taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

学校法人 大和学園（たいわ）
〒604-8006　京都市中京区河原町三条上ル
TEL. (075) 241-0891(代)　FAX. (075) 241-0831

〈URL〉https://www.taiwa.ac.jp/
〈E-mail〉taiwabox@taiwa.ac.jp

厚生労働大臣指定管理栄養士・栄養士養成施設　日本病院会認定校

京都栄養医療専門学校

●管理栄養士科（4年制）　●医療事務・医療秘書科（2年制）
●栄養士科（2年制）　●診療情報管理士科（3年制）

〒616-8376　京都市右京区嵯峨天竜寺瀬戸川町18
TEL. (075) 872-8500 (代)　FAX. (075) 865-2875

京都府指定調理師養成施設

京都調理師専門学校

●和食・日本料理上級科（2年制）　●調理師科（1年制）
●フランス・西洋料理上級科（2年制）　●調理師科夜間部（1.5年制）
●イタリア・西洋料理上級科（2年制）

〒616-8083　京都市右京区太秦安井西沢町4番5
TEL. (075) 802-0191 (代)　FAX. (075) 802-6061

京都府指定製菓衛生師養成施設

京都製菓製パン技術専門学校

●パティシエ・ショコラティエ上級科（2年制）　●パン上級科（2年制）
●カフェスイーツ上級科（2年制）　●和菓子上級科（2年制）
●製菓技術科（1年制）　●製菓技術科夜間部（1.5年制）

〒616-8083　京都市右京区太秦安井西沢町4番5
TEL. (075) 812-0191 (代)　FAX. (075) 812-0200

京都で唯一『ホテル・観光・ブライダル』の専門学校

京都ホテル観光ブライダル専門学校

●ホテル学科（2年制）　●旅行学科（2年制）
●ブライダル学科（2年制）　●ホスピタリティビジネス学科（1年制）

〒604-8006　京都市中京区河原町三条上ル
TEL. (075) 241-0191 (代)　FAX. (075) 252-6762

お料理・お菓子・パンの教室

ラ・キャリエール クッキングスクール

〒604-8006　京都市中京区河原町三条上ル
TEL. (075) 241-0191 (代)　FAX. (075) 252-6762

ホスピタリティ産業をバックアップするシンクタンク

大和学園ホスピタリティ産業振興センター

●フードサービスコンサルティング
●企業・大学研修
●調理・製菓技術研修
●メニュー・商品・店舗開発
●出版・映像・メディア事業

〒616-8083　京都市右京区太秦安井西沢町4番5
TEL. (075) 802-0191 (代)　FAX. (075) 802-6061

大和学園地域健康栄養支援センター

〒616-8376　京都市右京区嵯峨天竜寺瀬戸川町18
TEL. (075) 872-8500 (代)　FAX. (075) 865-2875

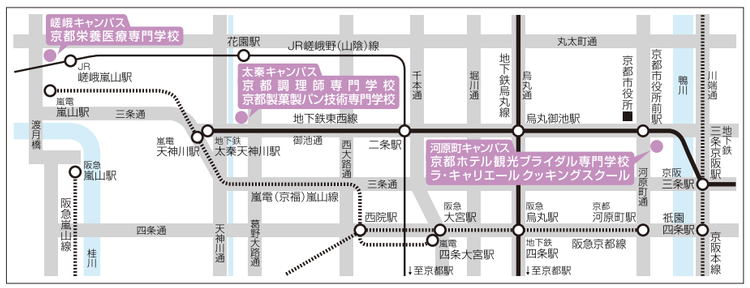
京都府指定製菓衛生師養成施設

京都製菓製パン技術専門学校通信課程

〒616-8083　京都市右京区太秦安井西沢町4番5
TEL. (075) 812-0191 (代)　FAX. (075) 812-0200

法人事務局

〒604-8006　京都市中京区河原町三条上ル
TEL. (075) 241-0891 (代)　FAX. (075) 241-0831



植物油インキの使用
再生産可能な植物由来の油およびそれらが主体の廃食用油などをリサイクルした再生油（植物油）が原料のインキを使用しています。

FSC認証用紙の使用
FSC（森林管理協議会）から認証を受けた紙（適切に管理された森林からの木材が原料）を使用しています。

第12版
2022.4

taiwa vision 100

レジリエント・アカデミー
～taiwa vision100 1st stage～

taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

ホスピタリティ・レポート
学校法人 大和学園
学園概要＆CSV報告書

おもてなしの心で、人を、地域を、世界を、

笑顔の和で結ぶために。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標

大和学園はSDGsの達成にも貢献します

「SDGs（エスディージーズ）」とは、「Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）」の略称であり、2015年9月の国連サミットで採択された国際社会共通の目標です。質の高い教育の提供や健康・長寿の達成、貧困や不平等の撲滅など、全世界が直面する課題を解決し、持続可能な社会を実現するため、大和学園は様々な活動を通して、各目標の達成に貢献していきます。 →P.12　P.23

［ステークホルダーとの関わり］

ステークホルダー	大和学園の主な責任	
学生 受講生 教職員	●学生・受講生の満足度の向上	学園HP「大和学園データ集　新点検評価」（https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/report.php#data）
	●第一希望進路へと導く就職支援 ●資格・検定の取得支援	P13～20「各専門学校ページ」
	●安心・安全で価値のある職業型実学教育・レッスンプログラムの提供 ●安全・衛生・健康への配慮 ●校舎内での事故・災害防止	P5「リスクマネジメント」
	●ハラスメントフリーな環境づくり	学園HP「ハラスメント防止に関する規程」
	●個人情報の適切な管理	学園HP「情報セキュリティポリシー」「プライバシーポリシー」
入学希望者 就職希望者	●適時・適切な情報開示	学園HP「大和学園データ集」（https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/report.php#data）
	●個人情報の適切な管理	学園HP「情報セキュリティポリシー」「プライバシーポリシー」
卒業生　保護者 高等学校　大学 日本語学校 就職先事業所	●適時・適切な情報開示	学園HP「大和学園データ集」（https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/report.php#data）
	●ネットワーク・連携の強化	各校HP「卒業生の方」「高校の先生方」「採用ご担当者様」
	●即戦力として社会に貢献できる人材の輩出	P24「教育サービス向上への取り組み」
協力企業　地域団体 業界団体　行政	●地域社会への貢献活動	P25,26「食育推進」
	●業界団体との協働・支援活動	P27,28「地域貢献・業界貢献・グローバル」
	●即戦力として社会に貢献できる人材の輩出	P24「教育サービス向上への取り組み」
	●法令に基づく申請や届出	

Index

学園概要

ステークホルダーとの関わり　02
理事長メッセージ　03
学園理念／事業案内　04
マネジメント体制（グループ・ガバナンス、リスクマネジメント、CSV推進委員会の取り組み）　05
沿革　06

将来構想

taiwaの将来構想　ービジョナリー経営ー　07
長期ビジョン　ーtaiwa vision100ー　09
2021年度から2023年度における中期計画　11

各事業概要

［専門学校］京都栄養医療専門学校　13
京都調理師専門学校　15
京都製菓製パン技術専門学校　17
京都ホテル観光ブライダル専門学校　19
［生涯学習］ラ・キャリエール クッキングスクール　21
［産業・地域支援］大和学園ホスピタリティ産業振興センター　22
大和学園地域健康栄養支援センター　22

taiwa's CSV

大和学園はCSV活動を通して SDGsの達成に貢献します。　23
教育サービス向上への取り組み　24
食育推進　25
地域貢献・業界貢献・グローバル　27
環境保全への取り組み　29
国・自治体との連携　29
働きがいのある職場づくり　30
地域との連携　30

「人の和」を広げて、「人づくり」の理想像を追求していく。

学校法人 大和学園
理事長 **田中 誠二**

Profile
株式会社キャリエール・インターナショナル
代表取締役社長
(一社)全国栄養士養成施設協会 副会長
(公社)全国調理師養成施設協会 副会長
(一社)京都府専修学校各種学校協会 会長
(特非)日本医療福祉実務教育協会 副理事長
京都商工会議所副会頭
(公社)京都府観光連盟会長
(公社)京都市観光協会会長

コーネル大学ホテル経営学部卒業
コロンビア大学経営大学院
経営学修士(M.B.A.)

社会で即戦力として活躍できるホスピタリティ分野のスペシャリストを育て、教育事業そのもので社会的責任を果たしていく。1931年の創立以来、大和学園がいつも想い続けていることです。そのために専門的な技能やプロ意識の醸成だけではなく、社会に貢献できる正しい職業観と「人をもてなし、人を幸せにする」というホスピタリティマインド、そして人間的魅力の向上を両立させた「taiwa流職業型実学教育」を通じて、「人づくり」の理想像を追求してきました。

同時に、ステークホルダーの皆様から信頼される「開かれた学園」をめざし、透明性と説明責任の徹底、持続可能な発展に邁進しています。この教育機関としての大きな責務を果たすべく、リスクマネジメントの強化、環境保全・地域貢献への活動など、社会との共生を意識した取り組みを多角的に行ってきました。

そして大和学園は今、創立100周年に向けて走り出しています。変化を続ける社会情勢に適応し、さらなる発展を遂げるしなやかな強さである「レジリエンス」をテーマに、新たな中期計画**「レジリエント・アカデミー ～taiwa vision100 1st stage～」**を掲げ、次世代への礎となるレガシーを創出します。

また、学生をはじめ多様な世代・国籍の人々が集まる学びの拠点として、わが国の先頭を行く質の高い職業教育や次代の生涯学習を提供することで、産業支援や地域振興に貢献するとともに、SDGs（持続可能な開発目標）を意識した運営のもと、社会課題の解決と新たな共通価値を創造する活動を通して、安全・安心・信頼の組織体制の構築と豊かな社会の実現に向けて邁進していきます。

おもてなしの文化の都である京都から世界へ、私たちの世代から次の世代へ。ホスピタリティマインドに満ちた「人の和」を、時代が変化しても変えることなく広げ続けていきます。

Top Message

学園理念

［建学の精神］ 人の和の広がりを大きくし、もって人類の福祉増進に寄与する

［学園の使命］ 広く世界に目を向けた職業と実際生活に必要な教育を通じて、生涯学習社会の一翼を担い、豊かな社会と文化の創造に貢献する

◎職業と実際生活に必要な知識・技術を教育・研究の領域として、国際的な視野に立った教育を実践します
◎生涯を通じて自由に選択して学ぶことができるように学習機会を提供します
◎生き生きとした自信と輝きに満ちたひとづくりを通じて豊かな社会と文化の創造に貢献します

［経営理念］
□ **運営姿勢** ◎透明性を高める ◎説明責任を果たす ◎満足度を高める ◎明確な目標を掲げ、達成をめざす
□ **行動原則** ◎学ぶ姿勢を持ち、磨き高める ◎個々の力を全体の力に ◎創造と変革への挑戦 ◎インテグリティを貫く

［教育理念］
□ **教育綱領**（人間的な能力を高めるための学園共通の教育的視点）
◎真理を愛し、創造性を豊かにする ◎義務と責任を果たし、社会性を養う
◎清潔を尊び、礼節をわきまえた人格形成に努める ◎異なりを認め合い、相互に敬愛する
◎人に奉仕し、人をもてなし、人を幸せにする
□ **生涯学習の指針**（生涯にわたって学び続けるための指針）
◎楽しく学ぶ ◎豊かに生きる ◎自身を磨く ◎共にふれ合う

各校における教育の3つのポリシーついて、詳しくはWEBサイトへ。 https://www.taiwa.ac.jp/about/philosophy/

事業案内

［学園概要］ □設立：1931年2月 □基本金：126.8億円(2020年度実績) □代表者：田中 誠二（理事長）

財務状況や教職員数など学園データについて、詳しくはWEBサイトへ。 https://www.taiwa.ac.jp/sgds/report.php#data

［事業領域］

専門学校

「栄養、医療・福祉、調理、製菓・製パン、食育、ホテル、ブライダル、ツーリズム」分野の職業教育を実施し、専門知識と技能やホスピタリティマインドと人間力を兼ね備えたスペシャリストを養成します。

京都栄養医療専門学校 →P.13

京都調理師専門学校 →P.15
京都製菓製パン技術専門学校 →P.17

京都ホテル観光ブライダル専門学校 →P.19

生涯学習、産業・地域支援

「お料理・お菓子・パンの教室」を展開し、社会のニーズに応じた多彩な講座を提供して、凛々しく美しい生き方をプロデュースします。

ラ・キャリエール クッキングスクール →P.21

大和学園が培ってきたノウハウやネットワークなどを活用し、食・健康・ホスピタリティ分野のさまざまな活動を通して、学校・企業・地域の「学び」や「健康づくり」をサポートします。

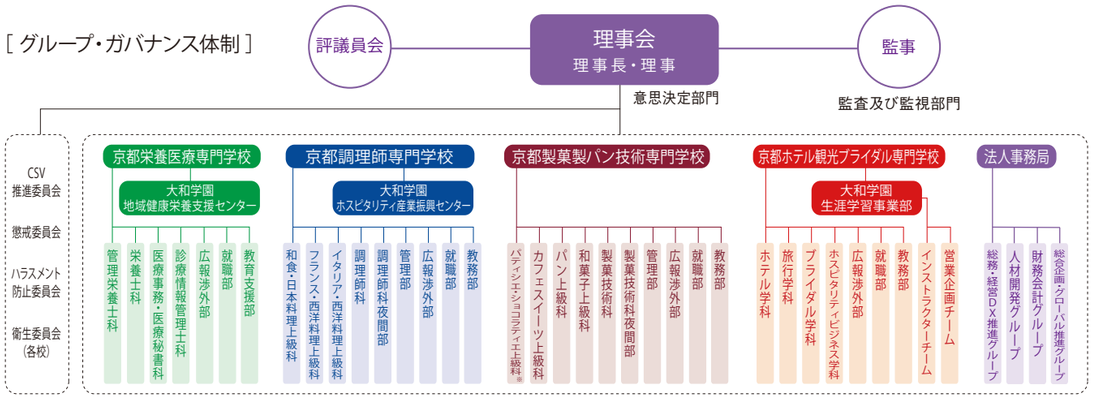
大和学園ホスピタリティ産業振興センター →P.22
大和学園地域健康栄養支援センター →P.22

マネジメント体制

グループ・ガバナンス

大和学園では、すべてのステークホルダーへの社会的責任を果たし持続可能な発展をめざすため、公正かつ透明性の高いグループ・ガバナンスを構築しています。また、各種規程・規則をまとめた「コンプライアンスマニュアル」を全教職員に周知し、コンプライアンスを遵守するとともに、一貫性のある学園運営に取り組んでいます。

[グループ・ガバナンス体制]



リスクマネジメント

大和学園は、様々なリスクの発生防止や発生時の被害最小化、迅速な復旧対応のため、リスクマネジメントの強化に努めています。危機管理を要するリスクごとに主管部署などを定め、適切なリスク対応を行っています。また、COVID-19（新型コロナウイルス）による感染症拡大状況を受け、手洗い・手指消毒の徹底や、「3密」の回避による集団感染の防止など、安心・安全な教育環境を整備しています。

[学園におけるリスクと関連規程及び対応]

学園におけるリスク		関連規程及び対応	対象となるステークホルダー	主管部署など
学生・受講生・教職員の事故	●授業中でのケガ ●校舎内でのケガ ●学外行事（スポーツ大会など）でのケガや事故 ●労働災害の発生 ●交通事故の発生	●安全衛生管理規程 ●校用車使用規程 ●危機管理規程	学生・受講生・教職員	教育支援部 教務部 管理部 法人事務局 各校衛生委員会
大雨、台風時の休講 地震発生時 インフルエンザ発生時 ウイルス感染	●建物被害 ●校舎内でのケガ ●帰宅困難者 ●火災発生時 ●インフルエンザ感染症 ●新型コロナウイルス感染症	●各校教務関係規程　警報発令時の授業及び交通機関がストップした場合の授業 ●安全衛生管理規程　第5章　日常安全衛生管理（伝染病・食中毒の防止） ●安全衛生管理規程　第6章　災害発生時の措置 ●新型コロナウイルス感染症拡大防止に対する対応の基本方針	学生・受講生・教職員	教育支援部 教務部 管理部 法人事務局
情報保護	●情報セキュリティリスク（コンピュータウイルスなど） ●個人情報漏洩	●情報セキュリティポリシー（情報管理に関する規程） ●プライバシーポリシー（個人情報保護に関する規則）	学生・受講生・教職員 入学希望者、就職希望者 卒業生、保護者	総務・経営 DX推進グループ
ハラスメント	●ハラスメント発生時	●ハラスメント防止に関する規程	学生・受講生・教職員	人材開発グループ ハラスメント防止委員会
法令違反	●法令及び学園の諸規程に違反した時	●就業規則　第8章　表彰及び懲戒（懲戒事由） ●学則　第22条　懲戒（京栄校のみ第23条）	学生・受講生・教職員	人材開発グループ 懲戒委員会 教員会
その他	●不審者の侵入	●ロビーには複数の防犯カメラを設置し、校舎内が無人の時には遠隔での機械警備を行っています	学生・受講生・教職員	教育支援部 教務部 管理部

情報セキュリティポリシー・プライバシーポリシー・ハラスメント防止に関する規程について、詳しくはWEBサイトへ。
https://www.taiwa.ac.jp/about/outline/management.php

CSV推進委員会の取り組み

大和学園では2011年に「SR推進委員会」を発足し、従来から展開してきた社会に貢献する活動をSR活動として、社会全体へ積極的に情報発信してきました。そして2015年度より、公益に資する学校法人として「CSV（社会との共通価値の創造）」の姿勢をより明確に表現するため、「CSV推進委員会」に名称を変更しました。現在は10名（専門学校4名、生涯学習事業1名、法人事務局5名）で構成され、2019年度からは全世界で取り組みが行われているSDGs（持続可能な開発目標）を活動の指針のひとつにして、現在の状況を分析し、取り組むべくCSV活動を決めています。また、引き続き、学生の環境保全や地域貢献などに対する意識の向上につなげる学生参加のCSV活動を積極的に展開するなど、学園のCSV活動の紹介を通じて、ステークホルダーのみならず、世界中の人々にわかりやすく情報発信できるように取り組んでいきます。

沿革

1931年の開学から90年以上に渡り、ホスピタリティ分野の即戦力を輩出すべく、学園理念に基づいた長期ビジョンや中期計画などの確かな指針を持ち教育事業の幅を広げてきました。そして今、「アカデミー・オブ・ホスピタリティ」として新たな未来を創造していきます。

年度	内容
1931	鮒鶴料理講習会を発足
1941	大和家庭料理講習会を開設
1951	京都府認可 大和家庭料理学園を開設
1954	学校法人認可 大和料理専門学校に校名変更
1964	厚生労働大臣より調理師養成施設の指定を受け、調理師養成を開始
1970	京都調理師専門学校に校名変更
1974	京都栄養士専門学校を嵯峨の地で開校
1976	専修学校制度による専門学校の認可を取得
1981	創立50周年記念式典を挙行
1984	京都栄養士専門学校に医療秘書科（2年制）を開設
1986	四条通千本角に新校舎を建設し、京都調理師専門学校を移転
	FFCCフランス料理文化センター・パリ市商工会議所立フランス料理上級学校とアカデミック提携、フランス料理留学コースの開設
1987	京都調理師専門学校に製菓技術科を開設
	ル・コルドン・ブルー料理・製菓学校（Le Cordon Bleu）とアカデミック提携
1990	コーネル大学ホテル経営学部と教育交流
1991	キャリエール国際ビジネス専門学校を開校
	京都調理師専門学校に上級調理師科（2年制）を開設
1993	佛教大学と教育交流・ベルビュー大学と留学支援提携
1998	京都製菓技術専門学校を開校
	キャリエール国際ビジネス専門学校からキャリエールホテル旅行専門学校に校名変更
1999	京都製菓技術専門学校に西日本初となる通信教育部を開設
2000	京都栄養士専門学校に専門学校として全国初となる管理栄養士科（4年制）を開設
2003	京都栄養士専門学校から京都栄養医療専門学校に校名変更
	京都栄養医療専門学校に医療秘書科診療情報管理士専攻コースを開設
	キャリエールクッキングスクール、キャリエールフィニシングスクール、大和学園キャリアフォーラムを「ラ・キャリエール クッキングスクール」に統合
2005	京都栄養医療専門学校管理栄養士科・栄養士科に栄養教諭養成課程を開設
2008	京都製菓技術専門学校に上級製菓技術科（2年制）を開設
	キャリエールホテル旅行専門学校の新校舎完成
2009	京都栄養医療専門学校に医療事務科（2年制）、医療事務科医療情報技師専攻コースを開設
	キャリエールホテル旅行専門学校にブライダル学科（2年制）を開設
	サービス産業生産性協議会（財団法人日本生産性本部）においてハイ・サービス日本300選に選定
2010	京都調理師専門学校の上級調理師科を京料理上級科、フランス料理上級科、イタリア料理上級科、フードコーディネーター科に細分化
	京都製菓技術専門学校の上級製菓技術科をパティスリー・ショコラ上級科、カフェスイーツ上級科、製パン上級科、京菓子上級科に細分化
2011	学校法人大和学園創立80周年
	京都栄養医療専門学校の医療秘書福祉科を医療秘書科に名称変更
2012	京都府宮津市と連携協定を締結
2013	文部科学大臣より対象全学科が「職業実践専門課程」に認定 →P24
2014	大和学園と太秦病院が共同事業者として京都市山ノ内浄水場跡地（北側用地）の跡地活用事業者に決定
2015	京都製菓技術専門学校の製パン上級科をパン上級科に、京菓子上級科を和菓子上級科に名称変更
	京都栄養医療専門学校に医療情報科（2年制）、診療情報管理士科（3年制）を開設
2016	京都調理師専門学校の京料理上級科を和食・日本料理上級科に名称変更
	右京区役所、太秦病院、京都先端科学大学（旧:京都学園大学）と4者で「地域活性化に関する包括連携協定」を締結 →P30
2017	太秦キャンパスに新校舎（第Ⅰ期棟）完成　京都栄養医療専門学校の医療事務科を医療事務・医療秘書科に名称変更
2018	太秦キャンパスに京都調理師専門学校・京都製菓製パン技術専門学校（京都製菓技術専門学校から校名変更）を移転開設
	右京区役所、右京消防署、太秦病院と4者で「防災及び災害時支援に関する協定」を締結
	嵯峨キャンパスに6号館完成
2019	大和学園グループ全校が2020年度からの高等教育修学支援新制度の対象機関となることが決定
2020	大和学園地域健康栄養支援センターを開設
	キャリエールホテル旅行専門学校から京都ホテル観光ブライダル専門学校に校名変更
	京都ホテル観光ブライダル専門学校のブライダル学科コース改編、上級ブライダルコースを新設
2021	京都ホテル観光ブライダル専門学校にホスピタリティビジネス学科を開設
	京都市と「食」を通じた地域活性化，観光振興及び文化振興に関する包括連携協定を締結
	女性の活躍推進に関する取り組みが優良な法人として厚生労働省より「えるぼし（最高位三ツ星）」に認定
2022	京都調理師専門学校のフランス料理上級科をフランス・西洋料理上級科に、イタリア料理上級科をイタリア・西洋料理上級科に名称変更
	京都製菓製パン技術専門学校のパティスリー・ショコラ上級科をパティシエ・ショコラティエ上級科に名称変更

大和学園の歴史の出発点、鮒鶴料理講習会

学校法人認可 大和料理専門学校（現:京都調理師専門学校）を開校

節目となる大和学園創立50周年記念式典

京都調理師専門学校 新校舎完成

キャリエールホテル旅行専門学校新校舎（現・京都ホテル観光ブライダル専門学校）

太秦キャンパス新校舎

taiwaの将来構想 ―ビジョナリー経営―

変わりゆく時代を見据えたビジョンと変わらない学園の理念を胸に未来へ。

大和学園は、めざすべき未来の姿を具現化するため、建学の精神から連なる学園の使命と経営理念・教育理念を原点に、将来の事業展開を明確化した長期ビジョンと3年ごとの緻密な中期計画、そして単年度の事業計画を策定しています。また、組織の目標と教職員一人ひとりの目標を連動させ、個々の目標を達成することで、学園ビジョンを実現できる好循環を生み出す運営につなげています。このビジョナリー経営で、現在までに数々の実績を積み上げ、今後もさらなる発展をめざします。

［ 学園理念体系とビジョンの統合 ］

ビジョナリー・アクション・プラン

1996～1999

- 京都製菓技術専門学校を開校［1998］
- 京都製菓技術専門学校に通信教育部を開設［1999］
- 大和学園のTVCM初放映［1999］
  2004年度まで合計16種類のCMを放映。タマゴのキャラクターで学園の認知度が大きく向上しました。

POSITIVE CHALLENGE 21

2000～2002

- 京都栄養士専門学校（現：京都栄養医療専門学校）に専門学校として全国初となる管理栄養士科（4年制）を開設［2000］
- 製菓通信e-Learningシステムの導入［2002］
- 多元的点検評価（授業評価、事業所満足度評価、学生満足度評価）の導入［2002］

Nexstage

2003～2005

- キャリエールクッキングスクール、キャリエールフィニシングスクール、大和学園キャリアフォーラムを「ラ・キャリエール クッキングスクール」に統合［2003］
- 学園規程集「コンプライアンスマニュアル」を作成［2004］
- 京都栄養医療専門学校管理栄養士科、栄養士科に栄養教諭養成課程を開設［2005］

Nc 2008 Taiwa New Creation

2006～2008

- 京都栄養医療専門学校の校舎リニューアル完成［2008］
- キャリエールホテル旅行専門学校の新校舎完成［2008］
- 京都製菓技術専門学校に上級製菓技術科（2年制）を開設［2008］
- 京都栄養医療専門学校の管理栄養士科編入学制度の開始［2008］

80 challenge for the 80th anniversary

2009～2011

- 京都栄養医療専門学校に医療事務科（2年制）、医療事務科医療情報技師専攻コースを開設［2009］
- キャリエールホテル旅行専門学校にブライダル学科（2年制）を開設［2009］
- 高専連携授業の開始［2010］
- 「ホスピタリティ・レポート」第1版の発行［2011］

Pride & Happiness

2012～2014

- 大和学園ホスピタリティ産業振興センター設立［2013］
- 文部科学大臣より対象全学科が「職業実践専門課程」に認定［2013］ →P24
- ラ・キャリエール クッキングスクールにおいて講座の完全予約制の導入［2014］

Taiwa Innovation 2018

2015～2017

- 京都調理師専門学校が全国調理師養成施設協会による文部科学省の「第三者評価システムの構築と評価モデル開発事業」のモデル校となり自己評価を実施し、5つの評価基準すべてにおいて基準を満たしていると評価された［2015］
- 京都栄養医療専門学校、京都調理師専門学校、キャリエールホテル旅行専門学校が「専門学校生への効果的な経済的支援の在り方に関する実証研究事業」の対象校となる［2015］
- 専門学校各学科の「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」を策定［2016］

「未来に挑戦、次代へ進化」

2018～2020

- 太秦キャンパスに京都調理師専門学校・京都製菓製パン技術専門学校（京都製菓技術専門学校から校名変更）を移転開設［2018］
- キャリエールホテル旅行専門学校から京都ホテル観光ブライダル専門学校に校名変更［2020］
- 大和学園地域健康栄養支援センターを開設［2020］

［3年ごとの中期計画］

レジリエント・アカデミー ～taiwa vision100 1st stage～

→P11～12

2021～2023

taiwa vision 100

→ P9～10

これまでの経営戦略について、詳しくはWEBサイトへ。
https://www.taiwa.ac.jp/about/vision/bzplan_results.php

大和学園創立100周年へ向けた長期ビジョンを策定。

taiwa vision100

「理論と実践の架橋」をテーマに、職業と実際生活に必要な教育・研究を通じた知恵の集積と活用によって、社会課題の解決や地域との共有価値を創造します。そして、京都から世界へ、人に奉仕し、人をもてなし、人を幸せにする“アカデミー・オブ・ホスピタリティ”をめざします。

taiwa vision 100

- 大和学園
- 京都栄養医療専門学校
- 京都調理師専門学校
- 京都製菓製パン技術専門学校
- 京都ホテル観光ブライダル専門学校
- ラ・キャリエールクッキングスクール

ロゴマークに込めた想い

多くの変化や革新を経てここまで成長してきた大和学園ですが、これからも『人の和の広がりを大きくし、もって人類の福祉増進に寄与する』という建学の精神を大切に、人と人とが手を取り合って持続可能な発展をするイメージでデザインしました。

京都調理師専門学校　和食・日本料理上級科　**佐藤　詩穂**

[taiwa vision100] 3本の柱

1 〈職業教育〉 わが国の職業教育の先頭を行く、世界水準の教育・研究の展開

- ホスピタリティ分野で高度な「実践力」と「創造力」を有する人材の養成
- 世界中から意欲の高い学生の受入
- 専門高校や日本語学校、海外教育機関との連携強化による価値創造
- 産学公連携によるtaiwaプロフェッショナルネットワークの構築

2 〈生涯学習、産業・地域支援〉 次代の生涯学習、産業・地域支援を担う新たなポジショニングの確立

- 生涯学習事業の持続可能な発展
- ホスピタリティ産業振興センターの充実
- 地域健康栄養支援センターの成長
- 社会課題の解決につながるCSV活動の充実

3 〈学園運営〉 安全・安心・信頼の組織体制と競争優位の確立

- 一人ひとりが尊重され、個性と能力を発揮できる心理的安全性の高い環境の創出
- 次なる成長につながる安定的な財務運営
- デジタルトランスフォーメーション（DX）の推進による新価値創造
- コア事業を軸とした次なる成長に向けた事業の創造

みんなで描く、taiwaの未来 ～学園の将来構想～

私立学校法が2020年4月に改正され、中期的な経営計画の策定が義務付けられるなど、学校法人を取り巻く環境は変化しています。そのような中、学園将来構想の策定には、経営トップ層だけでなく、若手・中堅教職員も参画しています。

各専門学校の校長により指名されたメンバーは、ワーキンググループ（WG）で長期ビジョンや中期計画、事業計画の素案を作成するなど、幅広い視点で様々なアイデアを創出しています。毎回の会議では、社会の変化を踏まえた具体的な事業計画の提案や今後重要となるキーワードなど、活発な議論が展開されました。

また、学園創立100周年に向け、全教職員一丸となって取り組むべく、「taiwa vision100」のロゴマークは全教職員から公募しました。ロゴマークには、60件を超える応募があり、全教職員による投票を経て、左ページにあるデザインに決定しました。

その後は策定した計画が正しく理解、確実に実行に移されるよう、勉強会を実施。近年は、勉強会を通じて感じたことを教職員同士でディスカッションする機会を設けるなど、「自分たちの未来は、自分たちで切り拓く」という意識で法人・学校運営に取り組んでいます。

学園中長期計画策定WGによるWeb会議

レジリエント・アカデミー
～taiwa vision100 1st stage～

大和学園は2031年に創立100周年を迎えます。将来の予測が極めて困難な時代だからこそ、進むべき方向を示すことが必要と考え、2030年までの長期ビジョンとして「taiwa vision100」を策定しました。

そして第9次中期計画は、「レジリエント・アカデミー　～taiwa vision100 1st stage～」をテーマに掲げ、素早いリスク対応や変化への適応によりさらなる発展を遂げるためのしなやかな強さである「レジリエンス」を備えた学園づくりに向けて、心をひとつに総力をあげて取り組む３年間として位置付けます。

まず職業教育については、わが国の職業教育の先頭を行く世界水準の教育・研究を展開することで、ホスピタリティ分野で高度な「実践力」と「創造力」を有する人材を養成します。そして、世界中から意欲の高い学生の受入を促進し、業界で活躍し続ける人材を輩出します。

生涯学習、産業・地域支援は、産学公をはじめとしたステークホルダーとの連携強化や、CSV活動の充実による社会と学園との共有価値の創造など、次代に向けて新たなポジショニングを確立し、持続可能な発展につなげます。

学園運営においては、人財、財務、情報、組織それぞれの取り組みを強化するとともに、学園のコア事業を軸として次なる成長に向けた事業の創造にも着手し、安全・安心・信頼の組織体制と競争優位を確立します。

また、計画全体を貫く基本的な観点・考え方として、**「グローバル」「デジタルトランスフォーメーション（ＤＸ）」「リンク」**をキーコンセプトに掲げ、これらを念頭に置いて業務を進めます。

SDGsの目標達成にも貢献する重点施策

1 わが国の職業教育の先頭を行く、世界水準の教育・研究の展開

【 教育 】推進項目

1. 実践力と創造力を醸成する教育の深耕
2. 養成する人材像に基づく教育と各学科３つのポリシーの徹底
3. ハイブリッド型学習による教育の高質化・均質化
4. 専門分野における研究活動の推進
5. 多様化する学生に応じた公正に個別最適化した学びの提供
6. 点検評価の新指標策定とその活用
7. 学生の継続した学びを支援するモチベーティング強化
8. 専門職大学の開学準備
9. 新学科の開設と既存学科・コースの再編
10. 社会人等の学び直し促進
11. 専門高校や日本語学校、海外教育機関との連携協定の締結
12. 産学公連携によるtaiwaプロフェッショナルネットワークの構築

【 キャリア 】推進項目

1. 第一希望進路の実現にこだわった丁寧なキャリアサポート
2. 早期からのライフデザイン力醸成
3. 留学生に対する就職サポートの強化
4. 卒業生の就職先定着率把握の仕組みづくり
5. 他の教育機関との連携やダブルライセンスプランの促進
6. 卒業生のtaiwaプライド向上

【 募集 】推進項目

1. 学校の価値に重きを置いたマーケティング展開
2. エリア別学生募集の強化
3. 学生募集プロセスのスマート化
4. 発信力のさらなる強化による学園および各校の認知度向上

2 次代の生涯学習、産業・地域支援を担う新たなポジショニング確立

【 生涯学習 】推進項目

1. 新たなラ・キャリブランドの確立
2. 受講生ニーズに応じたコンテンツづくりと体系化
3. 受講満足度を高めるインストラクション技法の改革
4. オンラインを活用した企業・大学向け講座の確立

【 産業・地域支援 】推進項目

1. 行政委託事業や企業プログラムへの積極参画
2. 教育資産を活用したコンサルティング活動の強化
3. 地域密着による健康支援の強化
4. 学園グループ校連携によるラインナップの充実
5. 社会課題の解決につながるCSV活動の充実

3 安全・安心・信頼の組織体制と競争優位の確立

【 人財 】推進項目

1. 専門人材およびグローバル人材の採用と育成
2. 教職員の資質向上と強みの見える化
3. 多様性が受容される組織や多様な働き方の定着
4. taiwaホスピタリティプロジェクトの運用
5. 頑張りが認められる処遇の実現
6. 教職員の上位学位および資格の取得

【 財務 】推進項目

1. 戦略的な財務計画と設備投資の促進
2. 補助金等外部資金の獲得促進による収入源の多様化
3. 学生・受講者にとって利便性のある学費支払制度の導入
4. 専門職大学設置必要経費の早期確保

【 情報 】推進項目

1. 生産性向上につながるICTの活用
2. 各キャンパス情報ネットワーク環境の充実
3. 情報セキュリティ対策の強化

【 組織 】推進項目

1. 安全・安心の教育・職場環境の維持
2. 競争優位につながるキャンパス充実と環境負荷に配慮した施設の活用
3. 事業継続計画（BCP）の適切な運用
4. 各部署における意思決定の見直し
5. コア事業を軸とした事業の創造

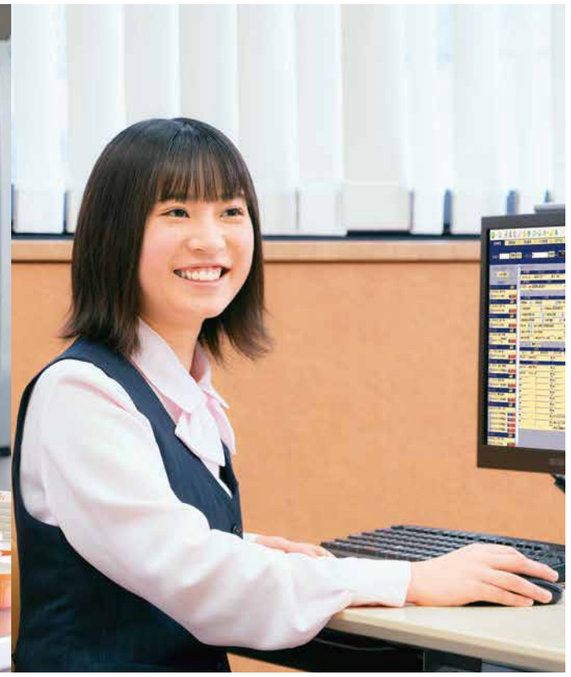
厚生労働大臣指定管理栄養士・栄養士養成施設 日本病院会認定校　高等教育修学支援新制度の対象機関

京都栄養医療専門学校

京都　栄養　医療　検索　https://www.kyoto-eiyoiryo.ac.jp

実習・演習を多く取り入れ、栄養・医療・食育の分野で即戦力となる職業人を養成。

専門学校では日本初の「管理栄養士科」開設（2000年）をはじめ、栄養・医療・食育分野のニーズに応える実践的な教育を展開しています。多彩なフィールドで働く「管理栄養士・栄養士」や医療現場での活躍が期待されている「医療事務」「医療秘書」「診療情報管理士」など最前線で活躍できる職業人を養成しています。



教育訓練給付金（専門実践教育訓練）認定学科
職業実践専門課程 認定

栄養 管理栄養士科（修業年限4年）

●病院福祉栄養プログラム ●スポーツ栄養プログラム
●食品研究・開発プログラム ●給食マネジメントプログラム

専門性の高い実践的カリキュラムで、管理栄養士に必要な知識と技能、ホスピタリティマインドを養成し、現場の即戦力として活躍できる栄養のエキスパートを養成します。

教育訓練給付金（専門実践教育訓練）認定学科
職業実践専門課程 認定

栄養 栄養士科（修業年限2年）

●病院・福祉栄養コース ●保育園栄養士コース ●スポーツ栄養士コース
●フード・食品開発コース

栄養士に必要な知識や技能はもちろん、人々の食生活を支えるためのホスピタリティマインドを養成する密度の高い2年間を提供。多彩なフィールドで力を発揮できる栄養のスペシャリストを養成します。

教育訓練給付金（専門実践教育訓練）認定学科
職業実践専門課程 認定

医療 医療事務・医療秘書科（修業年限2年）

●医療事務コース ●病院受付・クラークコース

医療事務や病院受付・クラーク、医療情報スタッフをめざす2年間。実際の医療現場を意識した実践的な学びを通じて、医学知識やメディカル・マナー、診療報酬請求など、様々な知識と技能を専門的に身につけ、医療現場に欠かせない、医療事務のスペシャリストを養成します。

職業実践専門課程 認定

医療 診療情報管理士科（修業年限3年）

病院情報システムや医療情報を管理・活用できる情報処理能力を養うとともに、すべてのスタッフと連携して業務を円滑に遂行できるコミュニケーション能力・マネジメント能力を身につけ、医療業界をリードする医療情報のエキスパートを養成します。

施設・設備

調理実習室

現場に即したプロ仕様の設備で、本格的かつ専門的な調理・製菓の技能、さらには衛生管理についても幅広く指導します。

理化学実験室

食品材料に合わせた栄養成分の抽出や分析、化学変化を測定できる設備を整え、栄養について科学的に考える力を養います。

医療福祉実務演習室

病院受付カウンターや再来受付機など最新の設備で、現場さながらの授業を行います。

プレゼンテーションルーム

発言者の顔が見え、討論しやすい講壇を中心としたすり鉢状の教室。プレゼンテーションやディスカッションの能力を育てます。

就職・進学実績

2021年度卒業生実績

進路決定率

●管理栄養士科 100%
●栄養士科 100%
●医療事務・医療秘書科 100%
●診療情報管理士科 100%

資格・検定実績（合格率・取得率）

2021年度実績

第36回 管理栄養士国家試験
100%
<管理栄養士科>
全国平均 65.1%

第18回 栄養士実力認定試験
認定A 70.7%
<栄養士科>
全国平均 50.2%

第15回 診療情報管理士認定試験
100%
<診療情報管理士科>
全国平均 66.7%

その他めざせる資格
▶栄養士　▶食育栄養インストラクター
▶診療報酬請求事務能力認定試験　▶秘書技能検定試験

CSV活動

京都透析食腎臓病食研究会コラボ企画
～適塩動画の配信～

京都透析食腎臓病食研究会（以下研究会）は、京都を中心とした血液透析施設を有する医療機関に勤める管理栄養士を中心とした会で、昭和48年に発足しました。透析や腎臓病だけでなく、疾患の進行予防から発症予防に関して、地域の方、患者の方向けに講習会などを行っています。京都栄養医療専門学校と研究会は2021年より本校を会場として、教職員・学生で力を合わせて透析食講習会を開催して参りました。2020年度は、コロナ禍においても透析食講習会を継続すべく本校の教職員と学生、研究会の管理栄養士で、動画配信に着手しました。動画は、ISRNM（国際腎栄養代謝学会）のホームページでの患者コーナー、ヘルス博 in Kyotoの京都腎臓病総合対策推進協議会が行う展示内で提供しました。ヘルス in Kyotoでの動画は管理栄養士科の学生が出演し、適塩に関する次の３つの動画を作成しました。
1つ目は基本のだしの取り方とそれを利用した適塩お吸い物レシピ、2つ目は適塩の肉じゃがのレシピと煮物を減塩にするポイント、3つ目はカップ麺の減塩方法です。学生の出演が好評で、多くの方に見てもらうことができました。

その他活動実績
●「離乳食講座」オンライン開催 →P26　●嵯峨広沢地域体力測定会 →P27

京都府指定調理師養成施設

高等教育修学支援新制度の対象機関

京都調理師専門学校

京都　調理　検索　https://www.kyoto-chorishi.ac.jp

一流の講師陣と最新の設備で、確かな技術とおもてなしの心を持つ「料理のプロ」を輩出。

高度な技術とマネジメント能力を養う和食・日本料理上級科、フランス・西洋料理上級科、イタリア・西洋料理上級科と、和食、洋食、中華、カフェフード、デザートなど幅広いジャンルに対応した調理師科、調理師科夜間部を設置しています。実習中心のカリキュラムやプロ仕様の設備が整う環境で、即戦力となる調理師を養成。2018年4月、太秦新キャンパスを開設。

教育訓練給付金（専門実践教育訓練）認定学科

職業実践専門課程 認定

和食・日本料理上級科
フランス・西洋料理上級科※
イタリア・西洋料理上級科※

（※2022年4月より学科名変更）　修業年限2年

料理人として知識・技術だけでなく各分野に必要な文化・専門知識、幅広い食材の扱い方や調理技術を論理的に学んでいきます。さらには繁盛店を運営するために必要なノウハウ、接客技術・料飲接遇サービスを実践を通して学んでいきます。

教育訓練給付金（専門実践教育訓練）認定学科

調理師科　修業年限1年

●ダブルライセンス（製菓＆調理）進学制度※

現場経験豊富な講師陣による万全のフォロー体制と、最新の施設・設備や厳選食材を利用できる充実した環境を整備。即戦力として活躍できる調理知識と技術、プロフェッショナルに必要とされる心構えを育みます。

※ダブルライセンス進学制度　卒業後、京都製菓製パン技術専門学校へ進学し、調理師免許に加えて製菓衛生師免許の取得をめざすコース。

教育訓練給付金（専門実践教育訓練）認定学科

調理師科夜間部　修業年限1.5年

●デュアルコース

働きながら学びたい人やWスクールで調理師をめざす学生のために夜間部を設けています。夜間部だけが選べるデュアル（アルバイト斡旋）コースや夜間部限定カリキュラム「独立開業プランニング」もあります。

おいしさの和

施設・設備

「京味鶴　藤」

京都の食材を用いたお造りや椀物、焼き物など、五法を使った会席料理を学生が提供。高度な技術・知識からサービスまで繁盛店を切り盛りするスキルを身につけます。

「Le Grand Classique」

学生がフレンチのフルコースでおもてなし。京都の食材やフランス料理特有の高級食材を扱い、本格的なフランス料理を基礎に京都のエッセンスを取り入れて学びます。

イタリア料理レストラン実習室

レストランホール「IL GRANDE BAMBINO」に隣接する調理実習室で、イタリア料理に特化した最新厨房機器を完備。調理・サービス・おもてなしの心を学びます。

Hospitality Hall

カメラ3台による映像を約130インチの大型モニターを含む5つのモニターで表示。165名収容の大ホールで、同時通訳のセミナーや講習会が実施できます。

就職・進学実績　2021年度卒業生実績

進路決定率

●和食・日本料理上級科
●フランス・西洋料理上級科
●イタリア・西洋料理上級科
98.4%

●調理師科 **100%**

●調理師科夜間部 **100%**

資格・検定実績（合格率・取得率）　2021年度実績

ふぐ処理師免許（京都府）

78.6%

京都府平均 72.7%

食生活アドバイザー検定3級

86.7%

全国平均 61.4%

レストランサービス技能検定3級

88.5%

<フランス・西洋料理上級科>
<イタリア・西洋料理上級科>

その他取得できる資格　▶調理師　▶食品技術管理専門士　▶調理師養成施設助手認定　▶専門士

その他めざせる資格　▶食育インストラクター

CSV活動

地域のまちづくり・ひとづくりに貢献
～京都府宮津市と連携した学生レストランの運営～

2013年より京都府宮津市と連携協定を結び、宮津地域のまちづくり・ひとづくりに貢献すべく、毎年様々な取り組みを行っています。京都調理師専門学校ではそれらの取り組みの一つとして、学生レストランの料理メニューや販売商品に「宮津市特産品」を取り入れ、学生レストラン

運営における学習の幅を拡げています。宮津市は、世界遺産登録を目指す特別名勝・日本三景天橋立を擁し、年間約300万人に上る観光入込客を誇る北近畿を代表する観光地です。本校と宮津市はこれまでにも、形式だけの連携協定ではなく、宮津市地域のレストラン等のレシピ開発を行うなど、観光振興に貢献。さらには卒業生を輩出することで、地域の人材交流活性化にも貢献しています。

その他活動実績
●宮津市食のブラッシュアップセミナー　●日本料理ラボラトリー研究会　→P27
●トック・ブランシュ料理講習会の開催　●全国調理師養成施設協会など各種協会への所属

京都府指定製菓衛生師養成施設

高等教育修学支援新制度の対象機関

京都製菓製パン技術専門学校

京都　製菓　検索　https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp

厳選された食材と実務に即した実習で多くの人に喜びと幸せを与える製菓衛生師を養成。

製菓・製パン技術の理論や高度なスキルはもちろんのこと、将来の進路に合わせたカリキュラム・学科編成により、豊富な設備をそなえた太秦キャンパスで豊かな創造力と幅広い知識を備えたプロ意識の高い職業人を養成。また、西日本で初めて製菓衛生師の通信教育課程も開設。多くの人に学びの場を提供しています。

教育訓練給付金（専門実践教育訓練）認定学科

職業実践専門課程 認定

パティシエ・ショコラティエ上級科（2022年4月より学科名変更）
カフェスイーツ上級科
パン上級科
和菓子上級科

修業年限2年

将来、シェフやオーナーとして製菓・製パン業界で活躍できる人材を輩出しています。高度な製菓技術とともに、「SHOP&CAFÉ実践」により即戦力となりうる接客サービスを身につけ、マネジメント力も養成。また、在学中での製菓衛生師資格の取得をサポートしています。

教育訓練給付金（専門実践教育訓練）認定学科

製菓技術科　修業年限1年

●ダブルライセンス（製菓＆調理）進学制度※

幅広い製菓・製パンの知識と技能、ホスピタリティマインドを1年間で養成します。長年培った実績とノウハウを基に柔軟なカリキュラムを編成し、経験豊富な一流の講師陣が基礎から応用まで効率よく指導します。

※ダブルライセンス進学制度　卒業後、京都調理師専門学校へ進学し、製菓衛生師免許に加えて調理師免許の取得をめざすコース。

教育訓練給付金（専門実践教育訓練）認定学科

製菓技術科夜間部　修業年限1.5年

●デュアルコース

働きながら学びたい人やWスクールで製菓衛生師をめざす人のための夜間部。長期インターンシップ制度を体験できるデュアルコースでは実際の現場を経験しながら学べます。パティシエに必要な技術と知識を養い、卒業後即戦力となる人材を輩出しています。

通信課程 製菓衛生師科

少ない登校日数で効率よく製菓衛生師資格を取得したい人のための通信教育を展開。1年コース（昼間・夜間）、2年コース（昼間）と個人のライフスタイルに合わせてコースが選べます。1年コースは教育訓練給付制度の対象にもなるため、経済的にも優しい講座です。

施設・設備

洋菓子実習室

急速冷凍用のショックフリーザーや実際の洋菓子店でも使用されている大型オーブン3台を設置した、洋菓子を実践的に学べる実習室です。

製パン実習室

テーブルにはパン専用の木製面台が設置されています。少人数で仕込みから焼成までを行うことができるよう、6台のミキサーとフランス製のハード系専用オーブンを設置しています。

和菓子実習室

和菓子店で使用される専門機器が揃い、平鍋（どら焼き等を焼く器具）を各実習台に装備。実際の和菓子店同様、実習台が低く、女性も作業しやすくなっています。

製菓マルチユース実習室

洋菓子・製パン・和菓子全ての実習に対応できる設備・機器を完備した実習室。カフェ実習に必要なエスプレッソマシーンやソルベティエールも設置しています。

就職・進学実績

2021年度卒業生実績

進路決定率

●パティシエ・ショコラティエ上級科
●カフェスイーツ上級科
●パン上級科　●和菓子上級科
97.0%

●製菓技術科
97.6%

●製菓技術科夜間部
95.8%

資格・検定実績（合格率・取得率）

2021年度実績

製菓衛生師試験

94.8%

＜全学科（通信課程除く）＞
2019～2021年度平均実績
関西広域連合平均 75.2%

その他めざせる資格

▶ サービス接遇検定3級
お客様と接する心構えや、接客の知識・技術を証明する資格です。

▶ 食生活アドバイザー検定（3級・2級）
多角的な視点から、健康的な食生活を提案できるスペシャリストです。

CSV活動　新型コロナウイルス感染症治療最前線の医療従事者への支援 ～SHOP & CAFÉ実践で作製した焼菓子を寄付～

新型コロナウイルス治療の最前線で業務に取り組んでおられる医療従事者への支援として、本校の学生(パティシエ・ショコラティエ上級科／和菓子上級科)が作製した焼菓子の寄付を行いました。焼菓子のパッケージ1つ1つに学生が手書きで感謝と応援のメッセージを記入し、京都私立病院協会様を通して、京都市内の病院へと届けました。

受け取られた方からは「とても元気づけられた」と喜んでいただくことができ、学生からも「これからも継続的に地域支援を行っていきたい」と前向きな意見もたくさん聞くことができました。コロナ禍においても多くの人に元気と幸せを与えることができるということを学生自身も学ぶことができ、様々な気づきを得た貴重な機会となりました。今後も地域貢献を積極的に行ってまいります。

その他活動実績

●全国製菓衛生師養成施設協会など各種協会への所属　●省エネ活動の推進　●高等学校での講習会
●こどもシゴト博@右京2019への参画 →P26

京都で唯一『ホテル・観光・ブライダル』の専門学校

高等教育修学支援新制度の対象機関

京都ホテル観光ブライダル専門学校

京都　ホテル　観光　ブライダル　検索　https://www.kyoto-carriere.ac.jp

国際文化観光都市 京都から思いやりと教養を兼ね備えたおもてなしのプロを輩出。

実務を想定した実践的な授業を行い、
高度な専門知識とコミュニケーション能力を養います。
また、国際感覚やダイバーシティ、SDGsへの対応といった
時代のニーズを的確に捉えた授業を展開。豊かな人間性と
ホスピタリティマインドを備えたサービスのプロを育てています。

教育訓練給付金（専門実践教育訓練）認定学科
職業実践専門課程 認定

ホテル学科　修業年限2年

●宿泊・料飲コース ●上級ホテルコース［語学専攻］

ホテルのフロントクラークや料飲、マネジメントなど学生一人ひとりの進路に合わせたコースを設置。実習を中心にそれぞれの職種で必要とされる専門知識と技能を育成し、ホテルサービスにふさわしいコミュニケーション能力を磨きます。

教育訓練給付金（専門実践教育訓練）認定学科
職業実践専門課程 認定

旅行学科　修業年限2年

より広い知識と教養が求められる旅行業界。その専門知識はもちろん、団体旅行の企画立案から精算までを実際に行い、業務能力を体系的に養います。また、在学中に国内並びに総合旅行業務取扱管理者の資格取得も支援します。

教育訓練給付金（専門実践教育訓練）認定学科
職業実践専門課程 認定

ブライダル学科　修業年限2年

●プランナー・スタイリストコース ●上級ブライダルコース

ブライダルに特化した授業内容で、より専門的な知識や接客技術などを習得。インターンシップで実務能力も身につけます。また、心に残るウエディングの提供に必要な企画力や提案力を養い、即戦力となる人材を育てます。

ホスピタリティビジネス学科　修業年限1年

［留学生限定学科］

日本国内の日本語学校を卒業する日本語能力試験（JLPT）N3レベル程度の留学生を対象とした学科です。日本語やホスピタリティ、日本文化、ビジネスマナーを学び、N2レベルの日本語能力を修得するとともに将来グローバルに活躍し、社会に貢献できる人材を養成します。

サービスの和

施設・設備

キャリエールスイート
客室業務やＶＩＰ対応を実践的に演習できるスイートルーム。バスルームやソファ、ベッドも配した本格的な仕様です。

フロント＆ロビー
世界の一流ホテルを彷彿させる設えの中、斬新なデザインでプロ意識が芽生えます。

キャリエールチャペル
華やかな教会挙式や模擬結婚式など、実践さながらの体験型実習ができる充実の施設です。

旅行セールス実習室
カウンターやチケット発券のためのパソコンもそろう実習室。接客からセールスまでの体系的な能力を育てます。

就職・進学実績　2021年度卒業生実績

進路決定率

●ホテル学科 100%
●旅行学科 100%
●ブライダル学科 100%

資格・検定実績（合格率・取得率）　2021年度実績

レストランサービス技能検定3級（実技）
99.0%
<ホテル学科・ブライダル学科>
全国平均 80.1%

国内旅行業務取扱管理者
56.3%
<旅行学科>※在学中取得率
全国平均 40.9%

ブライダルコーディネート技能検定3級
100%
<ブライダル学科>
全国平均 70.5%

ブライダルコーディネート技能検定2級
2名合格
<上級ブライダルコース2年生>
祝！快挙達成！
業界人が目指す難関資格に合格

その他めざせる資格
▶ホテル・マネジメント検定　▶ジュエリーコーディネーター検定

CSV活動　卒業研究発表会を通してブライダル業界の課題解決に貢献

～産学連携 卒業研究発表会～

ブライダル学科2年生が準備、設営、演出などを手がけ、ブライダル業界の課題解決プランを発表する「卒業研究発表会」をORIENTAL KYOTO SUZAKU-TEI 朱雀邸にて開催しました。事前にゲストハウス、ホテル、衣装の事業所3社にご協力いただき、現在ブライダル業界が抱える課題を頂戴し、クラスごとに取り組む課題を選択。そしていただいた課題を踏まえて現状分析や問題提起を行い、研究を重ねた課題解決策を考案しました。発表会当日のテーブルコーディネート、スタイリング、ヘアセットも学生たち自身で手がけて、実演では実際の結婚披露宴のように演出しました 。ウエディングプランナーコース※では、打ち合わせから当日の結婚式まで安心して行えるマタニティ婚を提案しました。ブライダルスタイリストコース※では「SDGs」への貢献をコンセプトに「サステナブル婚」を提案しました。地球・環境・人に優しい「エシカルジュエリー」や廃棄ドレスを再利用した「コットンシャワー」、「芳名帳」の提案、婚礼料理の「フードロス」について発表しました。上級ブライダルコース※では、外国人に日本を堪能していただくことをコンセプトに、外国人がより日本で結婚式を挙げやすくするウエディングプランを提案しました。これまで学んだ知識やプレゼンテーションなどの技術の集大成の場でありながら、企業の方にも学生の提案を会場やライブ配信で聞いていただくことで、ブライダル業界の課題解決の一助になるよう取り組んでいます。

※コース再編のため2022年度より名称変更

その他活動実績
●高専連携授業の実施 →P28　●学生による清掃ボランティア
●日本レストランサービス技能検定協会など各種協会への所属

食を通じて豊かな人生をサポート

ラ・キャリエール クッキングスクール（生涯学習）

ラキャリ　検索　https://www.taiwa.ac.jp/lacarriere/

幅広いニーズに応える多彩なレッスンで、美しい生き方をプロデュース。

お料理・お菓子・パンを、楽しみながらしっかり学べる少人数制のスクール。あらゆる要望に対応できるレッスンを用意し、キャリアアップや自分磨きをサポートします。

Pick up! レッスンプログラム一覧

※定期コース以外にも、季節に合わせた講習会や1回完結の1Dayレッスンも随時開催しています。

▶ 入門〜上級まで
レベルに合わせて自由に組み合わせて
学べる「セレクトレッスン」

入門レッスン

ゼロからスタート

対象：お料理を作るのがまったく初めての方（男女受講可）

- お料理入門

基礎レッスン

基礎から学ぶ

対象：お料理・お菓子・パンを作ったことがあるが、基礎から学びたい方（男女受講可）

- お料理基礎
- お菓子基礎
- パン基礎

応用レッスン

様々なレパートリーや応用技術を学ぶ

対象：お料理・お菓子・パンをレシピを見ながら一人で作れ、レパートリーを増やしたい方（男女受講可）

- お料理応用　和食・おばんざい
- お料理応用　おうちごはん
- お料理応用　イタリアン・フレンチ
- お料理応用　旬ごはん
- お菓子応用
- パン応用

＜その他＞
◎ カフェ・喫茶店開業クラス

経験豊富なインストラクター陣

インストラクター全員が、調理師や製菓衛生師などの資格を取得。指導実績も数多く、受講生をきめ細やかにサポートできる丁寧なレッスンを行っています。

1人作業※で確実に上達

下ごしらえから仕上げまで、インストラクターが一つひとつの工程を確認しながら指導します。よりスキルアップできる教育体制を整えています。

快適さと機能性を備えた設備・器具

最新のクッキングスタジオをはじめ、フラワーアレンジメント教室やワイン＆スピリッツルームなど設備が充実。使いやすさを追求した調理器具もそろえています。

※レッスンにより異なります。

CSV活動　お家からレッスンが受けられる！ラ・キャリエールのオンライン料理教室 ～初夏の京都を味わう、水無月・わらび餅作り～

ラ・キャリエール クッキングスクールでは、2020年6月よりオンラインレッスンをスタートしました。Zoomを使って自宅にいながらラ・キャリエールのインストラクターによるレッスンを楽しむことができ、パソコン・スマートフォン・タブレットがあれば全国からどなたでも簡単に参加が可能です。6月の第一回目には京都で6/30に食べる習慣のある水無月と、わらび餅のレッスンを行いました。受講生にも自宅から一緒に作っていただき、完成品を見せてくださるなど、画面越しではありましたが皆さまに学ぶ楽しさを届ける事ができました。ラ・キャリエール クッキングスクールでは、学生の方から社会人問わず、幅広い年齢層の皆さまに“食”について親しみ、学んでいただける場として、今後も様々な活動に取り組んでまいります。

その他活動実績　●料理・菓子などの講習会の実施 →P25　●京都府・京都市委託事業

学校・企業・地域の「学び」や「健康づくり」を支援

産業・地域支援

学びの和

大和学園独自のノウハウで、食・健康・ホスピタリティ分野のさまざまな活動をサポート

栄養、医療、福祉、調理、製菓、観光、ブライダルなどの分野において、大和学園が培ってきたノウハウやネットワークなどを活用し、コンサルティングや大学・企業研修、情報発信などの事業を展開しています。

企業・大学研修

- 新入社員研修
- 調理技能向上研修
- ホテル・サービス業人材育成研修
- 料理・菓子などのオーダーメイド講習会
- 大学エクステンション講座（秘書検定、TOEIC、ビジネスマナーなど）
- 就職ビジネスマナー研修

コンサルティング事業

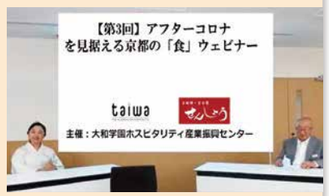
- フードサービス産業へのシンクタンク機能
- メニュー・商品開発
- フードコーディネート
- 店舗開発コンサルティング

出版・映像・メディア事業

- 教材、テキストの制作
- 料理に関する教材、出版物の制作・監修
- マスメディアへの料理、写真提供
- 企業・社会人向け生涯学習関連出版物の制作

大和学園 ホスピタリティ産業振興センター

ホスピタリティ分野の教育で培ったノウハウを活かし、企業や学校、地域社会に様々な「学び」を提供しています。店舗設計・運営や料理勉強会の実施などを積極的に展開。コロナ禍では新たな取り組みとしてアフターコロナを見据えた食関連業界の課題解決へむけたウェビナー等も開催。ホスピタリティ産業の振興に関するサポートを多角的に行っています。



「食」を通じて、地域社会の活性化に貢献。

「食」を通じて社会に貢献し、私たちの暮らしや文化に役立つ事業を展開しています。「食」に関わる業界に対し、新たな気付きを得る機会を提供し、新たな時代を創出するお手伝いができるよう、事業に取り組んでいきます。

大和学園
ホスピタリティ産業振興センター
センター長　仲田 雅博

大和学園 地域健康栄養支援センター

健やかで心豊かに生活できる活力ある社会を実現することをめざし、2020年4月に開設しました。栄養講座、食物アレルギー対応事業、子育て支援、健康料理教室、スポーツ栄養事業など、栄養に関する情報を幅広く発信することで、地域の健康増進に貢献します。2021年4月にはその取り組みが認められ、日本栄養士会から「認定栄養ケア・ステーション」に認定されました。

健康な人生のための食事を提案・発信。

人生100年時代を健康にすごすための体と心の栄養の素となるのはおいしく楽しくいただく食事です。食品学、調理学、栄養学、医学に基づいてホスピタリティマインドあふれる健康によい食事の提案と発信をめざします。

大和学園
地域健康栄養支援センター
センター長　伊藤 節子

大和学園はCSV活動を通して SDGsの達成に貢献します。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
世界を変えるための17の目標

「SDGs（エスディージーズ）」とは、「Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）」の略称であり、2015年9月の国連サミットで採択された国際社会共通の目標です。全世界が直面する課題を解決し、持続可能な社会を実現するため、大和学園では6つのテーマを設定し、さまざまなCSV活動を通して各目標の達成に貢献していきます。

大和学園が取り組む 7つのテーマ

教育サービス向上への取り組み →P24

- 高等教育修学支援制度の認定
- 学園各校における遠隔授業の導入
- 職業実践専門課程の認定
- 専門実践教育訓練の講座指定
- 京都私学振興会賞私学振興賞Ⅱの受賞
- HRSサービスコンクールの受賞
- 第12回製菓衛生士養成施設技術コンクール全国大会への出場
- 京都府優秀技能者表彰・京都府現代の名工の受賞
- 京都商工会議所連携授業 学生自主献立メニューグランプリ受賞

食育推進 →P25・26

- アレルギー対応子ども食堂スマイルシードへの参加
- 境谷小学校おせち作り
- 宇都宮短期大学附属高等学校京料理講習会の実施
- NPO法人「京都いえのこと勉強会」料理教室の実施
- 年末特別講習会の実施
- こどもシゴト博への出展
- 和食体験学習の実施
- 京都料理組合　京料理展示大会への参加
- ジュニアタイムズ「やってみようクッキング」への記事掲載

地域貢献・業界貢献・グローバル →P27・28

- 第11回葉酸たまご甲子園～学生の料理部門 優勝
- 透析食講習会の開催
- 京都市認定通訳ガイド「京都市ビジターズホスト育成基礎研修」の実施
- 高専連携授業の実施
- 宮津市「食のブラッシュアップセミナー」の実施
- 日本料理アカデミー事業の支援
- いちごスイーツコンクールでの受賞
- 日本食・食文化普及人材育成支援事業研修の実施
- 京都やましろ農業協同組合・京都府山城広域振興局「京やましろえびいも王国プロジェクト」連携
- 「くまもと食の魅力発信店」申請登録

環境保全への取り組み →P29

- 月ごとの光熱水費のチェック
- 毎日のデマンド管理による節電対策
- 太秦キャンパスにおける環境に配慮した建築資材の利用
- 2R及び分別・リサイクル活動優良事業所の認定
- ごみの分別強化、廃棄物の削減、適切な処理
- 学生によるボランティア清掃活動
- 学生による熊野古道の道普請活動
- 廃棄物の削減、適切な処理
- CO_2削減の取り組み

国・自治体との連携 →P29

- VRを利活用した調理分野における新たな職業教育プログラム開発
- EdTechを活用した和食・日本料理人のためのリカレント教育プログラム
- AI/ビッグデータ/VRを活用した製菓衛生師のための遠隔教育導入モデル構築事業
- 産学連携リスタートプログラム
- 京の食路プロジェクト
- アタラシイ生活文化創造プロジェクト

働きがいのある職場づくり →P30

- 新型コロナウイルス感染拡大防止ガイドライン推進宣言事業所・京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証店
- 女性活躍推進企業認定「えるぼし」の認定
- ハラスメント防止に関する規程
- ハラスメント防止委員会による活動
- FD・SDプログラム、国家資格などの取得
- 外部研修、大学院進学、学会参加など、教職員の能力開発
- 多様な働き方の推進
- プロセス重視の成果主義導入などの頑張りに応える人事制度
- 働き方改革への取り組み
- 法令に基づいた諸規程の整備
- 長期計画や事業計画の策定

地域との連携 →P30

- 京都経済センターでの洋菓子・パン出張販売
- 右京区役所、太秦病院、京都先端科学大学と4者による地域活性化に関する協定
- 右京区役所、右京消防署、太秦病院と4者による防災及び災害時支援に関する協定

持続可能な未来へ
taiwa's CSV

関連するSDGs項目

教育サービス向上への取り組み

学園理念に基づき、教育サービスを継続的に改善しながら
即戦力かつ社会に貢献できる優秀な人材を育成。

信頼の 和

1 WITHコロナ時代における遠隔授業の導入

大和学園では、すべての専門学校で「遠隔授業」を導入しています。新型コロナウイルスと共生する社会において、「学びを止めない」視点でオンラインであっても質の高い職業教育を提供できるよう教職員が一丸となって学校運営に取り組んでいます。

2020年6月、文部科学省公式YouTubeにて、全国の調理師養成施設として唯一、京都調理師専門学校の遠隔授業の取り組みが紹介されました!

2 高等教育の修学支援新制度

専門学校や大学などの高等教育機関を対象に2020年4月から新しい「給付型奨学金」と「授業料減免」制度、いわゆる高等教育無償化が始まりました。教育や法人運営においてバランスのとれた教育機関として学園の4つの専門学校が京都府知事から機関認定を受けています。

3 職業実践専門課程の認定

「職業実践専門課程」とは、職業に必要な実践的かつ専門的な能力を育成し、専攻分野における実務に関する知識、技術および技能について組織的な教育を行う学科を文部科学大臣が認定する課程。大和学園の各校では、「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づいた自己評価をはじめ、関連業界団体や企業などから学外の専門家を招聘した教育課程編成委員会および学校関係者評価委員会を実施。現在も対象学科となる14学科全てが文部科学大臣から「職業実践専門課程」の認定を受けています。今後も職業型実学教育の価値創造に邁進していきます。

4 専門実践教育訓練の講座指定

「専門実践教育訓練給付制度」は社会人の学び直しやキャリア形成のため、就職できる可能性が高い仕事で必要とされる能力や、キャリアにおいて長く生かせる能力の習得を目的に創設された制度です。学園でも4つの専門学校の15学科で指定を受け、学びの機会を提供しています。

5 教育実績

京都栄養医療専門学校

学生 抹濃レシピコンテスト 特別賞受賞

2020 年10・11月、JA 京都やましろ主催の抹濃レシピコンテストにて、本校学生がレシピを応募し、特別賞U-18 を受賞しました。受賞に向けて試行錯誤し、レシピを考案する力やそれを実行する行動力が身につきました。

教職員 スポーツ栄養サポートチームによる高校・大学への栄養サポート

スポーツ選手の健康増進や競技力向上に貢献することを目的に、本校教員が京都の高校・大学に対して栄養講座、体組成測定などの栄養サポートを実施。今後も学校現場との連携を強め、活動を継続していきます。

京都調理師専門学校

学生 海外における日本料理の調理技能認定

農林水産省がガイドラインを定める「海外における日本料理の調理技能認定制度」において、本校は日本初の「日本料理　調理技能認定校」となりました。この制度は、海外の外国人日本食料理人のうち日本料理に関する知識及び調理技能が一定のレベルに達した者を、3段階（ゴールド、シルバー、ブロンズ）で認定するものです。本校留学生は卒業時に、シルバーの称号を取得できます。

教職員 APGF主催フランス料理コンクール 第19回メートル・キュイジニエ・ド・フランス、ジャン・シリンジャー杯「準優勝」

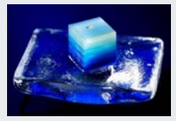
「フランスレストラン文化振興協会（Association de Promotion de la Gastronomie Française 略称APGF）」が2年に1度開催するコンクールにて、本校の中川学科長が準優勝をおさめました。

京都製菓製パン技術専門学校

学生 第13回製菓衛生師養成施設技術コンクール

この大会は、全国から製菓衛生師をめざす学生たちが集い、製菓分野に関する技術を競う大会であり、本校の学生も毎年参加しています。校内選考で選ばれた4名の学生が一次審査に臨み、そのうち3名の学生が全国大会本戦に進みました。学生たちは本戦に向けて日々練習に取り組みましたが、新型コロナウイルス感染症拡大を受け本戦は中止となりました。本戦出場予定の学生には大会主催協会より本戦出場を讃える賞状が授与されました。

教職員 京菓子展「手のひらの自然－徒然草」2021京菓子デザイン公募で大賞受賞



本校では教員の能力開発のために様々なコンテストへの参加を推奨しています。2021年10月には京菓子展「手のひらの自然－徒然草」2021京菓子デザイン公募展に本校教員が作品を出展し、「茶席菓子実作部門」で最高賞である大賞を受賞しました。

京都ホテル観光ブライダル専門学校

学生 国家資格W合格と全国1位の快挙を達成

本校学生が「国内旅行業務取扱管理者」と、全国合格率6.2%という難関「総合旅行業務取扱管理者」の国家資格W合格を果たしました。さらにその学生は「世界旅行地理検定」で全国1位の最高得点をあげる快挙を達成しました。

教職員 滋賀ウエディングアワード審査員協力

滋賀ウエディング協議会主催の「滋賀ウエディングアワード」において、本校教員が審査委員長を務めました。アワードにおいて、協議会加盟式場のウエディングプランナーが、実例に基づいた個性溢れるオリジナル結婚式をプレゼンされました。

関連するSDGs項目

食育推進

食に携わる教育機関として、健全な食生活や
伝統的な食文化の継承など、多彩な食育活動を推進。

topic 1 「和食」を通じて学ぶ日本の文化

境谷小学校おせち作り

京都市立境谷小学校の児童に向けて京都調理師専門学校の教員がおせち作りの授業を行いました。この授業は「日本料理に学ぶ食育」を目的に実施されており、おせち作りを通して和食の基本を学ぶことで、身近な「和食」への理解を深める貴重な機会となりました。今後も本学園の教育ノウハウを活用しながら、地域の食育の推進に貢献していきます。

topic 2 本場・京都で和食を学ぶ

宇都宮短期大学附属高等学校 日本料理講習会

日本料理アカデミーと連携し、宇都宮短期大学附属高等学校・調理科の生徒を対象とした日本料理講習会を開催しました。講師には草喰 なかひがしのご主人中東久雄様をお招きし、「蕗の薹の白和え、鯉のお造り、冬野菜の白みそ仕立て」など、自然の食材の美味しさを活かした献立の料理指導を行っていただきました。参加された皆さんは熱心にご主人の指導を受けられ、充実した料理講習会となりました。

topic 3 家族の絆を深める“食”を支援

ＮＰＯ法人「京都いえのこと勉強会」料理教室

男性のひとり親家庭を支援するＮＰＯ法人「京都いえのこと勉強会」の料理教室を開催しました。京都いえのこと勉強会では、男性のひとり親家庭の生活の質の向上に寄与することを目的とし、活動をされています。ラ・キャリエール クッキングスクールでは、普段の食事やお弁当作りなど、食生活面のサポートとして包丁の持ち方や基本の調理方法・メニューのバリエーションなど、インストラクターが伝授いたしました。

topic 4 食を通じて家族の絆を深める

年末スペシャル1DAYレッスン

ラ・キャリエールクッキングスクールが毎年恒例で行っている、親子や家族で参加できる特別レッスン。親子で一緒に作るクリスマスケーキ作りでは、力を合わせて個性溢れるケーキができあがりました。参加した子どもたちの顔もうれしさでいっぱいになりました。また「一人で作るおせち料理」では初心者でも再現しやすい盛り付けや詰め方などの指導、ひと手間加えるだけでオシャレになるよう基礎の基礎を学びました。これからも日本の食文化を継承していきます。

topic 5 All taiwaで京料理の発展に貢献

食育を広げる 和

京都料理組合 京料理展示大会

1886年から続く京都料理組合主催の歴史ある大会に、大和学園もブースを展開。料理・菓子のデモンストレーションを披露することで京料理の発展に寄与するとともに、食文化の啓発、地産地消や栄養などを考えた学園の教育コンテンツの発信をしました。新型コロナウイルス感染拡大の際は、初のオンライン開催となり、本学園もオンラインブースの加盟店としての参加や、健康レシピの提供を行い、イベントに貢献しました。変化する社会情勢にも対応すべく、115回も継続する本イベントを通して、京料理の発展に貢献していきます。

topic 6 子育てにお悩みのお母さんに寄り添うサポートを

「離乳食講座」オンライン開催

地域健康栄養支援センターは、産前・産後・子育て支援を推進する助産院と協働で、月に1度、オンライン離乳食講座を開催しています。この講座は、子育て中のお母さんの悩みや不安を少しでも解決して、日々の食事が楽しくなるお手伝いをすることが目的。実習室からの離乳食調理の実演配信は、お母さんたちに大好評。授業期間外での開催時は、学生も参加者と一緒に講座を視聴し、お母さんたちの生の声とそれに対する教員（管理栄養士）のアドバイスに耳を傾け、栄養士・管理栄養士としての子育て支援への理解を深めています。

topic 7 子どもたちにお菓子作りの楽しさを

こどもシゴト博＠右京2019

京都市右京区が主催する「こどもシゴト博＠右京2019」に京都製菓製パン技術専門学校が参画し、子どもたちがお菓子作りを体験できるブースを設置しました。このイベントは、子どもたちが地域の暮らしや文化を支える仕事や職業を実際に体験し、働く意義や社会の仕組みを学び、地域の将来の担い手を育成することが目的で、このイベントを通して、子どもたちにお菓子作りの楽しさや製菓業界の魅力を伝えました。今後も、子どもたちが豊かな食の体験を積み重ねていけるように食育活動と職業教育を推進していきます。

その他、食育推進活動はデータ集のCSV活動一覧へ。 https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/report.php#data

関連するSDGs項目

地域貢献・業界貢献・グローバル

taiwaならではのノウハウを活用し、観光・食・福祉・教育・医療など
様々な分野で貢献活動を展開。

地域・業界・世界を支える 和

地域貢献 topic 1 食・まちづくり
小学生考案のメニューを商品化へ！

宮津市提携事業 アドバイザー事業を実施

宮津市立栗田小学校の児童たちのアイデアを基に、飲食店等で利用できるメニュー・レシピを目指し「試作調理・商品化へのアドバイス」について、オンライン授業を実施しました。メニューの中には、地域の食材や名産である由良のオリーブオイルなどを使用した、「オリーブ香るジェラート」「くじらカステラ」「天橋立カップケーキ」などが提案され、試作、改良を重ね5品中4品を宮津市内の事業所でメニュー化していただけることが決定しました。

業界貢献 topic 2 食
歴史と伝統ある日本料理を、科学的な視点で分析

日本料理アカデミー事業サポート「日本料理ラボラトリー研究会」

NPO法人日本料理アカデミーは、日本料理を正しく海外に普及し、世界の人々に理解してもらうため、国内外で世界に向けた日本料理の普及活動、日本料理を科学的に検証する研究などの活動をされています。日本料理の伝統的な技術に関する研究をさらに推進すること等を目的に京都・老舗料亭の料理人が中心となって活動し、龍谷大学の研究者と日々研究活動を「日本料理ラボラトリー研究会」として行われています。研究員として京都調理師専門学校 和食・日本料理上級科 学科長 宗川裕志先生が参加しており、本校はパートナーシップ校として、日本料理の普及活動に貢献しています。

業界貢献 topic 3 健康
地域の高齢者の方の健康増進に貢献

嵯峨広沢地域体力測定会

京都市右京区地域介護予防推進センターと協働し、嵯峨広沢地域にお住まいの高齢者の方たちへ向けて体力測定会を実施しました。当日は、管理栄養士の方から介護が必要な状態にならないための健康維持に関する講演をしていただき、握力測定や口腔機能の状態を測る「パ・タ・カテスト」などの体力測定会を実施。その後、京都栄養医療専門学校の学生たちが高齢者の方に向けて健康増進のための栄養講座や予防体操などをレクチャーしました。今後も、地域の健康増進に貢献していきます。

業界貢献 topic 4 食
京都商工会議所と連携しメニュー開発 2021 NEW

『学生献立メニューグランプリ』グランプリ受賞

京都商工会議所とフランス料理を専攻する学生を対象にした連携授業として、実際に食品・名産部会「食のつどい」の約300名のお客様にメニューの考案・調製をするという難易度の高い課題。審査員には食品・名産部会の役員を務める有名料理店や食品関係企業の代表の方々、ホテルグランヴィア京都の料理長に審査をしていただきました。学生としてではなく、ホテルの料理長として『テーマ』と『料理試作条件』を考えながら、学生はたくさん悩み、様々なアイデアを出しながら試作していました。学校で修得した技術や自分のアイデアを発揮できるグランプリです。

業界貢献 topic 5 観光
宇治萬福寺で食のセミナーを実施！ 2021 NEW

地域人材育成事業

お茶の京都DMOより業務委託を受け、黄檗宗大本山萬福寺にて、精進料理である"普茶料理"の歴史をヒントに、京やましろ産の食材提供店、農家民宿・飲食業を営んでいる方へ向けたセミナーを行いました。地元食材を使った郷土料理に磨きをかけ「お料理を通じたおもてなし力」の向上を目指し、懐石料理の基礎から、盛り付けや料理提供の仕方、五感で感じる料理について学ぶきっかけとなりました。

業界貢献 topic 6 教育
高校生のキャリア教育を支援

高専連携授業

大和学園では、高校生の学習意欲の向上および職業観の醸成を目的に、高等学校との連携授業を実施。社会で求められる接遇マナーや、おもてなしの心について学ぶ機会を提供しています。また、バス見学会として大和学園各専門学校の学校見学受け入れを実施。高校生が早い段階で自らの進路について考え、進路決定できるようにサポートするとともに、将来、ホスピタリティ業界で活躍する人材の育成に努めています。

業界貢献 topic 7 食
「伝統京野菜」と"未来の料理人"をマッチング 2021 NEW

京やましろえびいも王国プロジェクト

京都府山城広域振興局では、山城地域特産品である「えびいも」の魅力を地元だけでなく、全国の消費者に知ってもらうために、生産者とJA京都やましろで組織した「京やましろ大国プロジェクト」として、京都調理師専門学校に食材を提供していただきました。調理実習授業や、学生レストランの献立に取り入れることでプロジェクトのPRを行ったと共に、学生が京都の伝統野菜について深く学べ、地産地消に繋がる連携事業として実施しました。

業界貢献 topic 8 食
企業と連携しPBL型学習で製菓業界へ貢献 2021 NEW

課題発見解決型の演習授業を開講

企業の課題に対し学生が解決策を提案するPBL（Project Based Learning: 課題発見解決型）学習として、2021年度より京都製菓製パン技術専門学校の希望学生を対象に、演習授業（企業コラボ演習）が開講されました。学生はチームに分かれ、与えられた課題のなかで新たなお菓子のレシピを考案、試作、反省を繰り返し、最終的に連携企業担当者の前でプレゼンテーションと試食会を開催しました。

グローバル topic 9 観光
京都の食文化を海外へ発信

海外の大学生を対象にした和食講習会

中国で日本語を学んでいる大学生を対象に、修学旅行での和食作り体験を実施しました。講習では、京都の食文化について学び、昆布や鰹節を使った出汁のとり方も体験され、出汁のうま味を大切にした和食作りを体感していただきました。世界無形文化遺産に登録されている和食は世界でも注目され、海外から和食を学ぶ為にお越しになる方も年々増加しています。これからもこの京都の地から和食の魅力を世界に発信し続けていきます。

グローバル topic 10 食
外国人料理人の技術向上に貢献

農林水産省主催 日本料理コンテスト

「和食ワールドチャレンジ」は、日本料理に高い関心を持ち、技術そして知識を向上させようと日々努力している外国人料理人を対象とした、農林水産省主催の日本料理コンテストです。新型コロナウイルス感染拡大の影響により、従来のコンテストから大幅に開催方針を変更し、外国人の日本食料理人、日本食・食文化に関心のある料理人、料理人を目指す学生の方々を対象とした、順位を定めないオンラインの大会として開催されました。審査副員長として、大和学園ホスピタリティ産業振興センター 仲田雅博センター長が担当をいたしました。

その他、地域貢献・業界貢献・グローバル活動はデータ集のCSV活動一覧へ。 https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/report.php#data

持続可能な未来へ
taiwa's CSV

関連するSDGs項目

環境保全への取り組み

エコの和

省エネ活動の推進や廃棄物の削減、教育事業の一環としてのエコイベントなどを通して、
様々な角度から地球環境を保全。

1 京都市「2R及び分別・リサイクル活動優良事業所」に各キャンパスが認定

ごみの減量や再資源化に積極的に取り組む事業所を認定する京都市の制度「2R及び分別・リサイクル活動優良事業所認定制度」において大和学園の各キャンパスが認定を受けました。

2 省エネ活動の推進＆廃棄物の適正処理

1997年の「京都議定書」や、2009年の「環境モデル都市」選定など、京都の町はいつも地球環境との関わりを考え、先駆的な取り組みにチャレンジしてきました。大和学園でも地球環境にかかる負荷の軽減に努め、2020年度は学生、教職員の協力により、ガソリン・都市ガス・電力のすべてでCO_2排出量を削減することができました。

持続可能な未来へ
taiwa's CSV

関連するSDGs項目

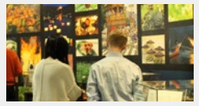
国・自治体との連携

社会の和

ホスピタリティや食文化教育の普及を通じて
国や自治体と連携。文化の継承や産業振興に貢献。

1 京都の食文化を五感で体感し、観光誘客と担い手育成を行い未来へ継承

京都の食文化の継承や担い手の創造を両立させ、観光誘客に繋げる「京の食路プロジェクト」を発足。京都の食文化を体験するコンテンツやツアーを開発し学生や観光客、地域社会が共存し、中長期的に活用可能なプラットフォームの構築をめざします。さらに太秦キャンパス内の「Taiwa Museum」では、日本の教育機関初のデジタルインフォメーションウォールを導入し、京都の食文化を世界へ発信しています。



2 「アタラシイ生活文化創造プロジェクト」で茶道・華道・食文化の未来を考える

文化庁より「令和3年度生活文化振興等推進事業」を受託。食文化はもとより、茶道や華道と連携した職業教育を提供している大和学園の強みを活かし、若い世代を巻き込みながら、これまでにない、アタラシイ生活文化を体験するイベントや次世代の若者が新しい生活文化について考える交流ワークショップを発信しました。

3 VRを利活用した調理分野における新たな職業教育プログラム開発

VR=バーチャルリアリティ（360度視点の仮想現実）で調理師学校の授業が受けられる「調理師学校VRプロジェクト」事業に着手。本学園と京都の食関連業界が連携しながら、調理師養成教育にイノベーションを創出するとともに、調理業界における人材育成の質的向上に貢献することをめざします。

4 EdTechを活用した和食・日本料理人のためのリカレント教育プログラム

長年にわたる実績をベースに、企業・大学・行政等の有識者から意見を伺いながら、和食・日本料理人のための学び直しを促進すべく24時間オンラインで受講可能な「リカレント教育プログラム」の開発に着手。講義等のオンラインコンテンツやEdTech(Education+Technology)を活用したお寿司を学ぶ動画教材を独自に開発するなど、多彩なプログラムをグローバルに発信していきます。

5 AI/ビッグデータ/VRを活用した製菓衛生師のための遠隔教育導入モデル構築事業

国家試験対策を含む製菓衛生師養成教育にて、AI/ビッグデータ/VRを活用した職業教育のハイブリッドラーニングを追求。レストラン、カフェにおける接客シーンや調理・製菓に関する技術教育に関連するVRコンテンツを制作するなど、新しい教育活動の模索とカリキュラムの開発をめざします。

6 産学連携リスタートプログラムを展開

京都観光復活に寄与する観光人材のための産学連携リスタートプログラムを展開。観光関連産業に従事する人材の短期間での学び直しを実現すべく、京都大学、市内のホテル・旅館等と連携し、オンライン完結型のリカレント教育プログラムを開発しました。

環境報告について、詳しくはWEBサイトへ。 https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/report.php#data

持続可能な未来へ
taiwa's CSV

関連するSDGs項目

働きがいのある職場づくり

信頼の和

人事制度や人材育成制度の整備、働き方改革を通じて、教職員一人ひとりの努力に応える組織づくりを推進。
女性活躍推進法の基準を満たした企業が厚生労働省に認定される「えるぼし」の認定も受けています。

1 頑張りに応える人事制度

「教職員の一人ひとりの能力が発揮され、頑張りが報われる職場環境づくりを通じて、学園ビジョンの実現に資する」ことを目的に、プロセス重視の成果主義による公正な処遇を実現するとともに、適正な人員配置や説明責任に基づく情報のオープン化、福利厚生の充実を図っています。個々の能力が最大限発揮され、やりがいと魅力あふれる職場環境を創出します。

2 体系的な人材育成

「個々の力を全体の力に」そして、「学ぶ姿勢を持ち、磨き高める」の行動原則のもと、あらゆる角度から教職員の職能開発に最大限の力を注いでいます。育成計画研修や職務別研修、リーダー研修などの独自のFD・SDプログラムのほか、個々のスキルアップを促す職能開発援助制度、上位資格や学位の取得支援も行っています。

3 働き方改革の実践

「taiwa流働き方改革」として、これまでの業務を再構築し、業務の効率化・生産性の向上を図り、教職員のキャリア・ライフ・バランスを考えて快適な職場環境を実現してきました。そしてこのたび、厚生労働省から女性の活躍が優良だとする「えるぼし」（最高位三つ星）の認定を受けました。これは京都府内のみならず関西でも初となります。

4 多様な働き方の推進

在宅勤務や時間単位年次有給休暇の導入など、働きやすい職場づくりを推進しています。他にも育児休業の完全取得や、小学校3学年までの子を養育する教職員の短時間勤務制度、育児休業制度の期間延伸など、子の看護休暇・介護休暇の有給化など、様々なライフステージの教職員が、長く安心して働き活躍できる環境整備に力を入れています。

人事制度や研修制度など、詳しくはWEBサイトへ。 https://www.taiwa.ac.jp/recruit/

持続可能な未来へ
taiwa's CSV

関連するSDGs項目

地域貢献活動が認められ『令和2年度京都市輝く地域企業表彰／特別賞』を受賞いたしました！

地域との連携

地域の和

太秦キャンパスを中心として、自治体や周辺の
事業者と協力し、地域の課題解決や貢献活動に取り組む。

1 右京区役所、太秦病院、京都先端科学大学と4者による地域活性化に関する協定の締結

京都市山ノ内浄水場跡地の活用を機に京都市右京区の活性化とまちづくりに寄与するため、右京区役所、太秦病院、京都先端科学大学と4者で「地域活性化に関する包括連携協定」を締結しました。協定に基づき、毎年様々なイベントに参画しています。

実績例

健康づくりフェスタ『焼き菓子販売』

「健康づくりフェスタ」にて、本学園は地域の皆さまに焼き菓子を販売しました。開始2時間で売り切れ、地域活性化・健康増進に貢献しました。

2 京都市と「食」を通じた地域活性化、観光振興及び文化振興に関する包括連携協定を締結

この協定を通じて、学生の豊かな発想力を活かした持続可能な京都観光や地産地消の取り組みなどをさらに進め、まぢつくりやひとづくり、京都に息づく文化の継承・発展等々に努めます。

3 宮津市と観光・食育の振興をめざす連携協定を締結

宮津市で地域の食関連産業を軸として、地域の観光・食育などの振興のための各種取り組みを推進する事業を実施し、宮津市の優れた食やホスピタリティに係る技能や技術を振興し、未来に承継する仕組みづくりを通じて、地域の観光の担い手育成、地域振興等の具体的な成果につなげます。

地域との連携について、詳しくはWEBサイトへ。 https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/report.php#data