学校見学会（青森県黒石高等学校） R4. 7. 26
- ・進学ガイダンスWeb（青森県野辺地高等学校） R4. 7. 28
- ・進学ガイダンスWeb（青森県八戸工業高等学校） R4. 9. 14
- ・進学ガイダンス（青森県黒石高等学校） R4. 10. 6
- ・学校見学会（北海道森高等学校） R4. 10. 7
- ・学校見学会（北海道函館水産高等学校） R4. 10. 14
- ・進学ガイダンス（遺愛女子高等学校） R4. 10. 21
- ・進学ガイダンス（函館大妻高等学校） R4. 10. 26
- ・高等学校総合学習特別実習（北海道森高等学校） R4. 11. 2
- ・職業ガイダンス（北海道函館西高等学校） R4. 11. 8
- ・進学ガイダンス（北海道函館水産高等学校） R4. 11. 10
- ・進学ガイダンス（函館大谷高等学校） R4. 11. 10
- ・職業ガイダンス（北海道八雲高等学校） R4. 11. 11
- ・学校見学会（函館白百合学園高等学校） R4. 11. 19
- ・高等学校総合学習特別実習（北海道森高等学校） R4. 11. 24
- ・進学ガイダンス（青森県東奥学園高等学校） R4. 11. 28
- ・学校見学会（函館大妻高等学校） R4. 12. 2
- ・高等学校総合学習特別実習（北海道森高等学校） R4. 12. 14
- ・職業ガイダンス（北海道大野農業高等学校） R4. 12. 15
- ・職業ガイダンス（青森県八戸向陵高等学校） R5. 1. 20
- ・進学ガイダンスWeb（秋田県聖霊女子高等学校） R5. 3. 9
- ・職業ガイダンス（北海道函館商業高等学校） R5. 3. 17

3 渡島・檜山18市町首長等訪問記録

- ・木古内町 鈴木慎也町長訪問（木古内町役場） R4. 7. 6
- ・知内町 西山和夫町長訪問（知内町役場） R4. 7. 6
- ・福島町 鳴海清春町長訪問（福島町役場） R4. 7. 6
- ・松前町 石山英雄町長訪問（松前町役場） R4. 7. 6
- ・上ノ国町 工藤昇町長訪問（上ノ国町役場） R4. 7. 6
- ・江差町 照井誉之介町長訪問（江差町役場） R4. 7. 6
- ・厚沢部町 渋田正己町長訪問（厚沢部町役場） R4. 7. 7
- ・檜山振興局 奥田祥文部長訪問（檜山振興局） R4. 7. 7
- ・乙部町 寺島努町長訪問（乙部町役場） R4. 7. 7
- ・せたな町 高橋貞光町長訪問（せたな町役場） R4. 7. 7

・今金町	外崎秀人町長訪問	(今金町役場)	R4. 7. 7
・長万部町	木幡正志町長訪問	(長万部町役場)	R4. 7. 8
・八雲町	岩村克詔町長訪問	(八雲町役場)	R4. 7. 8
・森町	岡嶋康輔町長訪問	(森町役場)	R4. 7. 8
・七飯町	杉原 太町長訪問	(七飯町役場)	R4. 7. 8
・鹿部町	盛田昌彦町長訪問	(鹿部町役場)	R4. 7. 11
・渡島総合振興局	田中仁局長訪問	(渡島総合振興局)	R4. 7. 11
・北斗市	池田達雄市長訪問	(北斗市役所)	R4. 7. 11
・函館市	小林利行部長訪問	(函館市役所)	R4. 7. 11
・奥尻町	新村卓実町長訪問	(W e b 挨拶)	R4. 7. 21

以 上