

# 令和6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
2024年（令和6年）	創立85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	150名	300名
	健康スイーツ研究科	1年制	30名	30名
		合計	260名	650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	高度調理師技術科	2年制	100名	200名
	調理師技術科	1年制	60名	60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	30名	30名
		合計	230名	330名

※ 上記の学生数は令和7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

1. 学生満足度の向上に向けて、教育環境等の整備に努めた。
  - 1) 学生からの相談をスムーズに受けられるよう体制を工夫することにより、学生満足度の向上に努めた。
  - 2) 高い就職率の継続とともに、卒業生のフォローの充実に取り組んだ。
2. 学生募集においてオープンキャンパスの内容を工夫するなどして、本校を第1希望とする参加者の割合が増加した。
3. 管理栄養士国家試験の合格率が前年対比でアップした。  
→ 個人のレベルに合った試験対策をするなどした成果である。
4. 収益事業への積極的取組で、施設貸出収入が大幅に増加したことにより、経営基盤の強化に寄与した。

## ○ 東京調理製菓専門学校 事業報告

1. 学生募集において入学者が大幅に増加した。

→ オープンキャンパスの内容及び演出の強化をしたり、ニーズにマッチしたイベントの開催に努めた。

2. 教職員・学生の取り組みとして、校内美化を徹底して成果を挙げた。

➔ 清潔で明るい校内づくりに努めた。

3. 学生の資格取得のために充実したサポート体制で取り組み成果を挙げた。

➔ 取得資格の充実と資格取得指導を充実させた。