

専門学校における情報提供等への取組に関するガイドラインに基づく情報提供

1. 学校の概要目標及び計画

(1) 設置法人

法人名	学校法人 榎本学園		
代表者名	理事長 榎本 雄文		
所在地	東京都町田市中町 1-13-1		
連絡先	TEL042-720-4826		
役員	理事長（常勤）	榎本 雄文	（町田製菓専門学校・ 町田福祉保育専門学校 学校長）
	理事（常勤）	榎本 美千代	（学校法人榎本学園 学園長）
	理事（非常勤）	岩本 勉	（学校法人理事長）
	理事（非常勤）	芳村 浩司	（会社員）
	理事（非常勤）	石井 篤司	（学校法人理事長）
	監事（非常勤）	吉田 光一	（大学教員）
	監事（非常勤）	池淵 元	（元高校教諭）

(2) 校長名、所在地、連絡先等

校長名	松下 祐介
所在地	東京都町田市中町 1-13-1
連絡先	TEL042-725-0446

(3) 教育理念・目的

榎本学園の「常に社会の動向に適合した職業人を育成する」との教育理念のもと、本校は学校教育法の規定に基づき、社会人としての教養を身につけた、自主独立優秀なる調理師の養成を目的とする。

(4) 教育目標及び方針

変わりゆく食文化の在り方を常に念頭において専門的かつ実践的な技術や調理の「心」を持つ調理師を育てていくことを目的とする。

(5) 入学定員、入学者数、在学総数（2023年5月1日現在）

	専門課程	
	調理師科	上級調理師科
入学定員	80	120
総定員	80	240
在学総数	40	127

(6) 学園、学校の沿革

年月	出来事
昭和 18 年 4 月	榎本春子により自宅を開放、榎本洋裁として発足（当時の生徒数は15名であった。戦時下の洋裁教室のため、モンペ、国民服の裁断を教えていた。）
昭和 22 年 3 月	東京都の公認校として町田洋裁女学院（後・町田家政福祉高等専修学校）開校
昭和 28 年 3 月	校名を町田洋裁女学院から町田高等技芸学校に改称
昭和 29 年 1 月	創立 10 周年記念式典
昭和 35 年 12 月	料理教室を新築 料理学校を開設
昭和 49 年 10 月	創立 30 周年記念式典
昭和 51 年 4 月	専修学校制度の創設により、校名を町田技芸高等専修学校に改称
昭和 53 年 7 月	学校法人認可
昭和 54 年 4 月	東海大学付属望星高等学校との技能連携はじまる
昭和 55 年 4 月	町田調理師専修学校（現・町田調理師専門学校）開校
昭和 60 年 4 月	町田調理師専門学校に改称
平成元年 4 月	町田福祉専門学校（現・町田福祉保育専門学校）開校
平成 5 年 3 月	町田調理師専門学校第 2 校舎落成
4 月	町田調理師専門学校／上級調理師科開設
平成 6 年 4 月	町田技芸高等専修学校／福祉科開設 校名を町田家政福祉高等専修学校に改称
平成 10 年 5 月	町田家政福祉高等専修学校・町田調理師専門学校新校舎落成
平成 13 年 4 月	町田福祉専門学校／児童福祉学科（現・こども保育学科）開設
平成 14 年 4 月	町田美容専門学校開校
平成 16 年 10 月	町田美容専門学校／美容学科通信課程開設
平成 18 年 4 月	町田製菓専門学校開校
平成 19 年 4 月	新理事長に榎本秀規就任
平成 22 年 4 月	町田福祉保育専門学校に改称
平成 23 年 3 月	町田家政福祉高等専修学校閉校
4 月	町田調理・製菓技術研修所開設
平成 26 年 4 月	町田製菓専門学校第 2 校舎落成
平成 30 年 4 月	町田福祉保育専門学校／保育学科開設
平成 30 年 6 月	新理事長に榎本雄文就任
令和 2 年 4 月	町田美容専門学校高等課程開設

2. 各学科等の教育

(1) 授業科目等の概要

1) 調理師科

授 業 科 目	必・選 の別	年間 授業 時間数	週授業 時間数	実務経験の ある教員に よる授業
食生活と健康	必	90	3	
(公衆衛生学)				
食品と栄養の特性	必	150	5	
食品の安全と衛生(食品衛生学 実習 30 時間含む)	必	150	5	
調理理論と食文化概論 I	必	120	4	
(調理理論)				
調理理論と食文化概論 II	必	60	2	
(食文化概論)				
調理実習	必	300	10	○
総合調理実習	必	90	3	○
計		960	32	390 時間

2) 上級調理師科

(2022 年度入学生)

	授 業 科 目	必・選 の別	1 年 次		2 年 次		実務経験の ある教員に よる授業
			年間	週	年間	週	
規 定 の 科 目	食生活と健康	必			90	3	
	(公衆衛生学)						
	食品と栄養の特性	必	150	5			
	食品の安全と衛生(食品衛生学実 習 30 時間含む)	必	150	5			
	調理理論と食文化概論 I	必	120	4			
	(調理理論)						
	調理理論と食文化概論 II	必			60	2	
	(食文化概論)						
	調理実習	必	300	10			○
総合調理実習	必	90	3			○	

その他の教科	調理実習（高度調理技術実習含む）	選必			510	17	○
	フードマネージメント	選必			60	2	
	サービス論（フードサービス実習含む）	選必	60	2			○
	外国語（調理に関する国際コミュニケーション含む）	選必			60	2	
	キャリアデザイン	選必			30	1	
	保健体育・レクリエーション	選必	30	1			
	計		900	31	810	27	960 時間
合 計					1,710		

(2023 年度入学生)

	授 業 科 目	必・選の別	1 年 次		2 年 次		実務経験のある教員による授業
			年間	週	年間	週	
規定の科目	食生活と健康 （公衆衛生学）	必			90	3	
	食品と栄養の特性	必	150	5			
	食品の安全と衛生（食品衛生学実習 30 時間含む）	必	150	5			
	調理理論と食文化概論Ⅰ （調理理論）	必	120	4			
	調理理論と食文化概論Ⅱ （食文化概論）	必			60	2	
	調理実習	必	300	10			○
	総合調理実習	必	90	3			○

その 他の 教科 科	調理実習（高度調理 技術実習含む）	選必			510	17	○
	フードビジネス1	選必			30	1	
	フードビジネス2	選必			60	2	
	サービス論（フー ドサービス実習 含む）	選必	60	2			○
	調理科学	選必			30	1	
	キャリアデザイ ン	選必			30	1	
	保健体育・レクリエー ション	選必	30	1			
	計		900	31	810	27	960 時間
合 計					1,710		

(2) シラバス

下記のアドレスにて情報公開

<https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html>

(3) 進級・卒業要件等（成績評価基準、卒業・修了の認定基準等）

【成績評価の基準】

- 1) 学期末試験は100点満点中、60点以上を合格とし、以下を評価基準とする。

評価	得点
A	90点以上
B	70点以上 89点以下
C	60点以上 69点以下
D	59点以下

- 2) 各授業科目の評価は、上記筆記試験を基準に、学年末出席状況、提出物、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を勘案し、総合して行う。出席時間数は調理師養成施設の規程に従うものとする。
- 3) 評価Dの場合、再試験を行い、結果が60点以上であれば評価Cとする。

【進級・卒業要件】

- 1) 進級要件：学年毎に修了すべき授業科目について、合格基準に達していること。
- 2) 卒業要件・判定手順：校所定的全課程を修了したと認められたとき及び納付金を完納している場合に卒業判定会議で審査の上認定する。

(4) 客観的な指標に基づく成績分布

成績評価を厳格に行いより教育効果を高めること、学生の学習意欲を触発し学習目標を明確化するため、GPSA (Grade Point Simple Average) を導入している。A・B・C・D の評価に対して、それぞれ 5.00・3.75・2.50・1.25 点の Grade Point を与

え、Grade Point の総数を総科目数で割ることにより、平均点 (Grade Point Simple Average) を算出する。

(5) 取得を目指す資格・検定等、及び実績 (2023年3月専門課程卒業生: 84人)

資格・検定名	受験者数	合格者数
調理師免許	84	84
技術考査	84	80
食育インストラクター	11	11
レストランサービス技能検定3級	16	5

3. 教職員

(1) 学校法人榎本学園教職員数 (2023年5月1日現在: 192人)

	常勤教員・助手			非常勤 教員	常勤 職員	非常勤 職員
	校長	教員	助手			
法人事務局					7	
町田調理師専門学校 専門課程	1	11	3	12	2	
町田調理師専門学校 高等課程		10	3	16	1	1
町田福祉保育専門学校	1*	9	0	47	1	
町田美容専門学校 専門課程	1	11	0	14	2	
町田美容専門学校 高等課程		6	0	12		1
町田製菓専門学校	1*	10	0	10	1	
計	3	57	5	111	14	2

*兼務

4. キャリア教育・実践的職業教育

(1) キャリア教育への取組状況

- 上級調理師科2年次の授業科目に「キャリアデザイン」を設置し、調理業界全般に関する知識を深める他、ビジネスマナー、履歴書の書き方等就職活動で身に付けるべきスキルを習得させている。
- 調理実習の授業では、各分野で活躍する卒業生を特別講師として招聘し、実技のみならず、調理業界で働く上での心構えややりがいなどについて講義を行っている。

(2) 実習・実技等の取組状況

- 調理師養成施設指導要領を遵守した上で、インターンシップ・レストラン実習等、実践的なカリキュラムを編成している。
- 2年次の実習回数は週5回実施している。
- また、始業前、放課後に実習室を開放し、学生に自主練習を促している。

(3) 就職支援等への取組支援

- 就職指導部が中心となり、担任・副担任一丸となって個々の学生に対し、個別

の進路指導に取り組んでいる。同窓会組織とも協力し、学生の進路決定を支援している。

5. 様々な教育活動・教育環境【学校行事】

		上級調理師科		調理師科
		1年次	2年次	
4月	入学式・オリエンテーション・健康診断	○	○	○
5月	校外実習		○	
7月	企業説明会		○	○
	校外実習			○（任意）
7・8月	夏休み	○	○	○
9月	前期期末試験	○	○	○
11月	学園祭	○	○	○
1月	技術考査		○	○
12月	保護者食事会			○
	冬休み	○	○	○
2月	卒業作品展		○	○
	期末試験		○	○
	海外研修旅行（2022年度は中止）		○（任意）	○（任意）
	保護者食事会		○	
3月	期末試験	○		
	卒業式		○	○

【主な施設（町田調理師専門学校第一校舎）】

施設名	概要・特徴
日本料理実習室	カウンター設備を設置し、対面式で料理を提供できる。
西洋料理実習室	コンベクションオーブンをはじめ、様々な設備を配備。
中華料理実習室	全ての調理台に中華用のコンロを設置。
製菓・製パン実習室	製菓・製パン用の大型オーブンを配備。
多目的実習室	西洋料理、製菓・製パン等様々なスタイルの実習を行う。
レストラン実習室 （厨房・ホール）	厨房とホールを連結し、実際のレストランとして使用可能な設計となっている。ホールの収容人員は11卓・44名
集団調理実習室	回転釜等、集団調理用の設備を配備。
体育館	バレーコート等として使用可能。

6. 学生の生活支援

(1) クラス担任制度

担任制によるクラス・授業を運営している。個人面談、保護者面談等で学生の把握、指導を行っている。また、生活指導部、就職指導部を設け、学校の質の向上、退学防止、就職率の向上に努めている。

(2) 学生支援への取り組み状況

1) 進路・就職に関する支援体制について

- ・ 就職指導部と担任によるサポート体制を敷いている。
- ・ インターンシップを実施している。
- ・ 上級調理師科では、キャリアデザインの授業の中で、面接指導、就職の心構え、履歴書添削等を実施している。

2) 学生相談に対する体制について

- ・ 相談、問題のある学生に対しては担任による面談を実施している。

3) 学生に対する経済的な支援体制について

- ・ 公的奨学金利用の支援
- ・ 分納制度（修学支援の項目参照）

4) 保護者との適切な連携について

- ・ 上級調理師科の1年次に保護者向け就職ガイダンスを実施している。
- ・ 必要に応じて三者面談を実施している。

5) アルバイトの斡旋について

- ・ 就職先企業、卒業生の経営する企業でのアルバイト求人を公開

6) アパートの斡旋について

- ・ 提携不動産業者によるアパートを斡旋している。

7) 卒業生への支援体制について

- ・ 卒業後も転職、再就職のサポートを実施している。

7. 学生納付金・修学支援

(1) 学生納付金（2024年度生）

【調理師科：円】

	合格後手続	前期分 入学前手続（2月）	後期分（8月）
入学金	150,000		
授業料		300,000	300,000
実習費		180,000	180,000
施設設備費		230,000	
合計	330,000	710,000	480,000
総計	1,340,000		

教材費等：180,000円

【上級調理師科：円】

	合格後手続	1年次前期分 入学前手続 (2月)	1年次後期分 (1年次8月)	2年次前期分 (1年次2月)	2年次前期分 (2年次2月)
入学金	150,000	0	0	0	
授業料	0	300,000	300,000	300,000	300,000
実習費		180,000	180,000	230,000	230,000
施設設備費		230,000	0	230,000	
合 計	150,000	710,000	480,000	760,000	530,000
総 計	2,630,000				

教材費等：250,000円

(2) 修学支援

1) 分割納入制度

入学前の保護者の負担に対応するため、分割納入制度を設けている。

【調理師科：円】

	合格後手続	前期分 入学前手続(2 月)	4月	5月から 引き落とし	回数
入学金	150,000	0	0		
授業料等	0	130,000	0	106,000	10
事務手数料	0	11,000	0		
合計	150,000	141,000	0		1,060,000

教材費等：180,000円

【上級調理師科：円】

	合格後手続	1年次前期分 入学前手続(2 月)	4月	5月から 引き落とし	回数
入学金	150,000	0	0		
授業料等	0	170,000	0	100,500	22
事務手数料	0	24,200	0		
合 計	150,000	194,200	0		2,310,000

教材費等：250,000円

注) 分割納入は金融機関の自動引落が要件となります。

8. 財務情報

下記のアドレスにて情報公開

<https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html>

9. 学校評価（自己評価・学校関係者評価）

下記のアドレスにて情報公開

<https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html>

10. 国際連携の状況

(1) 留学生入学規定（2024年度生 一般入試 募集要項から抜粋）

《出願資格》

- ① 母国において、12年以上の学校教育を修了し、かつ入学時に18歳以上の方
- ② 日本語学校在籍6か月以上の方で卒業見込者または卒業生。
- ③ 日本語学校在学中の出席率が85%以上の方。
- ④ 【日本語能力試験】のN2レベル以上取得者、【日本留学試験】の200点以上の方、またはこれに準ずる方。
- ⑤ 身元保証人が日本人、または外国人永住者で日本国内に連絡先がある方。

[選考方法] 書類選考・面接

[出願書類]

入学願書

在留カード(コピー 表・裏)

パスポート(コピー)

卒業証明書 ※12年の学校教育修了を証明するもの（和訳もしくは英訳のもの）

日本語学校卒業証明書 ※在学している方は卒業見込書

日本語学校出席証明書 ※在学または卒業校の出席証明書

日本語能力試験 合格証のコピー ※N2レベル以上保有している場合

日本留学試験 成績通知書のコピー ※保有している場合

経費支弁書 ※経費を支出する本人の銀行預金、残高記載証明書または送金を証明できる書類

写真3枚(4cm×3cm 1枚は、願書所定欄に貼付) 2枚はそのまま提出ください。

※ 写真の裏面に氏名をご記入ください。

[出願期間]

2023年9月1日(木)～2024年3月17日(金) 必着

(2) 海外研修

卒業学年の学生が任意で参加するパリ研修を毎年2月に実施し、卒業生が経営する企業や現地の調理師学校で研修を行っている。

以 上