学校関係者評価報告書

（評価対象期間）
2025 年 4 月 1 日-2026 年 3 月 31 日

学校法人 村川学園

大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA

【目次】

１．　目的

２．　2025 年度学校関係者評価委員会開催概要

３．　学校関係者評価委員による自己点検・評価の重点評価項目への提言

１．目的

学校関係者評価委員会（以下、当委員会）は、大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA　学校関係者評価委員会規程に基づき、大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA（以下、本校）の自己点検・評価の結果について客観性と透明性を高めるとともに、学外の関係者から専門的な助言を得るため、外部評価を実施する機関として当委員会を組織した。当委員会は、本校の自己点検・評価を資料として、自己点検・評価委員会の内部評価を参考にし、さらに関係教職員との具体的な意見交換等を通して、本校の学校運営・教育活動について検証・評価及び助言を行うことを目的として実施している。当委員会委員は本校の教育理念を理解し、人材育成等に精通した学外の関係者の中から校長が選考し、委嘱している。

２．2025 年度学校関係者評価委員会開催概要

第 1 回

① 開催日時　ハイブリッド開催
2025 年 7 月 31 日(月)　（分科会）10：00～11：30
（全体会）15：00～17：00

② 場所
大阪調理製菓専門学校　3 階会議室

③ 出席者（敬称略）
田村 大介(泉大津市 市長公室 地域経済課 総括主査)
野田 豊美(大阪府立貝塚高等学校)
植原　和彦(岸和田市教育委員会　教育長職務代理)
白井 孝雄(大阪つくば開成高等学校 校長)
片山　造(大阪府立伯太高等学校　校長)
髙橋 久美子(保護者)
大筆　秀樹(株式会社バルニバービ　営業部　執行役員　総料理長)
霜辻 日出夫(株式会社スイス菓子バーゼル 代表取締役)

第 2 回

① 開催日時 ハイブリッド開催
2026 年 3 月 16 日(月)　（分科会）10：00～11：30
（全体会）13：00～15：00

② 場所

大阪調理製菓専門学校　3 階会議室

③ 出席者（敬称略）

田村　大介（泉大津市地域経済市長公室　地域経済課・総括主査）
野田　豊美(大阪府立貝塚高等学校)
川邑　千佳(保護者)
笹田 智(卒業生)
大筆　秀樹(株式会社バルニバービ　営業部　執行役員　総料理長)
霜辻 日出夫(株式会社スイス菓子バーゼル 代表取締役)

３．学校関係者評価委員による自己点検・評価の重点評価項目への提言

(1) 教育理念

（自己点検評価より抜粋）
１－１　理念・目的・育成人材像は定められているか
明確に定めており、時代の変化に対応しながらその内容を見直している。
１－２　学校の特色は何か
業界のニーズに合わせて実践授業を豊富に実施できるよう、教育環境を整えた。
①現場そのもの学びの環境
②豊富な実習量
③選べる専攻実習
④教員が全員現場経験者
１－３　学校の将来構想を描き、３～５年程度先を見据えた中期的構想を抱いているか。
2025 年までの中長期達成目標を掲げている。

【現状の課題点】

現状は充実した設備やカリキュラム等の教育環境は整備されており、理念・目的・育成人材像も教職員間、学生間にも周知されている。
大阪・梅田という立地を活かした、さらなる学校の特色づくりが必要である。

【学校関係者評価委員からの提言】

① 教育三訓は、徳、知、志の内容で一般教育にも通じるものであったし、唱え続けることで自然と身につくと思うので、続けてほしい。

② 調理を通じて人と関わる。つまり「人間性」が大事。実習に行くときにどう「人間性」を教えるかだと思う。人としてどうあるべきなのか、それが一番だと思う。

(2)　学校運営

（自己点検評価より抜粋）
２－４　運営方針は定められているか
学則に明確に定めている。
２－５　事業計画は定められているか
明確に事業計画を定めている。見直しは毎年行われ、変更が生じる場合は理事会からトップダウンで教職員に周知している。
２－６　運営組織や意思決定機関は、効率的なものになっているか
運営組織、意思決定機関は学校法人 村川学園としての組織図で明確である。
２－７　情報システム化による業務の効率化が図られているか
専任職員にはパソコンが貸与され、業務効率化を図るシステムも導入している。

【現状の課題点】
① 少子化と労働力不足への対応
18 歳人口の減少による学生獲得の激化。同時に、就職先の深刻な人手不足や倒産リスクへの連鎖。
② 大学による高校生の囲い込み
大学側が高校生を早期確保する動きを強めており、専門学校への進学層が流出するリスク。
③ 大学 3 年次編入の実績づくり
推薦枠は確保したものの、実際の編入・卒業実績がまだないため、在校生への浸透と募集の目玉化が急務。
④ 単位制への円滑な移行
4 月の学校教育法改正に伴う「時間制から単位制」への移行、および「科目履修生」受け入れなど新運用の定着。
⑤ 組織のコミュニケーション改善
意思決定がトップダウンに偏っているため、現場の教職員からのボトムアップや意見吸い上げ体制の構築。

【学校関係者評価委員からの提言】
①　「保護者のニーズ」に合わせた価値の見える化
非認知能力など「独自の教育の質」を伝えるただ今までと同じ教育を続け

るのではなく、数字では測れない知識や資質（非認知能力）を育む教育を取り入れ、その価値を保護者へ明確に発信して「選ばれる学校・園」になることが必要である。

② 技術×資格を掛け合わせた「スーパーな人材」の育成が必要である。
多角的な強みを持つ人材の輩出 専門学校で培った「高い技術力を持ったまま大学へ編入し、管理栄養士などの高度な資格を取得させるルートを確立することにより、一般の大学生とは一線を画す「多角的な技術を持ったスーパーな人材」を育成し、社会的なニーズに応えるべきである。

③ 時代に合わせた「変化と前進」の継続
従来通りの枠組みに捉われない挑戦 公立高校や福祉業界でも定員割れや倒産が相次ぐ中、「今まで通り」では生き残れない。大学連携や海外協定、万博での社会実装型教育といった、他校に先んじた「新たな学生獲得の枠組み」や「前進する姿勢」を緩めずに継続することが評価され、今後も求められている。

(3)　教育活動

（自己点検評価より抜粋）

３－８　各学科の教育目標、育成人材像は、その学科に対応する業界のニーズに向けて正しく方向づけられているか

教育目標は業界のニーズに合わせて方針を立て、人材育成をしている。

３－９　カリキュラムは体系的に構成されているか

体系的にカリキュラム構築を実施している。また、毎年見直しを行う。

３－１０　学科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置づけをされているか

調理師養成施設　告示による授業に準じて、行なっているため適切である。

３－１１　授業評価の実施・評価体制はあるか

授業アンケートを実施している。

３－１２　育成目標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

各科目を教授するために必要な人材を揃えている。

３－１３　成績評価・単位認定の基準は明確になっているか

成績評価の基準は、学則、学則施行細則に準じて行なっている。

３－１４　資格取得の指導体制はあるか

調理師免許においては、卒業と同時に取得資格できるため、教育内容には十分留意できている。他関連資格についても積極的に資格取得をするよう指導している。

製菓衛生師科・製菓総合本科にいて、製菓衛生師免許は卒業時、もしくは１年次終了時に授与するものとするが、学内模試、対策講座を行い、本番に十分に備えられる対策を練っている。

若手の成長鈍化が懸念される中、「今の子」の気質やペースに合わせた指導へのアップデートが必要。ノートにメモを取らずスマホの写真撮影で済ませる学生への対応や、日々の実習がただの「作業」で終わらないための工夫に苦慮している。

② 「学生時代の華やかな活動」と「就職後のリアル」とのギャップ
万博や百貨店外販など華やかな経験ができる反面、就職後の地道な下積み作業（狭いキッチン等）に直面した際の、モチベーション低下やリアリティギャップの埋め方に課題がある。

③ 大規模イベントの負担軽減と全学生への学びの共有
万博等の大型プロジェクト（過酷な屋外環境含む）は教職員・学生への負担が大きい。また、一部の参加学生だけでなく、不参加の学生へいかに学びを共有・還元するかが課題。

④ 商品開発・実習における「商業・経営視点」の不足
学生のアイデアが自由な反面、「実際の調理人数・価格・提供シーン」を想定した現実的な商品開発や、人件費・固定費まで含めたリアルな原価計算の落とし込みが不足している。

⑤ SDGs（食材の完全活用）の形骸化防止
単なる技術習得にとどまらず、地域の「生産者の意志」や「食品ロスの現状」を学生に深く理解させ、食材を無駄にしない主体的な判断力をいかに育てるかという教育の深掘りが必要。

⑥ 国際連携の停滞と外部環境の変化への対応
政治的要因による一部の海外連携（中国等）の停滞への対応。また、業界の人材不足・物価高が進む中、現場のシェフや多文化な同僚と円滑に意思疎通できるコミュニケーション能力の育成。

【学校関係者評価委員からの提言】

① 現代の学生に合わせた「ハイブリッド型」の指導
スマホでの写真撮影は衛生面に配慮した上で復習用に許可しつつ、脳に叩き込むための「メモ取り」も併用させ、現代の気質に合った指導を行う。実習をただの作業にさせず、「今やっている意味」を理解させ、次回へ進化させる意識付けを徹底する。

② 現場に即した「商業・経営視点」の教育強化

学生のやる気を引き出す外販実習だからこそ、現場で通用するよう、人件費や家賃などの固定費まで含めた本格的な財務・原価計算を経験させる商品開発では、自由な発想だけでなく「提供シーン（調理人数・価格帯・立

地)」を想定させ、プロとして素材を活かすシンプルさも学ばせる（大筆先生)。

③ 地元（大阪）の強みを活かした体験型 SDGs 教育

身近にある素晴らしい生産者のもとで収穫などを直接体験させ、「ヘタや皮をどう無駄なく活用するか」を学生自らが主体的に考える力を育てる。味は良いが廃棄されてしまう食材（食品ロス）を積極的に買い上げ、仕込みの手間をかけてでも有効活用する姿勢を、業界のトレンドと絡めて伝えていく。

④ 地域業界ネットワークの活用と「現場とのギャップ」の解消

就職後の現場（シェフや他従業員）との世代間・文化間の壁をあらかじめ埋められるよう、学校と企業がタッグを組んで「共に学ぶ仲間」を育成していく。

⑤ 大規模イベント（万博等）の経験のカリキュラム還元

教職員の負担は大きいが、学生にとってはこれ以上ない素晴らしい学びの機会である。一過性のイベントで終わらせず、そこで得た知見や不参加の学生への共有方法を今後のカリキュラムや学校のブランド力に還元していく

(4)　学修成果

（自己点検評価より抜粋）

４－１５　就職率（卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率）の向上が図られているか

就職内定率の向上のため、就職支援システムの導入や学生指導など、就職率の向上を図っている。

４－１６　資格取得の向上が図られているか

資格取得者数とその推移の状況については把握している。

４－１７　退学率の低減が図られているか

長期欠席者・欠席が目立つ者に関しては担任、学生、保護者の３者面談を実施し、家庭との連携をとり、学生の悩みをサポートして早期に対応している。

【現状の課題点】

① 一部の専門資格における合格率の低迷と指導法の模索

② 卒業率の低下と退学者数の増加

中退防止のために学内イベント（親睦会）を開催しているものの、「本当に退学のリスクがある（ケアが必要な）学生がイベントに参加してくれない」という、アプローチの難しさに直面している。

③ 学生の就職マインドの変化と自発性の低下

「技術を磨きたい」という意欲よりも、福利厚生や休日数などの条件面を優先する学生が増えている。全体として、自発的に「やりたい」と手を挙げる学生が少なくなっており、学生のモチベーションや達成感をいかに引き出すかという教育的工夫が求められている。

④ 企業選考の早期化に伴うスケジュール管理とミスマッチ防止

ヒルトングループをはじめとする企業の選考早期化（3月～開始等）には対応できているものの、説明会から実際の選考までの間隔が空きすぎると、学生の志望度がブレて他社へ流出してしまうケースがあり、企業側との緊密なスケジュール連携が必要とされている。

⑤ 地域飲食店との連携（産学連携）の機会不足

飲食店側からは「大調の学生と交流・採用したい」という強いニーズ（人手不足の解消）があるものの、現状はその受け皿となる地域連携の機会をまだ十分に広げきれていない。

【学校関係者評価委員からの提言】

① 「とにかくコミュニケーション」を重視した退学・離職防止策の強化

中退や離職を防ぐためには、集まって話す機会（食事会や意見交換会など）を設けることが有効。リスクのある学生を巻き込むためにも、これらを「必須参加（学校行事の一環)」にすることを検討すべき。

学生が孤立しないよう、状態をウォッチする役割の設置や、気軽に相談できる特設サイトの開設など、多角的な相談窓口を整えてほしい。

② 技術の先にある「やりがい・お客様の声」を伝える工夫

ただ作るだけでなく、製造担当がサービスを手伝って「お客様の声を直接聞く」ような、視野を広げる機会を作ることが重要。より多くの学生が「やり切った」という達成感を持てる環境づくりを行い、1年1年の成果を地道に積み重ねていくべき。

③ 専門資格の合格率向上へのバックアップ

④ 採用選考の早期化に伴うスケジュール提示の要望

企業側が選考スケジュールを早期（3月～等）から明確に提示し、説明会から実際の選考まで中だるみさせずにコンスタントに進行させることが、学生の迷いを減らし流出を防ぐために極めて重要である。

(5) 学生支援

（自己点検評価より抜粋）

５－１８　進学・就職指導に関する体制は整備され、有効に機能しているか

担任が定期的に個別相談を行っている。

５－１９　学生寮等、学生への生活環境への支援は行われているか

初めての１人暮らしの場合でも安心できるように学校提携の学生会館がある。

５－２０　保護者と適切に連携しているか

入学前保護者説明会の実施、入学後には、保護者通信、実習授業参観、三者面談を随時実施している。

【現状の課題点】

① 留学生と日本人学生の交流機会の不足
留学生が在籍しているものの、日本人学生（特に社会人入学者など）との実際の交流に難しさがあり、郷土料理の調理実習など「お互いの文化を共有し合える積極的な交流プログラム」がまだ十分に定着・機能していない可能性。

② 企業の選考スケジュールと学生の離脱（ミスマッチ）対策
採用活動の早期化が進む中、企業側の「説明会」から「実際の選考（面接等)」までの期間が空きすぎると、待ちきれない学生が他社へ流れてしまうリスクへの対応（企業側へのスケジュール明確化・コンスタントな選考の働きかけ)。

③ 有給インターンシップ（アルバイトの単位認定）の認知拡大と継続

④ 既卒者（卒業生）への再就職サポートの継続的強化
新卒者同様に充実させているとする既卒者向け求人票の活用度向上や、ホームカミングデー等のイベントを通じた「卒業後も離職せずにキャリアを継続できる（または再就職できる）支援」の実効性の維持

【学校関係者評価委員からの提言】

① 留学生と日本人学生の共生を促す交流イベントの企画
海外から来ている留学生に「母国の郷土料理」などを実践で作ってもらい、それをフックに日本人学生と自然に交流できるような機会を多く設けること。

② 調理現場での早期実務経験（アルバイト・インターン）の推奨。

(6) 教育環境

（自己点検評価より抜粋）

６－２２　施設・設備は、教育の必要性を十分対応できるよう整備されているか

指定基準以上の教室数及び施設を充実させている。

６－２３　学外実習、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか

ホテル、レストランでのインターンシップを実施している。海外研修は 2024 年度は、フ

【現状の課題点】

① 国際化・留学生の受け入れに伴う生活面等のサポート

生活・コミュニティの課題: 今後、留学生の受け入れ等が進むにあたり、語学面だけでなく、実際の生活、住宅の確保、地域コミュニティへの馴染みやすさといった「生活基盤のサポート体制」の構築が必要であること。

地域・産業の維持: 国際化を視野に入れつつ、沿線の人口や産業をいかに維持・発展させていくかという地域連携の視点。

② 卒業生の早期離職と「現実のギャップ」

厳しい指導への耐性: 現場のシェフによる厳しい指導に耐えきれない学生がいること。

理想と現実の乖離: 学生が在学中に抱いていたイメージと、実際の調理現場の過酷さとの間にある「現実のギャップ」をどう埋めるかという教育・指導上の課題

③ 特定業界（給食業界など）の人材確保

人気の偏り: 学生の就職先として、専門性の高いホテル（ヒルトンなど）に人気が集中する傾向があり、給食業界など一部の調理師業界では人材確保（採用）が難しくなっているという業界側の課題

④ 災害・安全対策の継続的な取り組み

頻繁な点検の維持: 非常災害に備えた防災点検や安全対策は現在も頻繁に行われているが、これらを今後も形骸化させずに継続・強化していく必要があること

【学校関係者評価委員からの提言】

① 国際化に伴う「留学生の生活支援」と「地域維持」への着目

多角的な留学生サポートの必要性: 今後はどの業界でも海外との関わりが不可避となるため、留学生を迎え入れる際には、語学だけでなく「実際の

生活」「住宅の確保」「コミュニティへの定着」までを網羅した課題解決に取り組むべきである。

② 地域社会への貢献: 留学生の受け入れや海外との取り組みを通じて、沿線の人口維持や地域産業の維持・活性化につなげていく視点を持つこと。

③ 「食文化」を学ぶ教育価値の継続と魅力の発信
多様な選択肢の維持: 海外研修や同窓会などの取り組みは、学生が就職する上で多様な選択肢を持てる素晴らしい環境であるため、今後も継続・発展させてほしい。技術を超えた「文化教育」の強み: 単なる調理技術の習得にとどまらず、国ごとの違いや背景にある「食文化まで学べる環境」は非常に魅力的であり、学校の大きな強みとして活かしていくべきである。

④ 「卒業後の状況（早期離職)」への問題提起

⑤ 就職後の定着状況への注視: 学校内の教育環境を充実させるだけでなく、「卒業生が就職した後にどのような状況にあるか」までしっかりと目を向け、現状を把握し対策を講じる必要がある。

(7) 学生の募集と受け入れ

（自己点検評価より抜粋）

７－２５　高等学校等接続する機関に対する情報提供等の取り組みが行われているか

在校生の出身高校を中心に定期的に訪問をしている。

７－２６　学生募集活動は適正に行われているか

適正に行われている。

７－２７　学生募集活動において、教育成果は適正に伝えられているか

学校案内書やホームページ等に掲載している。教育効果の広報においては、入学希望者の参考になる情報提供をするという観点から、個別に受けた相談において事実を正確に伝えている。

【現状の課題点】

① 進路選択における大学との競合
高校生が進路を選ぶ際、「専門学校か、大学か」で迷うケースが多く、大学との差別化や魅力付けが常に課題となっている。

② より早期からの職業意識の醸成（キャリア教育）
入学検討者が早い段階で将来の目標を持てるよう、高校生だけでなく「中学生」を対象としたイベントの開催など、より早期のアプローチを計画・実施していく必要がある。

③ 教育成果の広報と正確な情報提供

学校案内やホームページでの発信にとどまらず、個別相談などの限られた場でも、入学希望者の参考になる正確な事実（教育効果など）をいかに漏れなく伝えていくかという継続的な質の担保。

④ 将来的な「大学移行」への視野

専門学校としてトップクラスの教育・実績（就職率 100%など）を維持しつつ、将来的には学生がより高い誇りを持てるよう「本格的な大学への移行」という大きな選択肢を視野に入れていくこと。

【学校関係者評価委員からの提言】

① 本格的な大学への移行検討
村川学園は国内の専門学校でトップクラスの実績があるため、将来的に「本格的な大学」への移行を目指してほしい。アメリカの有名大学（CIA など）のように、高い就職率と「その学校を卒業した」という強い誇りを学生に持たせる学園づくりを期待する。

② 大学との差別化における「手厚い就職支援」の強調
高校生が専門学校と大学の進路選択で悩む現状があるため、専門学校の強みである「業界への安心な就職」や「大学に比べた就職支援の手厚さ（就職率 100%）」をより明確に高校生へ伝えていくべきである。

③ 高校生の自主的な情報収集の促進
高校側では、各学校を招いた進路説明会などを通じて生徒が自主的に情報収集できるよう指導している。学校側としても、高校生が自発的に動けるような情報提供やイベント設計が求められる。

④ 母校への関心と高校へのアプローチ

⑤ 卒業生の立場から、母校の入学者数には強い関心がある。高校生に対して具体的にどのような進路指導やアプローチが行われているか、常にその動向を注視し、連携を強化していく必要がある。

(8) 財務

（自己点検評価より抜粋）

8－２８　中期的に学校基盤は安定しているといえるか

各校とも入学者を確保できており予算に基づく適切な収支のバランスが保持できている。

8－２９　予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか。

予算は計画に従って妥当に執行されている。

8－３０　財務について会計監査が適正に行われているか。

適切に行われている。

【現状の課題点】
理事会・評議員会における監事監査において適正であるとされている。事業報告書、監査報告書などはホームページ上で公開している。

【学校関係者評価委員からの提言】
① 特に問題点は見受けられない。健全な運営をしていると評価する。
② 入学者の 18 歳以上の人口が減っていることで収入面の確保や、インフレ等に関しても留意しながら進めていただければと思う。
③ 会議であがった意見がすぐに実行されており、これは学校が発展する要因になる。第三者の意見が学校運営に反映されていることは素晴らしい。

(9) 法令等の遵守

（自己点検評価より抜粋）
９－３１　法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか。
法令遵守については、学園法人本部が主幹となり、適正に運営されている。
９－３２　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
定期的に会議を実施し、個人情報の管理、学籍管理などの注意点を周知している。
９－３３　自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか
年度末にセクションごとに改善点を見出すための自己点検・自己評価を実施しているが、今後は定期的に点検・評価を行って行きたい。

【現状の課題点】
今の状況では特に問題点は目立っていない。しかし情報管理、特に個人情報の取り扱いは一つ間違うと信頼の失墜につながる。現段階でも表に出ていないだけで問題がないとは言い切れない。今後もセキュリティに関しては教職員だけでなく、学生も含めて組織全体で意識を高めていく。
ハラスメント問題については、学内にハラスメント防止委員会を設置し、ハラスメント防止ガイドラインを設定している。専任の精神保健福祉士を置き、相談窓口を開設している。より広く学生に告知をし、問題点が上がりやすい環境整備が必要になる。

【学校関係者評価委員からの提言】
① 特に問題点は見受けられない。健全な運営をしていると評価する。
② ハラスメント対策として、話しやすい環境整備が必要。

③ 学生アンケートを実施し、フィードバックをしっかりしてほしい。

(10) 社会貢献

（自己点検評価より抜粋）
社会貢献活動事例
＜近隣高等学校への出張授業＞
＜寄付活動＞
＜SDG s への取り組み＞
１０－３４　学生のボランティア活動を奨励、支援しているか
学生のボランティア活動に関してはすべてを把握しているわけではなく、活動に関しての把握は不十分である。

【現状の課題点】
学園としては、社会福祉施設への支援、地産地消の取り組みなど SDGs の取り組みを実施している。今後も持続可能な項目についてより積極的に取り組んでいきたい。

【学校関係者評価委員からの提言】
① 今の学生は社会に対して関心が高いと思いますが、これからもどんどん行っていただいて、社会貢献の目を養っていただけたらと思います。

これらの課題に対し委員から頂いた提言を真摯に受け止め、教職員一丸となり一つひとつ課題を解決し、業界を牽引する人材の輩出に取り組んでいく所存である。