

令和7年度 RKC調理製菓専門学校 学校関係者評価報告書

開催日時：令和8年4月23日(木) 17:30 ～ 18:30

開催場所：RKC調理製菓専門学校 応接室

出席委員：松岡貞弘委員、畑山稜委員、島村裕人委員、大崎瑞枝委員

学校側出席者：島村昌利学校長、濱窪奈緒美教務部長、村田智之事務長

<議事>

定刻となり、濱窪教務部長が開会を宣するとともに、出席委員及び学校側出席者の紹介を行った。まず、議事に先立ち学校長があいさつに立ち、出席委員に謝意を伝えるとともに、本日の会では忌憚のないご意見を頂き、その意見を活かしてより良い学校となるよう努めていきたい、とあいさつした。

次いで濱窪教務部長が、令和7年度についてはほぼ予定通りのカリキュラムで終了できたこと、また就職希望者については、パート・アルバイトを含めて全員の就業がなかったこと、内部進学者の人数などを報告した。

続いて「自己点検・自己評価報告書」に沿って説明、報告が行われた。

まず、教務部長が「学校の教育目標」及び「令和7年度に定めた目標や計画」について報告を行った。

実社会に役立つ職業人を養成し、調理技術や専門知識はもとより、創造性に富んだセンス、健康維持のための科学的知識等の修得も目的である。

変化する社会情勢に対応できる職業人の輩出に努め、高い就職率の維持はできているが、相変わらず、離職率が高い。就職先でのミスマッチを防ぎ、どう減少させていくかが、課題であると報告した。また、令和6年は50%強であった製菓衛生師国家試験の合格率が約75%であったことについては、学習アプリを導入するなど、合格率の向上に努めていること、退学者は1名であったことを報告した。

続いて「評価項目の達成状況、取組状況、及び課題点など」について、村田事務長より以下の説明、報告があった。

全ての項目において教職員による自己点検の平均点は、「ほぼ適切」以上の評価であった。

(1) 教育理念、目標など

建学の精神等は、全生徒に配布する冊子「学校生活の心得」に記載し、入学時に全生徒に配布し、オリエンテーションで説明・周知を図った。社会人・職業人となるための心構え等も、就職活動時期を中心に事ある毎に周知した。

(2) 学校及び施設の運営、管理

定期的開催している専任の教職員全員参加の職員会は必要に応じて臨時会議も開催し、計画通り遂行できているか、など、情報の共有・意思決定はできているが、運営における長期計画については実態の共有の必要性を感じる。定員充足率や施設の老朽化も課題。

(3) 教育活動

各教員が授業評価アンケートを行うなど、指導力の向上に努めている。

就職指導は、クラス担任を中心に指導担当教員らと協力し、きめ細かくサポートしているが、製菓製パンは個人店や小規模な店が多いため、県内での就職先が少ない。

(4) 教育環境

施設設備の老朽化は課題だが、衛生器具等の洗浄・点検は専門業者に依頼して定期的に行っている。年1回の消防訓練等も実施している。

(5) 学生支援

出席状況や個々の精神的な状況などに応じて、保護者と連絡を取り必要であれば三者面談を実施。参加日も実施し、希望者は当日、面談を行っている。学生との距離は近く相談しやすい環境にある。が、学校の流れや取り組みをもっとしてもらえるよう、保護者と接する機会を増やす必要がある。また、20代、30代以上の学生は家庭内で教育指導できる立場の者がいないケースもあり、解決が困難な場合もある。

(6) 学生募集

納付金は適正な額であり、募集要項に詳細を記載している。ホームページでも閲覧可能。募集活動は学校見学会の実施や各高等学校での学校説明会の場を活用。CM放送やホームページ、Instagram等も活用している。

高校新卒者の生徒数が減少する中、いかに本校への進学につなげることができるか。学校見学会への参加人数も減少傾向にあるため、社会人への広報の強化など、改善が必要。また、納付金は増額が容易でないため、物価高騰に追いつけない状況がある。

(7) 財務

決算書類等は学校事務局にて閲覧可能(ホームページでも周知)である。会計監査は、監事2名により実施。

収支改善のためには入学者数の増加が不可欠だが、社会人へのアプローチ強化が必要。中長期の安定した財政基盤作りが急務。

(8) 法令順守

個人情報保護や各種申請・届は適切に行っている。学生からの個別の申し入れにも対応。自己評価の結果及びこの委員会の議事録はホームページで公開している。

(9) 社会貢献

ボランティア団体に協力し、年2回学校で献血活動を行っている。中央公園や高知駅周辺の清掃活動に参加したり、皿鉢まつりなど地元イベントへの協力も行っている。

以上の報告を受け、教務部長が報告書への意見や質問、また学校への意見・要望について、出席委員に求めた。

<A委員>

入学者は令和8年度は増えましたか？

→「かなり減った。令和7年度は前年度とほぼ同数だったが、一般の入学者は減った。ハローワークの制度利用者が増えた分でカバーできた感じ。令和8年度は高校新卒者の出

願もハローワークの制度利用者も減った上、学業上の理由や家庭内の事情で3月になってからの入学辞退者も数名居り、結果的には大幅減となった。
社会人に向けた周知も強化し、退職後や定年後の進路の選択肢として検討してもらいたい。

<B委員>

「入学後の追い金がない」学校は少なく、保護者の立場から言うと家計的に非常に助かった。でも、飲食業界(就職先)は給料も低くとても厳しい業界だと思う。求職の張り紙をみても、「拘束時間が長く、きつく、賃金が安い」。やりがいはあると思うが、就職先として考えると、不安が先に立つ。夢をもって進学できないのでは？就職した人間からは言いづらいので、学校から企業側に労働条件の向上を働きかけてもらうことはできないだろうか？

→ ニュースにも取り上げられていたが、好転している業界、企業がある中で苦戦しているのは宿泊業と飲食業だと…。個々の企業やお店を見てみると改善されているところもあるが、イメージ含めていいとは言い難い業界。

他の業種の求人条件をみると、飲食業界はやはり見劣りしてしまう…。せっかく国家資格まで取得したのに、何とかならんのかな…。

→ 条件の良い企業を求めて県外に出て行く卒業生も一定数居る。「人材の県外流出」という別の課題の一因にもなっている。学校だけでなく業界団体や行政と連携し、少しずつ改善していくしか…一番頭の痛いところだ。賃金ではないが、一定期間の就業を条件に奨学金の返済の一部を負担してくれる企業とかもあるが。

ここ数年の物価高騰の影響で業界自体、更に厳しくなってきている。ケーキ屋さんなど原材料の高騰ではなく、容器代の高騰でその分を販売価格に転嫁せざるを得なくなっている。

<A委員>

持ち帰り用の箱が、以前は数円だったのが今は30円ぐらいするようになっている。

→ 容器だけでなく、全てのものが上がっている感じ。電気代、燃料代なども…。

→ こんなが時世なので、卒業生の皆様には、条件が良い職場、福利厚生が整った職場に転職したい時など、卒業して何年経っていても、学校も頼ってほしい。

条件の悪さなども離職率の高さの一因だとは思いますが、若者の打たれ弱さみたいなことも感じる。これは飲食業界だけでなく、社会全体に言えることの様にも感じる。

指導と叱責とハラスメントの境界線が受け手側に委ねられていて、難しい。

各委員の皆様の職場ではどのような感じ？

<C委員>

例えば、小学校の給食現場だと4月の前半は1年生の給食がない地区があり、新入社員の希望する勤務地とは違って、最初からフルスロットルの勤務地には配置せず、ゆとりを持って指導できる地区に配属し、慣れて行ってもらおう工夫などを行っている。あと、メンター制度も導入し、

職場の直接の先輩後輩ではなく、違う職場の先輩後輩を組み合わせることで「指導」ではなく月1回の「相談」を事務所で行っている。適度な息抜きにもなっている。導入してからは、離職者も減ってきている。

<D委員>

高校新卒の子の通学手段は、車でJR円行寺口駅まで来て、学校まで徒歩という子が多い？

<B委員>

意外と免許取る子が多い。

→ 雨の日を考えると、学校に無料の駐車場があるので、「じゃあ免許を取ろうか」ってなっているのでは…。夏休み明けに車通学者が増える感じはある。

<C委員>

高知は高校で調理師免許が取れる学校はないが、調理・食物について学べる高校はいくつかある。とある高校では、数コースある中で調理が一番人気だと聞いたことがある。ただ、成績順だったりするので、全員が調理を学んでいるわけではない。そのような子たちは…。

→ 来てくれている。関連する課程のある高校からは毎年一定数の出願者がある。

専門学校ではなく、大学に進学する子もいる。栄養士などを目指して大学に進学したものの何か違うものを感じたのか、卒業もしくは中退して調理師を目指す子も。年に1~2名見受けられる。全く関連のない学部に通っていた子が本校に入学してくれるケースも増えてきた。就職先の業界・企業とのミスマッチだけでなく、進学先や専攻する学問とのミスマッチも生まれてきているのではないかと感じる。

<B委員>

銀行なんかでも、大卒だけでなく高卒も採用しているところがあると聞いた。どの業界でも人材不足は深刻だと感じる。

→ 大卒就職者の早期離職率も増えていると聞いている。人材不足は応募数の減少だけではなく、中途退職者の増加もあるのではないかと。

結構、若い子がすぐ辞めていく。逆に高卒の子の方が最初から目的意識をもっているのも、長く勤める子が多い気がする。その分専門学校を進学先に選択する子が減っているのかも。

<D委員>

調理を生業とすることを目的に入学してくる子が多いと思うが、就職ではなく起業したいと思っている学生に対しての成功体験やリスクなどの学習は？また、就職活動は？

→ 起業については商工会議所の方を講師に招いたマネジメントの授業を年に数回実施。

求人票は見方等を就職担当、担任教員が指導するが、何せ今の子は文字を読まずに、検索サイトに頼っている。学校にくる求人も紙だけでなく検索対応できるシステムを導入。製菓の授業来ていただいている個人事業主の先生も、授業の時に販売価格と原価の関係などについて、説明してくれたりしている。

→ 個人事業主のA委員はカフェクリエーターの講座の際講師をお願いしているが、包み隠さず話をしてもらっている。

<A委員>

起業する際、立地であったり店の規模について、価格設定の仕方、日々の固定費等の収支勘定と就職した際の給料相場、拘束時間の違いなどを説明し、起業するか就職するかの判断材料にしてもらっている。起業して数年以内に相当数の店がなくなっている現実も伝えながら、店舗作りの際の工務店の選び方や融資の利息、返済など現実的なことも話している。

→ 実際に経営されている方の生の声を聴けるのは貴重だと思う。

<A委員>

授業が終わったあと、学生さんからはそういった現実を知らなかった、などの話も頂く。現実を理解した上で求人票を見ると、また見方が変わってくるのかな、と思う。

意見交換のあと、本委員会の議事の修了を濱窪教務部長が宣した。

島村学校長が議事進行への協力に対する謝辞を述べ、「令和7年度 RKC調理製菓専門学校 学校関係者評価委員会」は閉会した。