

令和5年度第2回学校関係者評価委員会 議事録

2024.03.25 書記

<出席者>

【外部委員】

古川 雅英 新潟県菓子工業組合 専務理事
三島 茂 全日本司厨士協会 名誉会長
渡辺 建太 株式会社 渡森 代表取締役社長
山岸 貴 中央会計税理士法人 代表社員 所長
伊藤 佑二 御料理 京相模
神子島 真 株式会社 神子島製作所 取締役製造部長

【学校委員】

渡辺 忠雄 (理事長)
渡辺 弘子 (学園長)
出塚 彩 (校長)
阿部 正一 (教頭)

【事務局】

渡辺 真理子 (事務局)
堀 慶 (事務局)

▶挨拶 (理事長)

学校運営も順調に、明るく前向きに進んでいることを喜ばしく思う。きたんの無いご意見をいただきたくお願いします。

▶委員長挨拶

活発な意見を交換し、今後の為になる会にしていきたいと思っておりますので、ご協力よろしくお願いたします。

▶令和5年度学校評価結果報告

- (1) 職員の自己評価が年々上がっていると感じる。
- (2) **Chorombook** の導入により職員間の情報共有がより活発になった。
- (3) 人材不足が課題の中、今後も人材育成に力を入れたい
- (4) 保護者と適切に連携を図りたい
- (5) 災害時の対応を学生に周知する機会を設けた
- (6) 活発な広報活動を進め、今後も継続的に入学者の確保に努めていきたい
- (7) 職員研修などを開き職員間で周知を図りたい。
- (8) 社会貢献・地域貢献 昨年度は食と花の推進課により依頼で若手料理人を学生の指導に呼んだり、市が主催するイベントに積極的に参加し、学生のとても良い経験になっている

▶学校運営取り組みについて

- ・コロナ後の教育活動
コロナの2類→5類への移行
夏の民謡流しが復活、ここに学生・職員ともに参加。

製菓・調理ともに2泊3日の国内研修旅行を実施。宿泊を伴う行事は学生に大変喜ばれた。

・学校環境整備について

エレベーターの取り替えは学生が使用するに当たり安心・安全なものにできた。

・危機管理について

学生全体に研修を行い、地震が来た場合の対応法を周知させた。さすまたを購入。危機管理マニュアルを作成し、職員に周知させなければならぬと決まっている。事件・事故を踏まえて常に改正していくもの。

▶来年度の重点目標（学園長）

- ・製菓衛生師試験・調理師免許・食育インストラクターの免許をしっかりと取得し、更に様々なコンクールに学生ができるだけ多く参加するよう伝えている。
- ・クロームブックを使ったり、画面を使って会議をしたりとシステム構築をこれからも続けていくものだと思う。
- ・できるだけ社会貢献できるよう学生に働きかけ、献血などボランティアに参加するようこれからも伝えていきたい。

▶意見交換・質疑

営利目的の会社であれば売上目標といったように、具体的な目標を設定することは大事だと思う。例えば「広報がしっかりできた」ということはどんな結果を達成できたらそれが言えるのか。

新潟の文化・食材を広める料理がもっと増えたら良いし、そのために学生に授業で新潟の食材を使えたら良いと思う。食材そのものについての知識も大事だが、地域のことをもっと知る、何が名産なのか、どんな気候なのか、新潟について知ることを授業でやらせたら良いと思う。

近い未来必ず必要と思えるのが、IT人材を社内で育てること。外注して済むものもあるが、校内の社員から育てることが大事。簡単なベースをAIで作り、そこに人が肉付けをしていくという作業。タイパをよくしていくためにも必要になってくる。

▶閉会の挨拶

今回いただいた貴重なご意見をしっかりと、学校運営に生かしていきたい。