

# 2020年度 自己点検・評価報告書

## 【辻調理師専門学校・調理技術マネジメント学科】

### 1. 学校の教育目標

「建学の精神」：「DOCENDO DISCIMUS（ドケンド・ディスキムス）」

「DOCENDO DISCIMUS」は、「私たちは教えることによって学ぶ」を意味するラテン語格言。古代ローマの哲学者セネカの著書『倫理書簡集』に収められた友人宛の手紙の一節に由来するとされています。「DOCENDO DISCIMUS」は、創設者・辻静雄が、辻調理師学校（現在の辻調理師専門学校の前身）を1960年大阪あべのに開校以来、その思想と活動を体現する教育信条として、現在まで教職員に脈々と受け継がれている建学の精神です。

「DOCENDO DISCIMUS」の精神について、辻静雄は、「学校とは、教員が持てる限りの知識と技能を授業において学生に出し尽くし、教員自ら新たに学び続けるところ。学生が勉強するのは私たち教職員が絶えず勉強しているからだ。元々料理や製菓に究極はない。これらを仕事にする者は一生が勉強なのだ」と繰り返し熱く語りました。

「DOCENDO DISCIMUS」は、私たち教職員の矜持と戒めの言葉であり、その精神を引き継ぐ卒業生たちが、実際に調理や製菓の仕事に就いても自ら学び続け、後進の育成とともに業界の発展を牽引して欲しい、という願いを込めた言葉でもあります。

「教育理念」：「本物とは何か問いつづけること」

「私たちには本物へのこだわりがあります。このこだわりは、私たちの教育姿勢として、学校の創立からずっと変わらないものです。そして、できるだけ多くの本物の料理やお菓子やパンに触れる機会を作る。そんな学習環境をつくりだすということが私たちの教育方針の基本にはあります。本物に触れることで、人はその違いに驚きます。そんな驚きの繰り返しは、料理やお菓子やパンに対する興味をさらに刺激します。これが繰り返され、興味が大きくなれば、そこにあるわずかな違いにも気づくようになります。そのとき、興味は探求心へと大きく飛躍しているのです。こうしたことを私たちは経験的に学びました。

しかし、本物とはいったい何でしょうか。私たちの学校の創設者・辻静雄は「料理に究極なし」という言葉を残しました。辻静雄は料理人であるとともに教育者でした。そして自らのあくなき探究心をもって世界中を食べ歩き、それぞれの国の食文化を学校で紹介するとともに、世界中に教職員を送り、独自の伝統を踏まえつつ発展するそれぞれの食の現場をとともに知ろうとしたのです。

「究極なし」という言葉は、彼が教育研究活動に生涯をかけた証というべきものです。そして、この言葉を生み出した原動力として、教職員はもちろん、卒業生たちの中にも、この探求心は引き継がれています。創設者から受け継がれてきた本物へのこだわりとは、究極のものを求めるのではなく、「本物とは何かと問いつづける姿勢」なのです。

学校教育というものは、基本的に伝統を基盤にした授業を提供するものです。しかし、食文化の発展を担うには、伝統を知るだけで十分とは言えません。さらに創造力を身につける必要があります。しかし、創造力は、教え込めるものではありません。日々の授業の中では、むしろ予期せぬ形で飛び出してくるものです。それでも、私たちはできるかぎり、これに気づき、そして、評価すべきだと思っています。なぜなら、様々なことに挑戦し、失敗することができる場という意味で、学校は創造力を育むための理想的な環境であるべきだからです。大事なことは、究極の教育を求めるのではなく、本物の教育とは何かを問いつづける姿勢だからです。

私たちは、学校に関わるすべての人に、こうした本物へのこだわりを共有してほしいと願っています。これこそ個人を成長させ、食文化を発展させる力だと信じているからです。」

### 【アドミッションポリシー】

- [1] 本校独自の建学の精神に共感し、本校で学びたいという強い意志のある方
- [2] 自ら率先して学習し、高度な知識や技能を習得しようという意欲にあふれた方
- [3] 困難に直面してもあきらめずに努力し、学業を成就させて食業界に従事しようという決意のある方

## 【カリキュラムポリシー】

本校では、教育目標を達成するために、次の方針に基づき教育課程を編成している。

1年次は調理師養成に必要な「規定科目」と学校独自の「専門関連必須科目」で構成し、2年制以上の学科においては2年次以降、専攻ごとに専門性の高い科目を開講し、教授する。

1年次では食の安全・安心や人の健康と栄養など調理師に求められる役割を総合的に理解し、料理の基礎となる調理技術を身につけるとともに自己理解を深め、料理人としての人生を見据えた自身の目標に対して、実現するためのプランを構築できる力を教授する。

2年次以降では西洋料理・日本料理・中国料理を専攻別に学び、より深く専門的な調理技術と教養を身につけることで、お店で提供される基本的なレシピは再現できるようになる。さらに、料理長や先輩の指示について自らが考えや食材の性質に合わせた準備、下処理、保管をスピーディかつ正確に行い、“高度”な料理の仕上げ、盛り付けができる人材を育てる。また、調理技術だけではなく専門分野に必要な基礎的な外国語や飲食店経営に関わるお金の仕組み、組織における人材管理などのマネジメント力を教授する。

## 【ディプロマポリシー】

専門料理技術を習得し、飲食業界に必要な知識とホスピタリティの理解を通じて、キャリアプランを実現する力を備え、自身の夢を叶えることで業界発展に寄与できる人材となる。

## 2. 本年度に定めた重点的に取り組むことが必要な目標や計画

2020年度 学校目標

従前の教育に加え、学び得たことを社会や生活に活用し、広く創造していくことのできる教育を目指す。

取り組む目標や計画

- 教育においては、学生の自主性を重んじる指導方法に統一し、と学習環境を良くするために学生同士が学習や学校生活を支援し合う取り組みを導入する。
- 社会における自己のありたい姿とより良い社会との両立を目指し、自ら働きかけることができる実践的な態度を養う目的でSDGs等の教育を行い、さらに社会貢献活動（ボランティア等）を継続して行う。
- 各教科の学習で身につけた知識・技能を総合的に活用し、主体的に探究活動や創造活動に取り組む姿勢を養う。
- 教職員が教育指導力をさらに高めるために研修制度の充実を図る。

### 3. 評価項目の達成及び取組状況

※評点の基準：適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1

#### (1) 教育理念・目標

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
	4	3	2	1	
学校の理念・目的・育人人材像は定められているか（専門分野の特性が明確になっているか）	4	3	2	1	「建学の精神」および「教育理念」に基づいたアドミッションポリシー、カリキュラムポリシー、ディプロマポリシーを体系的に策定し、それを実践する中で本物を追求し続ける姿勢や、長くこの業界で活躍できる資質として、どのような技能や知識の習得が必要かを明確にしている。
学校における職業教育の特色は何か	4	3	2	1	本物とは何か問いつづけることで探求心を育み、料理やお菓子を研鑽し続けるという姿勢を身につけるため、教育内容を高度化し、携わる職員の育成に努めている。
社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか	4	3	2	1	社会のニーズや将来予測を考慮しながら、年度計画と中期計画を策定し、達成に向けて取り組んでいる。
学校の理念・目的・育人人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか	4	3	2	1	学校の理念や教育の特徴については、HPや入学パンフレットにより一般に公表しており、入学前、入学後のガイダンスにおいても周知に取り組んでいる。
各学科の教育目標、育人人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか	4	3	2	1	教育課程編成委員会にてカリキュラムや科目に関して外部委員の意見を取り入れ、学科単位で見直しを行っている。また実務家教員による授業においても、授業の前後でヒアリングを行い、授業内容を見直している。

#### ① 課題

特になし

#### ② 今後の改善方策

特になし

#### ③ 特記事項

将来構想においては、教育活動に留まらず社会活動全般の活動指針として「ビジョン」を設定し、さらに中長期の経営目標を元に、単年度ごとの運営方針を策定している。特に、本年度は新型コロナウイルス感染症の影響により教育手法をこれまでの対面からオンライン授業など新たなものに変更を余儀なくされたため、動画配信の技術や個々の学生の理解度チェック、成績評価などに工夫が必要となった。当初は受講する学生側にも多少の混乱は見られたが、「質問がしやすくなった」、「復習するようになった」など、オンライン授業のメリットが明らかになったことから、通常授業に戻った後も教育手法の一つとして定着している。

#### (2) 学校運営

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
	4	3	2	1	
目的等に沿った運営方針が策定されているか	4	3	2	1	法人の経営方針および学則に定める目的に則り、学校運営方針を体系的に策定している。
運営方針に沿った事業計画が策定されているか	4	3	2	1	各学科および各部署の事業計画を学校運営方針に沿って策定している。
運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか	4	3	2	1	運営会議規程を策定し、それに基づき意思決定が行われている。

人事、給与に関する規程等は整備されているか	4	3	2	1	就業規則および賃金規程などの付属規程を整備している。
教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか	4	3	2	1	校長・運営部長のもとに学科横断的に機能する部門として、教務グループ、学務課、業務課を設置して、教務および財務・事務を分掌している。
業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか	4	3	2	1	ソーシャルメディアガイドラインの策定、ハラスメント防止ガイドラインを策定し学内で公開している。
教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	4	3	2	1	自己点検・評価報告書および在校生保護者、業界関係者、卒業生、地域の有識者による学校関係者評価の内容をHPで開示している。
情報システム化等による業務の効率化が図られているか	4	3	2	1	学生情報サービスとして、学事情報システム、安否確認メール、Eラーニングシステムを用いて業務の効率化を図っている。

### ① 課題

特になし

### ② 今後の改善方策

特になし

### ③ 特記事項

情報管理委員会、人権啓発委員会、食品安全衛生委員会、入学選考委員会を設置し、コンプライアンスおよびリスクマネジメントの強化に努めている。課題であった学生情報の郵送によるサービスを学事システムの利用に切り替える準備を行い、次年度からの実施の目途がついている。また、電子メールによる連絡が多く煩雑になっている業務について、特に担任業務はツールをMicrosoft Teams を利用することで情報の一元化を図り、業務の効率化を進めている。

## (3) 教育活動

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか	4	3	2	1	「建学の精神」および「教育理念」に基づいたアドミッションポリシー、カリキュラムポリシー、ディプロマポリシーを体系的に策定し、運用している。
教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	4	3	2	1	学習時間については専修学校および養成施設に定める以上の時間を十分に確保しており、学科の到達レベルとともに学則、細則、ハンドブックで明らかにしている。
学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	4	3	2	1	教育目標の達成につながるようカリキュラムを体系的に編成している。
キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか	4	3	2	1	実践的な職業教育として、企業連携による講師派遣を授業に組入れるとともに、教育方法の工夫や改善に取り組んでいる。
関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか	4	3	2	1	学校関係者評価委員会及び教育課程編成委員会に関連企業・団体から委員を招聘し、カリキュラムの作成・見直しを図っている。
関連分野における実践的な職業教育（産学連携によるインターンシップ、実技・実習等）が体系的に位置づけられているか	4	3	2	1	飲食キャリア概論やインターンシップ、実務家教員による実習指導および講義を体系的に組み込んでいる。
授業評価の実施・評価体制はあるか	4	3	2	1	アンケート作成、実施、集計が容易なWEBアプリを導入したため、授業ごと、学期などの区切りで評価を実施。結果は、学科カリキュラム・試験会議にて評価している。
職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか	4	3	2	1	学校関係者評価委員会および教育課程編成委員会、外来講師からの評価、卒業生の就職先からの評価を受け、見直しを行っている。

成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか	4	3	2	1	学則および学則施行細則にて定めており、学生ハンドブックや各科目のシラバスに明示している。
資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか	4	3	2	1	調理師免許取得のための規定科目の学修を第1学年に集約し、その基礎を踏まえて第2学年で専門技術を獲得する位置づけとしている。
人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	4	3	2	1	専門分野における技能と知識を兼ね備えた教員を確保または育成出来ている。さらに専門調理師・調理技能士やサービス技能検定などの資格取得を推奨しており、取得者もかなり多い。
関連分野における業界等との連携において優れた教員（本務・兼務含む）を確保するなどマネジメントが行われているか	4	3	2	1	業界の事業所との連携のもと、現場の第一線で実務に就き且つ教育指導に理解のある者を兼任教員として確保をしている。
関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか	4	3	2	1	専門技術の習得においては、関係団体が行う勉強会や専門分野における学会に参加するほか、計画的に技能習得ができるよう、学内で技術研修制度を設けて実施している。指導力育成については、インストラクショナルデザインの外部研修に参加している。
職員の能力開発のための研修等が行われているか	4	3	2	1	入職時から新入職員研修や新任管理職研修などを、計画的に行っている。
学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか	4	3	2	1	今年度は、新型コロナウイルス感染症の影響により学外実習を見送り、学内で代替授業を実施した。例年、企業実習を依頼している複数の企業にシラバス策定段階から実際の授業まで協力していただいたことにより、これまでと同等以上の成果を得ることができた。

### ① 課題

企業実習については、企業の受け入れが社会状況に影響を受けることも多く、特に今年度のような感染症の流行拡大により飲食店の自粛要請があった場合は、この科目の教育目標に鑑み、授業のあり方について検討する必要がある。

### ② 今後の改善方策

今年度実施したコロナ禍における企業実習授業について、学生、協力企業双方から意見を徴収し、教育の質を保ちながらより効果的な内容にできるよう、引き続き検討していく。

### ③ 特記事項

- 1) 新型コロナウイルス感染症の影響により、2020年度前期はすべての科目が従来の定期試験とは違う形で成績評価を行う機会となった。これを踏まえ2021年度より、技能の習得を図ると同時に知識の記憶量だけに依らない技術の獲得を目指し、「調理理論と食文化概論」と「調理実習」においては関係性を考え、定期試験の実施方法を見直すこととする。
- 2) 調理実習の教員志望者には、当該教員に求められる技術の専門能力を習得させる目的で、独自の技術指標を策定し、計画的に習得できるプログラムを運用している。教員資格を有する教員については、調理技術技能評価試験の受験支援を行っている。
- 3) 教員・学生の学外コンクールでの入賞および表彰実績（2020年度）
  - 【教員が参加した学外コンクール】
  - ・全日本司厨士協会関西地方本部大阪府本部主催「第38回 料理コンクール 26歳以上の部」大阪府知事賞（第1位相当）を受賞
  - ・大阪府知事より【なにわの名工若葉賞】を授与（教員1名）
  - 【学生が参加した学外コンクール】
  - ・「第五回ジビエ料理コンテスト」農林水産大臣賞（第1位相当）を受賞
  - ・「第8回カルロース料理コンテスト2020」学生部門にて優秀賞を獲得

#### (4) 学修成果

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
	4	3	2	1	
就職率の向上が図られているか	4	3	3	1	自己理解から企業研究、エントリー、受験へと、適切なタイミングに活動を進められるよう支援を行っているが、コロナ渦の影響もあり、就職活動の動き出しに遅れが生じたため、昨年と比べて就職率が低下した。
資格取得率の向上が図られているか	4	3	2	1	技術考査、サービス技能検定3級、ふぐ取扱登録証の取得を推奨しており、取得率を高めるべく支援している。
退学率の低減が図られているか	4	3	2	1	「アパシステム（学生同士による、学習、学校生活を互助する仕組み）」の実施により、退学率の低減に取り組んでいる。
卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか	4	3	2	1	卒業後の状況については事業所から情報を収集し把握している。また、学校関係者評価委員会の企業等委員から意見をいただき教育活動の改善に活用している。
卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか。	4	3	2	1	卒業生を招聘した授業やセミナー等の機会に意見交換を実施し、適宜教育活動の改善に活かしている。

#### ① 課題

- 1) 就職活動は、新型コロナウイルス感染症の影響から遅れ生じ、年度末の就職率、進路決定率とも昨年度を下回った。
- 2) 退学率の目標値は、単年度3%以下、修業期間複数年度5%以下を目標としているが、本年度の結果は1年生が8.1%となっている。退学理由では「学校生活不適應」が最も多く、具体的には、学生自身が調理師に適性がないと思ってしまうことや、友達ができない、多くの学生と一緒に授業を受けるのが苦手といった様々な理由で不登校になるケースが多い。

#### ② 今後の改善方策

- 1) 就職活動については、次年度も新型コロナウイルス感染症の影響を受け、活動開始が遅れる可能性が十分に考えられるため、対面だけでなく、オンラインを併用した就職活動にかかるサポートを継続していく。
- 2) 1年生は、学生同士が協同して学習し、学校生活で助け合う「アパシステム」という取り組みを行っている。学生が不安に陥りやすい入学後の2ヶ月間におけるアパシステムの取り組み強化を図るとともに、学科長、副学科長、学年担当の3者による面談を行い、学校生活になじめない学生の早期発見、支援を行う。

#### ③ 特記事項

学習面の課題を理由とする退学を防止するため、2021年度より入学直後の1年生前期前半に開講するすべての科目について、授業中に科目ごとの学習方法を解説し、さらに授業の中で学生の理解度を確認できるようオンラインツールも活用しながら進める。

#### (5) 学生支援

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
	4	3	2	1	
進路・就職に関する支援体制は整備されているか	4	3	2	1	キャリアセンターを設置し、主にクラス担任とキャリアセンターの職員が連携を図りながら、学生の進路決定を支援する体制を整えている。
学生相談に関する体制は整備されているか	4	3	2	1	学生相談室で専門のカウンセラーが対応するほか、担任と学務課が連携して日々の学校生活支援を行っている。

学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	4	3	2	1	日本学生支援機構による奨学金制度のサポートのほか、学内制度である学費支援奨学金制度や、留学生奨学金制度、卒業生子女兄弟姉妹学費減免制度を整えている。また、2020年度は学生支援緊急給付金の対応を滞りなく終えた。
学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4	3	2	1	保健室に保健師が常駐しており、担任、学務課と連携して健康診断や体調管理を行っている。
課外活動に対する支援体制は整備されているか	4	3	2	1	全国調理師養成施設協会主催「調理技術コンクール」をはじめ、年間を通じて様々なコンクールについて随時、学生に案内し、さらに出場に際しての技術サポートを行っている。
学生の生活環境への支援は行われているか	4	3	2	1	一人暮らしの学生も多いことから、体調不良や長期欠席の学生が発生した場合など、クラス担任を中心に連絡を密にとり、状況に応じたケアを行っている。
保護者と適切に連携しているか	4	3	2	1	担任を配し、一人ひとりの学生の健康、出席状況、クラスでの状況を都度報告、連絡、相談している。
卒業生への支援体制はあるか	4	3	2	1	卒業と同時に入会する卒業生組織があり、年一回の会報の発送や、HPで業界情報の共有、各種セミナーの案内を行っている。特に独立開業を考えている卒業生を対象にセミナーも開催し、開業サポートも行っている。
社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか	4	3	2	1	担任や学科長をはじめ、教科担当者、キャリアセンター職員等により、社会人の就職相談や個別相談に応じる環境が整備されている。
高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか	4	3	2	1	高等学校と連携した取り組みとして、「職業教育のための講話」、「模擬授業での業界理解ガイダンス」、「教育連携校での出前授業」、「本校内での授業見学会や実習体験」などを行っている。

### ① 課題

就職支援についてはコロナ禍の影響もあり、オンラインを利用した就職相談や履歴書指導、合同企業説明会等の充実を図る必要がある。

### ② 今後の改善方策

就職活動については、企業が実施するオンライン説明会や面接が定着しつつあり、対面とは違ったマナーや対処方法についての指導を強化する。

### ③ 特記事項

学校生活に上手く適応できない学生が増加傾向にあり、これに対応できるよう学内に相談室を設置し、相談員を配している。また、実習等や体調不良の学生への対応については保健師を常駐させて、緊急処置ができる体制を整えている。

ハラスメントについては人権啓発委員会を組織し、学内だけでなく学外のカウンセラーも含めて対応できるようにしている。

課外活動としては、学生の料理コンクール出場を技術的にサポートする体制を整えているほか、食べ歩き企画や就農体験といったイベントも行っている。

## (6) 教育環境

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
カリキュラムを実現する上で必要な専門性を備えた教職員を整えているか	4	3	2	1	フランス・イタリア・日本・中国・エスニックの各料理に関する調理技術を、それぞれ理論と実践の両面から幅広く学ぶため、教員組織の面においては、高い専門性と多彩な経験を有する専任教員を中心とした教育指導体制の構築に注力している。

施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	4	3	2	1	延床面積9,992㎡という大阪府下の専修学校では大規模な校舎を所有する学校の一つとなっており、設備についても調理師養成施設ガイドラインで指定されたものを完備するだけでなく、料理分野別や実習形態に応じた仕様の教室を備えている。
防災に対する体制は整備されているか	4	3	2	1	緊急時の避難体制および役割分担を明文化している。年一回、校舎施設単位で消防署の指導のもと防災訓練を行い、火災時の避難に加え、教職員を対象とした人命救助方法のセミナーなども実施している。また自営消防団を組織し、消防計画を作成して所轄消防局に提出している。

### ① 課題

近年、映像やスライドを用いた授業が多くなり、プロジェクターの設置や映像のデジタル化に対応できる教室設備がこれまで以上に求められている。教室内のモニターもアナログ機器のため、デジタル化を計画的に進める必要がある。

### ② 今後の改善方策

普通教室には全教室にプロジェクターを設置し、さらに実習室には可動式の電子黒板の導入を進めている。

### ③ 特記事項

防災については、年1回避難訓練を実施し、学生も含め防災意識を高めるよう取り組んでいる。

本年においては新型コロナウイルス対策として、実際の避難訓練は出来なかったが、その代わりとして教職員を対象に消防訓練講習会を実施し、防火設備の稼働や学内の消防・防火設備の場所や取り扱い方法の確認を行った。

## (7) 学生の受入れ募集

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
学生募集活動は、適正に行われているか	4	3	2	1	国や大阪府、関係団体の通知に従い、適正に募集活動を行っている。入学選考においても入学選考委員会を設置し、公正に選考を行っている。コロナ禍の中、緊急事態宣言やまんえん防止等重点措置の対応として、オープンキャンパス用の安全対策マニュアルを作成し、常に教職員が共有しながら運営を行っている。また、時間短縮や動員人数の削減を強化し、安全対策に重点を置いている。
学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか	4	3	2	1	HPや学校案内パンフレットでは、各学科の授業や就職指導から、資格取得実績や就職実績、卒業生の業界における活躍まで、本校の教育とその成果を、できる限り網羅的に紹介しており、随時更新されている。イベント等における説明や学校案内資料、HPにおいて、授業内容、就職指導、資格取得実績や就職実績、卒業生の業界における活躍まで、教育目標や到達目標に沿った形で紹介し、随時内容を更新することで、卒業人材像が明確に理解できるようにしている。また、コロナ禍の影響から、オープンキャンパスなどに来校することが難しい方に対して、オンラインによる催しの機会を増やし、教育内容や教育成果をしっかりと伝えられている。
学納金は妥当なものとなっているか	4	3	2	1	学納金の内訳は入学金、教育充実金、授業料、実習費となっており、それら学納金で健全な運営ができるように妥当な設定になっている。さらに入学者の学費負担を軽減できるよう、本校独自の様々な奨学金制度を用意し、支援体制を整えている。



### ① 課題

入学検討者は、国内においては全国規模であり、海外においても東南アジア地域を中心に検討者が増えている。本校の教育内容やその他特色が正しく理解され、最終的な選択肢となるためには、その属性に応じた適切なコミュニケーションを継続的に行っていくことが重要であり課題である。

また、コロナ禍の影響から、来校することが困難な近畿圏以外の遠方の方や留学生に、どのように学校の魅力を伝えていくかが課題である。そのためオンラインによる相談会や日本各地での相談会等を増やし、本校の認知度を上げるだけでなく、教育の質、将来性、社会的評価について国内外に発信する必要がある。

### ② 今後の改善方策

入学生の多くを占める高校新卒者に対しては、職業観や勤労観醸成を目的とした高校との教育連携を早い時期から推進していく。社会人等や留学生に対しては、大学や各種団体等との連携や協力を更に密にし、学外に向けた教育活動や社会貢献活動などを通じて認知度を高めていく。

### ③ 特記事項

学校のことをより良く知ってもらえるように、2020年にHPの全面リニューアルを行った。

海外からの入学検討者向けには、2016年度よりHPに外国人向けの学校紹介ページを開設し、英語・中国語（簡体字・繁体字）・韓国語に対応してい

る。

## (8) 財務

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
	4	3	2	1	
中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	4	3	2	1	法人本部でキャッシュフローの動向を把握し、収支状況に応じて学生募集費や人件費等の抑制・削減のための方策を立てて実行するなど適切なコスト管理に取り組んでいる。当年度については、コロナ禍の影響により当初予算に比べて減収したものの、固定費等の支出を大幅に削減できた。
予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	4	3	2	1	法人本部と協働し各校において予算と実績の数値管理を行っている。9月には補正予算を編成し適切に対応している。予算決算管理及び昨年度対比による分析を行い、差異や変動を把握し、対応策を検討、実施している。予算の執行状況については、理事会、評議員会に報告し、承認を受けている。
財務について会計監査が適正に行われているか	4	3	2	1	私立学校法に基づき、監事による内部監査が毎年適切に実施されている。毎年5月に実施される理事会、評議員会に監査報告書が提出されている。
財務情報公開の体制整備はできているか	4	3	2	1	財務情報の公開については公開資料を準備し、法人の情報公開規程に基づき公開するに際しての体制を整備している。

### ① 課題

当年度はコロナ禍の影響により事業計画の一部変更を余儀なくされたことから、外部環境の変化等に耐えうる安定した財務基盤の維持が求められる。

### ② 今後の改善方策

安定的に収入を確保するために幅広い国や地域からの学生募集を強化するとともに、学生から選ばれる学校として継続していけるよう教育の質の維持、向上に取り組む。

引き続き、中途退学者の抑制により収入の減少を抑制するとともに、コロナ禍の影響を受けた科目を整理し、経費（固定費等）の見直しを行うことで支出を削減する。

予算の執行について、予算管理と差異分析を計画的に行い、問題点や改善点を早期に発見し予算目標の達成に努める。

### ③ 特記事項

当年度は、新型コロナウイルス感染症の影響により留学生が入国を停止されるなど、例年にはない特殊な事態が発生した。

## (9) 法令等の遵守

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	4	3	2	1	適正な学校運営は、社会的信頼を獲得し、これを向上させるために不可欠であるとの認識に立ち、法令遵守の徹底に努めている。
個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか	4	3	2	1	個人情報を保護し、適切に管理するため、「プライバシー・ポリシー」を策定し、公表している。また、情報管理委員会を設置し、組織的に個人情報の保護に取り組んでいる。
自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	4	3	2	1	自己点検・評価委員会を設置し、組織的に自己点検を行っており、その結果や問題点は学校全体で共有し、点検項目に応じて必要な対策を行っている。
自己評価結果を公開しているか	4	3	2	1	自己点検・評価報告書をHP上で公表している。 2019年度より自己点検・評価報告書の書式を「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づいたものに変更した。

### ① 課題

特になし

### ② 今後の改善方策

特になし

### ③ 特記事項

2012年から自己点検・評価報告書を公開しており、学校関係者評価委員会にて聴取した意見を参考にして改善に取り組んでいる。

個人情報保護については、情報管理委員会を組織し、情報の取り扱いルールの周知徹底を図り、管理状況を適宜チェックしている。

## (10) 社会貢献・地域貢献

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	4	3	2	1	各種団体からの依頼を受け、様々な料理セミナー等に施設を提供し料理提供に協力している。
学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	4	3	2	1	学校周辺の清掃活動を定期的に行っている。学生主体で「SDGsに関する学生サークル活動」を立ち上げ、子ども食堂でのボランティア、食育動画の公開などを行っている。

地域に対する公開講座・教育訓練（公共職業訓練等を含む）の受託等を積極的に実施しているか	4	3	2	1	河豚処理講習会や調理技能・技術評価試験の会場提供、ジビエ講習会などを実施している。
---	---	---	---	---	---

①課題

特になし

②今後の改善方策

特になし

③特記事項

サークルメンバーの学生がSDGs イベント「ワンワールドフェスティバル（オンライン開催）」のPR動画学生部門で最優秀賞を受賞。<https://onefes-live.net/contest-student/>

(11) 国際交流

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
	4	3	2	1	
留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行っているか	4	3	2	1	留学生向けの入学要項、HPを多言語で作成。それぞれの言語で入学方法・学費・奨学金などの情報を提供している。韓国や台湾などで実施する説明会や、日本国内の留学生向け進学相談会に参画し、事前の情報提供を十分に行うことで、ミスマッチを防ぎ、安心して入学してもらえるようサポートしている。日本語学校へも定期的にコンタクトを取り、学校や在校生の情報を提供している。
留学生の受入れ・派遣、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか	4	3	2	1	文部科学省などの関係機関からの通達に則り、適切な受入れと入学選考試験を実施している。留学生用ハンドブックを作成し、学業及び生活全般に必要な情報を提供している。また、適切な在籍管理を行っていることから大阪出入国在留管理局より「適正校」として選定されている。
留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか	4	3	2	1	韓国語・中国語の専任スタッフを配置。担任と連携し、必要に応じて面談を実施しながら、時に母国の保護者へ直接連絡を取り、留学生が学修に励む環境を整えている。また、語学力による学習の遅れが生じないように、学内で日本語の特別授業を開講し、サポートしている。
学習成果が国内外で評価される取組を行っているか	4	3	2	1	本校は農林水産省が定めている「海外における日本料理の調理技能認定制度」の『日本料理技能認定団体』として認定をうけており、日本料理に関する知識及び技術のカリキュラムを修めた留学生にシルバーを認定している。

①課題

留学生については、留学生支援プロジェクトチームを中心に学校生活の支援等を行っている。留学生の増加に伴い、彼らと同じ言語で対応できる職員の不足が課題である。

②今後の改善方策

在校生や卒業生に協力を要請し、入学前の様々な段階で先輩から話を聞く機会を設けることで学校理解を深め、入学後の学校生活において留学生自身が能動的に取り組めるようにする。

③特記事項

近年増加傾向にある留学生の受入環境を整えるため、韓国語および中国語の話せる事務員を配置し、ビザ更新手続き支援などを行っている。また、日本国内での就職に関しては、留学生一人ひとりに対応できるチューター制度を確立して、特定技能ビザでの就職希望者には技能測定試験の案内やサポート、就職相談を行っている。その結果、2020年度は31名が特定技能ビザで就職した。

また、「特定活動」の在留資格による「日本の食文化海外人材育成事業」での就職も継続して行っており、2020年度は3名が本制度により就職している。

#### 4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果

適正な学校運営は社会的信頼の獲得、向上に不可欠であるとの認識に立ち、法令遵守の徹底に努めており、学校教育法、私立学校法、専修学校設置基準、調理師法を遵守し、学則や学則施行細則、その他各種の規則・規程に基づき業務が執行されている。その上で「食文化の創造及び食業界の発展に貢献しうる人材の育成」という本校の目的を達成すべく、社会や業界のニーズも取り入れながらカリキュラム編成を行っている。調理技術については、フランス、イタリア、日本、中国、エスニックの各料理に関し理論と実践の両面から幅広く学び、食の専門家として求められる栄養・衛生等の専門的知識を獲得し、同時に職業観や勤労観、そして自身のキャリアを考える力も醸成していくことで、食業界のあらゆる領域で貢献し得る人材の育成を目指している。

2020年度は、新型コロナウイルス感染症による授業開始の延期、オンライン授業の導入、教職員と学生が感染防止のための様々な行動制限を遵守した結果、学内で感染症が広がる事態が起きなかったことは幸いである。新型コロナウイルス感染症の教育活動への影響が懸念される中、初めての取り組みとして手探りではあったがオンデマンドで授業配信を行い、安全の確保と教育の提供の両立を図ることができた。学生にとってはストレスの多い1年だったが、感染症不安を直接の原因とする退学者が少なかったことは教員による学生サポートの強化が奏功した結果と言える。また、オンライン授業においては、授業を録画したものなどの配信教材を利用して、何度も繰り返し確認することができるため、個々の学生のペースで学ぶことができるというメリットもあったことから、授業手法として今後の授業運営にも取り入れることも検討する。

教育活動の基本指標（出席率、退学率等）においては、新型コロナウイルス感染症の影響もあり、前年に比べて悪化しているものが多く、対処が必要となっている。特に、留学生が入国できない状況は、多数の入学延期者を出す結果となった。このようなコロナ禍の中、入学した留学生には当初オンライン授業により学習を進めていたが、対面で行う実習授業の履修が進まず、最終的には休学や退学に至るケースも少なくなかった。その他の休学や退学については、試験や成績による退学者は減少したものの、心のケアを必要とする学生が多く、その対策として担任と学務課、スクールカウンセラーの3者で連携を密にして学生のケアにあたっている。さらに1年次において学生同士による学習、学校生活を互助する「アパシステム」も全クラスで導入しており、クラス内の学生グループごとに毎週目標設定を行い、達成度の検証を繰り返し行う。入学当初は担任からのアドバイスに基づき学校生活や規則に関する目標を設定するが、やがて自分たちで学習に関することや調理技能の向上に取り組むようになる。学年の終わりには各自の将来を見据え、就職活動や社会を意識した目標設定も見られるようになり、心構えの面でも進級準備が整うようになる。しかしその運用の成否は担任の指導力に負うところが少なくないため、クラスによる差異も大きく、十分な成果に至らない場合もあることから、担任の指導力向上のための研修会実施や、3か月ごとに学生アンケートを取ってそのデータ分析をしてクラス方針を修正するなど、学科としてのサポートも強化している。

学生の受け入れ募集では、新型コロナウイルス感染症の影響から海外から日本に来る留学生数が減少しており、国内での募集活動が思うように進まなかったが、日本語学校との連携強化やHPやSNSでの情報発信を強化することで対応している。また、入国が可能となった場合に備えて、受け入れだけでなく学内でのサポート体制も充実させており、日本語能力の向上が求められる学生への語学授業の実施や留学生担当の増員などで、対応を強化している。また、留学生の中で日本での就職を希望する学生には、技能評価試験の案内や手続き、就職先の紹介なども随時行って支援体制も強化している。

財務面では、引き続き支出超過となっており、特に人件費支出が高い傾向にあることから、人件費管理を適切に行い、財務体質の強化を図っていくことが重要である。まず、教育の水準を堅持しつつ、教材開発、カリキュラム改善に取り組む。そして、限られたリソースを有効活用するために業務の整理と見直しを図るとも

に、教職員の能力開発などを通じた人員の適正配を検討する。2021年度からは、これまで法人本部主導で行ってきた予算の策定や執行管理を、学校部門については各校で行い、各々が予算計画に沿ってより精緻な支出管理を行うことで、収支の改善を目指す。

## < 資料 >

### ■教科課程ごとの学生の定員

学校名	辻調理師専門学校					
学科名	調理師本科 (1年制)	調理技術マネジメント学科 (2年制)		高度調理技術マネジメント学科 (3年制)		
学年	第1学年	第1学年	第2学年	第1学年	第2学年	第3学年
定員	400	400	400	40	40	40
2020年度 在籍数(5/1現在)	176	384	344	37	37	22

### ■教室の数

用途	室数
普通教室	35室
調理実習室	12室
総合調理実習室	6室
計	53室

実習室には、法令に定める機械、器具その他の備品が必要数以上備えられている。

### ■2020年5月1日現在の教員数・助手数は以下のとおりである。

専任教員	兼任教員	助手
83名	92名	32名

### ■授業時数 (注) 1単位時間は45分とする。

#### (1) 調理師専門課程 調理師本科

学科名	規定科目 授業時間数	必修科目 授業時間数	卒業に必要な 総授業時間数
調理師本科(1年制)	962	30	992

#### (2) 調理師専門課程 調理技術マネジメント学科

学科名		規定科目 授業時間数	必修科目 授業時間数	進級・卒業に必要な 総授業時間数	
		調理技術マネジメント学科(2年制)	第1学年	962	62
第2学年	0	812	812		

#### (3) 調理師専門課程 高度調理技術マネジメント学科

学科名		規定科目 授業時間数	必修科目 授業時間数	進級・卒業に必要な 総授業時間数	
		高度調理技術マネジメント学科(3年制)	第1学年	962	30
第2学年	0	832	832		
第3学年	0	812	812		

■教科科目

教育内容	教科科目	調理師法 施行規則		調理師本科		調理技術 マネジメント学科		高度調理技術 マネジメント学科	
		講義	実習	講義	実習	講義	実習	講義	実習
食生活と健康	食生活と健康	90		90		90		90	
食品と栄養の特性	食品と栄養	150		150		150		150	
食品の安全と衛生	食品の安全と衛生	120	30	120	30	120	30	120	30
調理理論と食文化概論	調理理論と食文化概論	180		180		180		180	
調理実習	調理実習		300		300		300		300
総合調理実習	総合調理実習		90		92		92		92
その他	飲食キャリア概論			30		30		30	
	インターンシップ						32		
	キャリア形成実習								384
	HACCP 演習						30		30
	マネジメント論					112		112	
	調理技術理論					250		250	
	高度調理実習						252		252
	サービス					112		112	
	料理のための外国語					56		56	
	飲食キャリア概論Ⅱ							112	
	総合演習								168
	調理研究実習								168

■基本指標

本校では、学校の教育活動の基本的な状況を定量的に把握するため、次の10指標を「基本指標」としている。「在学率・退学率」、「休学率」、「出席率」、「進級・卒業認定率」、「科目履修認定率」、「資格取得率」、「進学率」、「進路決定率」、「就職率」、「業界定着率」の中で、特に「在学率・退学率」、「出席率」、「進路決定率」、「就職率」などは特に日常の学校運営に欠かせないものとなっている。

なお、「基本指標」は原則として過去3年度分を表示し、年度始めの基準値は5月1日現在としている。

この「基本指標」はクラス単位または週単位で確認できることから、短期間でのクラス出席率の軽微な低下が、退学を懸念される長欠学生の早期発見につながるなど、ネガティブな状況への迅速な対応が可能になっている。また、長期的に良好な状況のクラスや学科があれば、その理由を分析して共有することで、クラス運営全体の改善計画の立案・実施にも活用することができる。

## 在学率・退学率

在学率の目標値は、単年度97%以上、修業期間複数年度95%以上とする。

退学率の目標値は、単年度3%以下、修業期間複数年度5%以下とする。

学校	学科(学年)	年度	単年度		修業期間	
			在学率	退学率	在学率	退学率
辻調理師専門学校	高度調理技術マネジメント学科(1年)	2020	94.6%	5.4%	-	-
		2019	100%	0%	-	-
		2018	100%	0%	-	-
	高度調理技術マネジメント学科(2年)	2020	100%	0%	-	-
		2019	100%	0%	-	-
		2018	96.9%	3.1%	-	-
	高度調理技術マネジメント学科(3年)	2020	90.9%	9.1%	90.9%	9.1%
		2019	100%	0%	86.1%	13.9%
		2018	100%	0%	72.5%	27.5%
	調理技術マネジメント学科(1年)	2020	90.9%	9.1%	-	-
		2019	92.0%	8.0%	-	-
		2018	98.4%	1.6%	-	-
	調理技術マネジメント学科(2年)	2020	97.4%	2.6%	89.3%	10.7%
		2019	97.7%	2.3%	92.4%	7.6%
		2018	98.4%	1.6%	89.2%	10.8%
	調理師本科	2020	97.2%	2.8%	-	-
		2019	93.2%	6.8%	-	-
		2018	94.1%	5.9%	-	-



## 出席率

出席率の目標値は、95%以上とする。

学科（学年）	年間平均授業出席率		
	2020年度	2019年度	2018年度
高度調理技術マネジメント学科（1年）	96.8%	98.2%	98.6%
高度調理技術マネジメント学科（2年）	97.6%	98.8%	96.5%
高度調理技術マネジメント学科（3年）	91.4%	93.5%	93.9%
調理技術マネジメント学科（1年）	93.2%	94.2%	95.3%
調理技術マネジメント学科（2年）	91.7%	92.1%	93.4%
調理師本科	94.5%	90.4%	94.2%

## 進路決定率

一般的に「進路決定率」は、卒業者数を分母、就職決定者数と進学決定者数の和を分子とするものだが、本校においては、卒業後帰国することを義務づけられており、日本国内で就職を希望しても就職することができない留学生が多数存在するため、就職決定者や進学者以外のこうした進路決定者・未決定者も含んだ卒業生の卒業後の進路の内訳を実情として示すものと考えている。

学科（学年）	年度	進路決定率			帰国留学生率	その他進路決定率	就職未決定率
			就職率	進学率			
高度調理技術 マネジメント学科	2020	65.0%	65.0%	0%	20.0%	15.0%	0%
	2019	80.6%	80.6%	0%	6.5%	12.9%	0%
	2018	75.9%	72.4%	3.4%	13.8%	10.3%	0%
調理技術 マネジメント学科	2020	77.0%	74.0%	3.0%	12.2%	9.6%	1.2%
	2019	81.0%	77.5%	3.5%	11.5%	7.2%	0.3%
	2018	76.0%	74.6%	1.4%	13.3%	9.4%	1.4%
調理師本科	2020	72.0%	62.5%	9.5%	4.2%	22.6%	1.2%
	2019	74.7%	56.1%	18.6%	8.6%	16.7%	0%
	2018	74.1%	54.3%	19.8%	7.8%	16.4%	1.7%

## 就職率

学科 (学年)	年度	就職率 1	就職率 2	就職率 3
高度調理技術マネジメント学科	2020	81.3 %	100 %	75.0 %
	2019	86.2 %	100 %	69.2 %
	2018	87.5 %	100 %	72.7 %
調理技術マネジメント学科	2020	87.2 %	98.4 %	55.4 %
	2019	91.2 %	99.6 %	67.4 %
	2018	87.4 %	98.2 %	78.5 %
調理師本科	2020	72.4 %	98.1 %	44.6 %
	2019	77.0 %	100 %	58.7 %
	2018	75.0 %	96.9 %	62.7 %

### <就職率 1 >

分母=卒業者数-進学者数-帰国留学生数      分子 = 卒業年度3月末時点就職決定者

就職率1の目標値は、90%以上とする。(学科共通)

### <就職率 2 >

分母 = 就職希望者数      分子 = 卒業年度3月末時点就職決定者数

就職率2の目標値は、95%以上とする。(学科共通)

### <就職率 3 >

分母 = 就職希望者数      分子 = 卒業年度12月末時点就職決定者数

就職率3の目標値は、80%以上とする。(学科共通)

(単位:円)

科目		予算	決算	差異	
教育活動収支	収入の部	学生生徒等納付金	3,271,190,000	3,303,384,000	△ 32,194,000
		手数料	24,619,500	23,704,950	914,550
		寄付金・補助金	500,000	56,000	444,000
		付随事業収入	49,835,000	47,436,639	2,398,361
		雑収入	31,370,000	29,512,341	1,857,659
		教育活動収入計	3,377,514,500	3,404,093,930	△ 26,579,430
	支出の部	人件費	1,644,910,000	1,643,808,925	1,101,075
		教育研究費	799,660,000	663,079,562	136,580,438
		管理経費	1,066,320,000	1,103,604,211	△ 37,284,211
		教育活動支出計	3,510,890,000	3,410,492,698	100,397,302
教育活動収支差額		△ 133,375,500	△ 6,398,768	△ 126,976,732	

教育活動外収支	収入の部	受取利息・配当金	35,400,000	123,367,635	△ 87,967,635
		その他の教育活動外収入	99,200,000	99,749,242	△ 549,242
		教育活動外収入計	134,600,000	223,116,877	△ 88,516,877
	支出の部	借入金利息	5,400,000	5,111,592	288,408
		その他の教育活動外支出	54,800,000	86,716,831	△ 31,916,831
		教育活動外支出計	60,200,000	91,828,423	△ 31,628,423
教育活動外収支差額		74,400,000	131,288,454	△ 56,888,454	
経常収支差額		△ 58,975,500	124,889,686	△ 183,865,186	
特別収支	収入の部	資産処分差額	0	71,167,461	△ 71,167,461
		その他の特別収入	0	0	0
		特別収入計	0	71,167,461	△ 71,167,461
	支出の部	資産処分差額	64,281,000	5	64,280,995
		その他の特別支出	0	456,064,431	△ 456,064,431
		特別支出計	64,281,000	456,064,436	△ 391,783,436
特別収支差額		△ 64,281,000	△ 384,896,975	320,615,975	
基本金組入前当年度収支差額		△ 123,256,500	△ 260,007,289	136,750,789	
基本金組入額合計		△ 69,420,000	△ 465,848,624	396,428,624	
当年度収支差額		△ 192,676,500	△ 725,855,913	533,179,413	
前年度繰越収支差額		△ 1,796,318,204	△ 1,796,318,204	0	
翌年度繰越収支差額		△ 1,988,994,704	△ 2,522,174,117	533,179,413	

(参考)

事業活動収入計	3,512,114,500	3,698,378,268	△ 186,263,768
事業活動支出計	3,635,371,000	3,958,385,557	△ 323,014,557

学校法人辻料理学館 貸借対照表(2021年3月31日)

(単位:円)

資 産 の 部			
科 目	本年度末	前年度末	増 減
《 固 定 資 産 》	《 7,488,607,442 》	《 8,335,550,444 》	《 △ 846,943,002 》
( 有 形 固 定 資 産 )	( 5,565,387,859 )	( 5,660,981,104 )	( △ 95,593,245 )
土 地	2,604,897,121	2,604,897,121	0
建 物	2,791,792,744	2,869,167,467	△ 77,374,723
その他の有形固定資産	168,697,994	186,916,516	△ 18,218,522
( 特 定 資 産 )	( 550,000,000 )	( 750,000,000 )	( △ 200,000,000 )
( そ の 他 固 定 資 産 )	( 1,373,219,583 )	( 1,924,569,340 )	( △ 551,349,757 )
有 価 証 券	1,365,071,354	1,914,442,060	△ 549,370,706
その他の固定資産	8,148,229	10,127,280	△ 1,979,051
《 流 動 資 産 》	《 2,484,713,745 》	《 1,932,717,342 》	《 551,996,403 》
現 金 預 金	2,404,377,273	1,768,738,095	635,639,178
その他の流動資産	80,336,472	163,979,247	△ 83,642,775
資 産 の 部 合 計	9,973,321,187	10,268,267,786	△ 294,946,599
負 債 の 部			
科 目	本年度末	前年度末	増 減
《 固 定 負 債 》	《 358,685,000 》	《 428,105,000 》	《 △ 69,420,000 》
長 期 借 入 金	358,685,000	428,105,000	△ 69,420,000
《 流 動 負 債 》	《 2,147,164,461 》	《 2,112,683,771 》	《 34,480,690 》
前 受 金	1,987,075,400	1,950,066,490	37,008,910
その他の流動負債	160,089,061	162,617,281	△ 2,528,220
負 債 の 部 合 計	2,505,849,461	2,540,788,771	△ 34,939,310
純 資 産 の 部			
科 目	本年度末	前年度末	増 減
《 基 本 金 》	《 9,989,645,843 》	《 9,523,797,219 》	《 465,848,624 》
第 1 号 基 本 金	9,579,645,843	9,113,797,219	465,848,624
第 2 号 基 本 金	90,000,000	90,000,000	0
第 4 号 基 本 金	320,000,000	320,000,000	0
《 繰 越 収 支 差 額 》	《 △ 2,522,174,117 》	《 △ 1,796,318,204 》	《 △ 725,855,913 》
翌年度繰越収支差額	△ 2,522,174,117	△ 1,796,318,204	△ 725,855,913
純 資 産 の 部 合 計	7,467,471,726	7,727,479,015	△ 260,007,289
負債及び純資産の部合計	9,973,321,187	10,268,267,786	△ 294,946,599