

令和5年度 事業報告

学校法人 食糧学院

東京栄養食糧専門学校

東京調理製菓専門学校

建学の精神

教育方針 「学是」

1. 食糧報国（国民の健康増進、栄養・食生活改善）
2. 自己練磨（学術・技能と実践力を修得、勤勉努力）
3. 奉仕の精神（博愛・礼節を尊ぶ専門技術指導者）

学校法人の沿革

1925年（大正14年）	本学院の母体「糧友会」が発会、その目的の 1つに食糧に関する教育機関の設立を掲げる
1939年（昭和14年）	食糧学校の創立
1957年（昭和32年）	法人名を食糧学院、学校名を東京栄養食糧学校と改める
1960年（昭和35年）	東京調理師学校（夜間部）開校、調理師養成施設として 厚生省より指定される
1966年（昭和41年）	東京調理師学校昼間部併設
1976年（昭和51年）	学校教育法に基づく専修学校認可により、校名を 東京栄養食糧専門学校、東京調理師専門学校に改める
2015年（平成27年）	東京調理師専門学校の校名を東京調理製菓専門学校に 改める。
2019年（令和元年）	創立80周年を迎える

設置する学校・学科

学校	学科	年限	募集定員	収容定員
東京栄養食糧専門学校	管理栄養士科	4年制	80名	320名
	栄養士科	2年制	200名	400名
	健康スイーツ研究科	1年制	40名	40名
		合計	320名	760名

学校	学科	年限	募集定員	収容定員
東京調理製菓専門学校	高度調理技術科	2年制	160名	320名
	調理技術科	1年制	80名	80名
	パティシエブーランジェ科	1年制	40名	40名
	国際調理ビジネス科	1年制	40名	40名
		合計	320名	480名

※ 上記の学生数は令和6年5月1日現在となります。

※ 東京調理製菓専門学校、調理総合科（夜間）は休講中です。

事業報告

○東京栄養食糧専門学校 事業報告

- 学生募集の強化に向けての取り組みを実施した。
 - 学院の魅力をPRできる教職員の育成に努めた。
 - 各部署による定期研修を実施した。
- 専門学校の「特性」強化に向けての取り組みを実施した。
 - 学生の学力水準の向上へ向けての取り組みを実施した。
 - ➡ ICT活用によるきめ細かな支援や卒業生とも連携し実施した。
 - 学生満足度の向上に向けての取り組みを実施した。
 - ➡ 担当制を導入して学生サポートに努めた。
 - カウンセリング担当者と連携して取り組んだ。
 - 社会人力の向上に向けての取り組みを実施した。
 - ➡ 毎日の挨拶指導や学生指導を徹底した。
- 教職員「行動規範」の実践に向けての取り組みを実施した。
 - ➡ 学生対応力の向上に努めて、教職員の連携を強化した。
- 社会貢献活動に積極的に取り組んだ。
 - 地域貢献の一環として、定期的に学内外でマルシェを開催した。
 - 産学でコラボした商品を開発した。
 - 定期的に公開型のセミナーを開催した。

○ 東京調理製菓専門学校 事業報告

- 1、学生の資質向上に向けての取り組みを実施した。
 - ➡ 社会人基礎力の強化に努めた。
- 2、学生満足度の向上に向けての取り組みを実施した。
 - ➡ 授業内容の改善・質向上、就職活動のサポート強化に取り組んだ。
- 3、介護育成教育の充実にに向けての取り組みを実施した。
 - ➡ 教職員の資質向上に向けての取り組みを実施するとともに、担任指導力の強化に努めた。
- 4、教職員「行動規範」の実践に向けての取り組みを実施した。
 - ➡事務部門と教育部門の教職員が定期的なミーティングを実施して情報共有等に努めた。
- 5、学生募集の強化に向けての取り組みを実施した。
 - ➡オープンキャンパスの体験授業の充実に努めるとともに、在校生スタッフの接遇も向上し、参加者から高評価をいただいている。