

2021年度 事業報告

学校法人 大和学園

I. 法人の基本情報（理念・沿革）

1. 学校法人 大和学園の理念体系

(1) 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

(2) 学園の使命

広く世界に目を向けた職業と实际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

(3) 教育理念

①教育綱領

- 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

②生涯学習の指針

- 楽しく学ぶ
- 豊かに生きる
- 自身を磨く
- 共にふれ合う

(4) 経営理念

①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

②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

2. 学校法人 大和学園の沿革（概要）

年	内容
1931	鮎鶴料理講習会発足
1941	大和家庭料理講習会開設
1951	京都府認可 大和家庭料理学園開設
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得る
1978	C. I. A. (Culinary Institute of America =アメリカ料理専門短期大学)と姉妹校の提携交換教授制度成立
1981	創立 50 周年記念式典を挙げる
1984	京都栄養士専門学校に医療秘書科開設
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 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 学校法人産能大学と教育交流
1988	ハワイ州立大学マノア校と国際教育および留学支援提携
1990	産能短期大学関西教育センターを本学園に開設 コーネル大学ホテル経営学部と教育交流
1991	キャリア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開設
1993	京都栄養士専門学校に 2 号館完成 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設 キャリアール国際ビジネス専門学校からキャリアールホテル旅行専門学校に校名変更
2000	京都栄養士専門学校に管理栄養士科開設
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門コース開設
2005	京都栄養医療専門学校管理栄養士科に栄養教諭養成課程を開設 京都栄養医療専門学校栄養士科に食育コース(栄養教諭養成課程)を開設
2008	京都栄養医療専門学校の校舎リニューアル完成 京都製菓技術専門学校に上級製菓技術科を開設 キャリアールホテル旅行専門学校の新校舎完成

2009	<p>京都栄養医療専門学校に医療事務科、医療事務科医療情報技師専攻コースを開設</p> <p>京都調理師専門学校、京都製菓技術専門学校の校舎リニューアル</p> <p>キャリエールホテル旅行専門学校にブライダル学科を開設</p> <p>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</p>
2010	<p>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</p> <p>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</p>
2011	<p>学校法人大和学園創立 80 周年</p> <p>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</p>
2012	<p>京都府宮津市と連携協定を締結</p>
2013	<p>文部科学大臣より対象全 14 学科が「職業実践専門課程」に認定</p>
2014	<p>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</p>
2015	<p>京都栄養医療専門学校に医療情報科、診療情報管理士科を開設</p> <p>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</p>
2016	<p>右京区役所、社会医療法人 太秦病院、京都学園大学（現：京都先端科学技術大学）と 4 者で「地域活性化に関する包括連携協定」を締結</p> <p>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</p>
2017	<p>太秦キャンパスに新校舎（第 I 期棟）完成</p> <p>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</p>
2018	<p>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</p> <p>右京区役所、右京消防署、社会医療法人 太秦病院と 4 者で「防災および災害時支援に関する協定」を締結</p> <p>嵯峨キャンパスに 6 号館完成</p>
2020	<p>文部科学大臣より全校が「高等教育の修学支援新制度の対象機関」に認定</p> <p>大和学園地域健康栄養支援センターを開設</p> <p>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</p> <p>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</p>
2021	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>

II. 法人の概要

1. 法人の名称と所在地

法人の名称	所在地
学校法人 大和学園	京都市中京区河原町二条下ル下丸屋町 396 番地の 3

2. 法人が設置する学校の名称と所在地

学校の名称	所在地
京都栄養医療専門学校	京都市右京区嵯峨天龍寺瀬戸川町 18-39
京都調理師専門学校	京都市右京区太秦安井西沢町 4 番 5
京都製菓製パン技術専門学校	京都市右京区太秦安井西沢町 4 番 5
京都ホテル観光ブライダル専門学校	京都市中京区河原町二条下ル二丁目下丸屋町 396 番地の 3

3. 役員 (2021 年 5 月 1 日現在)

定数：理事 7 人・監事 2 人

役	氏名	役	氏名
理事 (理事長)	田中 誠二	理事	亀田 尚己
理事 (副理事長)	田中 幹人	理事	影山 弘典
専務理事	杉山 利隆	監事	中野 種樹
理事	仲田 雅博	監事	香本 明彦
理事	西阪 啓一		

4. 評議員 (2021 年 5 月 1 日現在)

定数：15 人

役	氏名	役	氏名
評議員	田中 幹人	評議員	田中 誠二
評議員	杉山 利隆	評議員	水野 裕士
評議員	西阪 啓一	評議員	成田 宏史
評議員	仲田 雅博	評議員	奥村 知史
評議員	北條 嘉久	評議員	山口 友貴絵
評議員	田中 田鶴子	評議員	前川 夏子
評議員	中坊 幸弘	評議員	奥山 勉
評議員	谷口 貢		

5. 設置する学校・学科・入学定員・収容定員

(1) 京都栄養医療専門学校

学科名	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員
管理栄養士科	4年	40名	20名 (3年次)	200名
栄養士科	2年	120名	—	240名
医療事務・医療秘書科	2年	60名	—	120名
診療情報管理士科	3年	20名	—	60名

(2) 京都調理師専門学校

学科名	修業年限	入学定員	収容定員
和食・日本料理上級科 フランス料理上級科 イタリア料理上級科	2年	150名	300名
調理師科	1年	120名	120名
調理師科夜間部	1.5年	40名	80名

(3) 京都製菓製パン技術専門学校

①通学課程

学科名	修業年限	入学定員	収容定員
パティスリー・ショコラ上級科 カフェスイーツ上級科 パン上級科 和菓子上級科	2年	180名	360名
製菓技術科	1年	60名	60名
製菓技術科夜間部	1.5年	30名	60名

②別科（通信課程）

学科名	修業年限	入学定員	収容定員
製菓衛生師科1年コース	1年	440名	440名
製菓衛生師科2年コース	2年	120名	240名

(4) 京都ホテル観光ブライダル専門学校

学科名	修業年限	入学定員	収容定員
ホテル学科	2年	70名	140名
ブライダル学科	2年	70名	140名
旅行学科	2年	35名	70名
ホスピタリティビジネス学科※	1年	20名	20名

※留学生限定

6. 教職員数 (2021年5月1日現在)

(1) 教員数

単位：名

校	本務教員	兼務教員	合計
京都栄養医療専門学校	41	40	81
京都調理師専門学校	24	14	38
京都製菓製パン技術専門学校	24	15	39
京都ホテル観光ブライダル専門学校	12	20	32
総計	101	89	190

(2) 職員数

単位：名

校・局	本務職員
京都栄養医療専門学校	24
京都調理師専門学校	25
京都製菓製パン技術専門学校	22
京都ホテル観光ブライダル専門学校	13
法人事務局	13
総計	97

7. 施設の状況

学校法人大和学園の主な施設については、以下の通りである。

学 校 名 所 在 地	校地面積 (㎡)	校舎面積 (㎡)	備考
京都栄養医療専門学校 京都市右京区嵯峨天龍寺瀬戸川町 18	3036.13	4942.59	
京都調理師専門学校 京都市右京区太秦安井西沢町 4 番 5	8774.32	6835.17	※校地は一般定期借地権設定契約に基づき京都市より借用 ※校舎面積は 京都調理師専門学校専用 2195.47 ㎡ 京都製菓製パン技術専門学校専用 1626.47 ㎡ 共用 4639.70 ㎡
京都製菓製パン技術専門学校 京都市右京区太秦安井西沢町 4 番 5		6266.17	
京都ホテル観光ブライダル専門学校 京都市中京区河原町通二条下丸屋町 396 番地の 3	607.90	3,075.44	

III. 事業の概要（2021年度業務報告）

1. 法人全体の事業概要

2021年度は、2021-2030長期経営計画『taiwa vision100』、2021-2024中期経営計画『レジリエント・アカデミー』の初年度として、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邁進した。

前年度に引き続き新型コロナウイルスの感染拡大を防ぎ、一人ひとりの安全と健康を第一に考えて、コロナ禍に対応する各施策を実行した。教職員に対しては、安心して勤務できる環境を整えるために基本方針（2021年度は第23報～第39報）を随時更新して発信した。

産業・地域支援においては、2022年2月に学園と京都市にて「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した。本協定を機に、学生の豊かな発想力をい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て、まちづくりやひとづくり、京都に息づく文化の継承・発展等々に引き続き貢献していく。また、SDGsの取り組みでは、学園横断の会議体「CSV推進委員会」を中心に協議を重ね、医療従事者への焼き菓子の寄贈や食品ロス削減へ京都市動物園と連携し、京都調理師専門学校における廃棄予定食材を寄付するなど、新しい施策を推進した。

taiwa 流働き方改革については“ver. 4.0『働きがい』”をテーマに掲げ、『taiwa 流働く服改革』や『働く場所改革』として次々に新たな施策を展開。働きやすさや生産性の向上に向けてさまざまな取り組みを進めた。また、心理的安全性が確保されたハラスメントの無い職場・教育環境づくりのために、ハラスメント防止委員会主催の全教職員参加型の集合研修をオンラインで実施した。さらに、女性の活躍に関する取り組みが優良な法人として厚生労働大臣認定の「えるぼし（最高位三ツ星）」を受けるなど、安全・安心・信頼の組織づくりに取り組んだ。なお、当認定は学校法人格を持つ法人として関西では唯一の事例である。2021年10月には京都府西脇知事が来校し、地元のTV局にて働き方改革の好事例として特集がなされ、働き方改革に向けた一連の取り組みが対外的な信頼度の向上につながった。

以上、2021年度は教職員が一丸となって事業に取り組み、第9次中期経営計画「レジリエント・アカデミー」に掲げられた推進項目、定量目標を高いレベルで達成した。

2. 京都栄養医療専門学校の事業概要

レジリエンスを備えた学校づくりと掲げた目標の必達に向けて、キーコンセプトであるグローバル・DX・リンクを念頭においた教育・業務の展開を推進した。

教育においては、4ポリシー（アドミッション・カリキュラム・ディプロマ・アセスメント各ポリシー）を好循環する職業型実業教育の推進から、コロナ禍でも教育の質的向上を図れるようブレンド型学習に取り組んだ。多様化する学生に個別最適化した学びを提供し、各学習や資格・検定対策についてDXを活用して展開するなど、教育の質的向上を推し進めた。

学生募集では、学校の価値に重きを置いたマーケティングを展開し、分野別・属性別・エリア別に最適な訴求を行った。コロナ禍が続く状況を踏まえ、来校とオンラインを組み合わせた施策を実施するとともに、LINEを中心としたフォロー体制の構築など、学生募集プロセスのスマート化にも取り組んだ。

キャリアサポートについては、第一希望進路の実現に向けて、学生のライフデザイン力の向上につながるキャリア教育を展開した。特に産業界や事業所・他の教育機関との連携強化に取り組み、定着率の向上や同窓会ネットワークの強化に努めた。なお、進学・就職希望者の進路決定率は100%、うち就職者の学習分野を活かせる専門職への就職は94.4%となった。

管理栄養士科では、管理栄養士国家試験の全員合格を目標とした指導体制を構築し、1・2年次の学習指導から、3・4年次の個別学習指導・成績別の指導に取り組んだ。その結果として、第36回管理栄養士国家試験では100%の合格率、第18回栄養士実力認定試験認定A取得は91.8%となった。

栄養士科では、ブレンド型学習を発展させた新たな教育手法の開発・推進に取り組み、対面・遠隔授業のそれぞれのメリットを活かして教育効果の向上に取り組んだ。第18回栄養士実力認定試験認定A取得は70.7%となり、成績優良賞を4名が受賞した。

医療事務・医療秘書科では、学科内外の有機的な連携とブレンド型学習の適切な運営による教育効果の最大化を推進し、最重要資格・検定の全国トップクラスの合格率・取得率の達成に向けて取り組んだ。2022年3月卒業生については、診療報酬請求事務能力認定試験68.9%の合格率をはじめ、医事コンピュータ技能検定3級96.5%、2級86.2%、秘書技能検定では準1級の合格者を6名輩出する等、高い資格検定合格実績をあげた。

診療情報管理士科では、診療情報管理士認定試験をはじめとした主要資格の合格をめざし、試験対策への効果的な取り組みを推進した。早期からの対策と模試の効果的な活用、学生との個別面談によるサポートを行った結果、がん登録実務初級者認定試験は6年連続100%合格、医師事務作業補助者実務能力認定試験は100%取得、診療情報管理士認定試験は100%と高い実績を創出した。

地域健康栄養支援センターでは、栄養に関する情報を幅広く発信し、地域の健康増進に貢献することを目的に各活動を推進した。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。高校生・大学生アスリートを支援する「スポーツ栄養サポートチーム」の活動や、「嵯峨・広沢地域高齢者体力測定」や「オンライン離乳食講座」の開催など多数の活動を実施した。また、学生によるメニュー開発コンクールへの積極的な参加を促進し、「勝ち飯®コンテスト2021お弁当賞部門」の最優秀賞受賞、「近畿農政局学生お弁当コンクール」の準グランプリ受賞など、優れた実績を残した。

3. 京都調理師専門学校の事業概要

調理師養成分野のカテゴリーリーダーとしての地位を確立するべく、コロナ禍でも学びを止めない環境づくりに努め、対面・オンラインを組み合わせる授業運営や学生サポートを行った。また、文部科学省令和3年度委託事業「専修学校における先端技術利活用実証研究」としての「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に関する実証研究事業」ならびに「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」としての「EdTechを利用した和食・日本料理業界のサービスイノベーションにつながる人材育成プログラムの実証事業」に前年度から引き続き取り組み、新たな職業教育プログラムの開発によるまちづくり、ひとづくりに貢献するプログラムを推進した。

教育については、多様化する学生に応じ個別最適化された学びを提供するとともに、教育課程

編成委員会や学校関係者評価委員会における産業界からの意見や各種点検評価等の客観的な評価を用いてPDCAサイクルを循環させ、学校・学科の強みを最大限に活かした職業教育の充実を図った。また、産学連携した教育の取り組みを推進し、学びの質的向上を図った。

学生募集については、対面とオンラインを組み合わせた施策展開を行い、本校で学ぶ意義や各学科の魅力・強みの訴求を徹底した。SNSやプレスリリースの特性を活かした情報の発信、webマーケティングを展開し、京調ブランドを訴求した。留学生募集も強化し、遠方からの入学者や、年々増加する社会人等、様々なバックグラウンドを持つ入学希望者のニーズに合わせ、入試や奨学金制度、ハウジング等の学生サポート体制の充実を図った。

資格・検定については、京都府ふぐ処理師試験合格率78.6%、HRS（3級）合格率81.8%（フランス料理上級科・イタリア料理上級科）となった。

キャリアサポートについては、専門学校生専用の就活アプリ「キャリアマップ」を新たに導入し、コロナ禍で厳しい就職環境の中就職の4指標向上をめざしたサポートを行い、進学・就職希望者の進路決定率は99.2%、うち就職者の学習分野を活かせる専門職への就職は93.2%の実績となった。

和食・日本料理上級科では、ホスピタリティマインドの醸成と反復練習による基本技術、さらに五法に則った応用調理の修得をめざした。レストラン実習では、技術力・コミュニケーション能力を向上させるとともに経営行動学を根拠とした価格設定や宮津市のお米サイダー、京都酒造メーカーの日本酒販売で、飲食店における飲料売り上げの重要性を理解することで繁盛店を運営できる日本料理界の中核的専門人材の養成に取り組んだ。

フランス料理上級科では、反復練習により安定した基本技術を修得するとともに、料飲接客サービスを通じて接客サービスの重要性を理解させることに努めた。またレストラン実習では経営行動学を根拠とした価格設定のもと、食材の目利きや活かし方を身につけ、京都の食材とフランス文化を融合させた料理を提供する等、繁盛店を運営できる管理力の修得をめざした。学びの成果としては、学生自主献立コンクールを京都商工会議所と連携して開催した。

イタリア料理上級科では、継続的な基本技術の反復練習と、調理法やイタリア料理文化を科目横断的に学び、レストラン運営に必要なすべての工程の理解をめざした。レストラン実習のメニューには経営行動学を根拠とした価格設定のもと、地方料理や郷土料理を取り入れるだけでなく、イタリア料理学を通じて得た深い知識を活かして、お客様からより高い満足度を得られるメニュー作りや、宮津市のオイルサーディンを使用した定番メニューを提供するなど、繁盛店を運営する能力の醸成に努めた。

調理師科では、カリキュラム・ポリシーに基づき基礎技術教育を重視し、料理作りを通じて基礎技術力の向上を図り、確実に技術力を身につけることができる授業を運営した。さらに、実習と座学を関連付けることで、技術と知識を連動させ、論理的に料理を学び知っているだけでなく、料理ができる喜びを実感できる教育に努めた。また、学力を底上げするために小テストを実施する等、幅広く活躍するために必要な能力を高め、調理業界で即戦力となる実践に強い人材養成に努めた。

調理師科夜間部では、前期から料理に重点を置くことで「調理の楽しみ」を実感するとともに基礎技術の重要性を理解させ、また基礎技術の評価を中期・後期にも実施した。さらに、応用調理、大量調理、専門調理、レストランシミュレーションを有機的に連動させて、同一献立を繰り返す

返し実習することで、確実な技術修得を図った。座学では実習と関連づけた授業運営を心掛け、常に教育が一つの流れとなって学べる内容へとシフトし、座学教員と実習教員がきめ細かく連携することで、効果的な授業運営を行った。

ホスピタリティ産業振興センターでは、産学連携のプロジェクトを推進。とりわけ第9回和食ワールドチャレンジ「五法 - Five methods」の開催にあたり、センター長が審査副委員長を務め、世界39の国と地域から150件の参加者の料理が集結、6名のファイナリストを表彰した。

4. 京都製菓製パン技術専門学校の事業概要

教育については、4ポリシー（アドミッション・カリキュラム・ディプロマ・アセスメント各ポリシー）を活用したPDCAサイクルを循環させ、製菓衛生師として必要な知識と技術修得によって製菓分野で活躍できる職業人養成に努めた。製菓衛生師試験に関しては、きめ細かいサポートを徹底したことで、2年制学科の合格率は94.9%と高い実績に繋がった。また、スキルアッププログラムや校外実習、資格検定対策、就職支援セミナー等、ディプロマ・ポリシーに掲げた人材養成の糧となるすべての学習活動を充実させた。授業評価や満足度アンケート等の点検評価結果、成績評価、資格検定合格率、退学率、就職・進学実績の4指標等のデータに基づいて改善し、教育の最適化を図った。教科科目については、知識と実務を連動させたシラバスにより、学習目標を達成すべく専門知識を深め、卓越した技術の修得をめざすとともに、新たに「企業コラボ演習」を開講し産学連携強化に努めた。さらにアカデミー・オブ・ホスピタリティを標榜する学園の製菓・製パン分野で活躍する人材の養成校として、ハピネス・ホスピタリティ・スタンダードを基軸とした人間性を高める指導の他、2年制学科では「ライフデザイン演習」を授業に組み込み自身のライフデザインを描きそれに向けて行動する力を身につけさせることで、社会が求める中核的専門人材の養成に繋がった。また、文部科学省令和3年度委託事業「専修学校における先端技術利活用実証研究」に採択され、「with コロナ時代に適応した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」に取り組むとともに、他専修学校に先駆けてAI教育プログラムを導入すべく学生に向けた勉強会も実施した。

学生募集については、対面とオンラインを組み合わせた施策展開を行い、本校で学ぶ意義や各学科の魅力・強みの訴求を徹底した。SNSやプレスリリースの特性を活かした情報の発信、webマーケティングを展開し、京都製菓ブランドを訴求した。留学生募集も強化し、遠方からの入学希望者や、年々増加する社会人等、様々なバックグラウンドを持つ入学希望者のニーズに合わせ、入試や奨学金制度、ハウジング等の学生サポート体制の充実を図った。

キャリアサポートについては、専門学校生専用の就活アプリ「キャリアマップ」を新たに導入し、コロナ禍で厳しい就職環境の中就職の4指標向上をめざしたサポートを行い、進学・就職希望者の進路決定率は97.0%、うち就職者の学習分野を活かせる専門職への就職は96.7%の実績となった。

パティスリー・ショコラ上級科では、1年次前期で学んだ基本技術を後期の応用実習で体系的に復習し、基本技術の修得を確実なものにするために、2年次においても継続的に反復実習を行った。また、新たな科目として実施したペストリーサイエンスでは製菓理論で学んだ材料や製法の違いを実際に作製し、理論と実際を連携させることにより理解度を高めた。パティスリーショップ実践においては、実際の店舗を想定したメニュー構成で製造・販売オペレーションを行い、よ

り効果的に総合的実践力を高めた。

カフェスイーツ上級科では、1年次後期の応用実習において、メニューと組み合わせでコーヒー・紅茶の抽出法を身につけ、2年次の前期にエスプレッソマシンを使用した実習を増加させて、カフェ実践において早期にエスプレッソマシンが使用できる運営を実現させた。また、接客マナー演習による、サービス接客能力の向上を含め、カフェ運営において学生の主体性を高め、総合的実践力の向上に努めた。

パン上級科では、1日実習において、製パン理論との連動性を強化し、基本技術と製パンプロセスの自己判断能力が身につくように指導した。また、2年次の店舗管理論、製パン実践演習において実践的な店舗運営を学び、これからの製パン業界において、幅広い視野を持って自分の考えを提案できる人材の養成に繋げた。

和菓子上級科では、1年次後期の応用実習において基本技術（分割・包餡）の完全修得を実現させ、2年次における専門力・実践力の向上に繋げた。特に分割はさらに高いレベルが求められるため、実習メニューの見直しと技術検定との連動により到達レベルを明確にした指導を実践した。また、和菓子処実践、茶道演習、実務書道を通じて、日本の伝統文化とおもてなしの心が学べる特色あるカリキュラムとして、京都で和菓子を学ぶ魅力の訴求を高めた。

製菓技術科では、製菓衛生師として活躍できるコア技術や知識と、社会人として必要なホスピタリティマインドが最短で修得できる教育を展開した。グループ実習では衛生管理、基本技術の修得とコミュニケーション能力の醸成、卒業直前に実施した店舗販売実習では製品の大量製造、対面による販売サービスを通じ、専門実践力を高めた。

製菓技術科夜間部では、基本、応用、専門の積み上げ方式および反復実習による全分野（和菓子、洋菓子、パン）の総合的技術を身につけるカリキュラムを構築した。また、製菓衛生師試験に合格できる力を育むため、模擬試験結果を踏まえ、下位層をターゲットとした少人数制による効果的な試験対策を行い、合格率 91.3%となった。

通信課程では、高等学校、大学との連携強化により2年コースの受講者増加を図った。また、グループ校の学生が通いやすいスクーリングスケジュールを継続して作成することで、ダブルライセンスの取得を促進し、学園のスケールを活かして多くの受講生が募れるように努めた。10月入学生の募集においても、通信課程の魅力を訴求する動画の作成やそれを用いた説明会の実施、ホームページのリニューアルに加え、受講料納入パターンを増やす等、定員充足に向けた取り組みを強化した。運営においては、e-Learningによる製菓衛生師試験対策問題の提供や実習動画および受講方法・スケジュール資料等配信コンテンツを充実させ、教育の付加価値を高め受講生満足度が高まる講座運営を行った。

5. 京都ホテル観光ブライダル専門学校の実業概要

教育においては、多様化する学生に応じた公正に個別最適化された学びの提供により、養成する人材像に基づく教育と4ポリシー（アドミッション・カリキュラム・ディプロマ・アセスメント各ポリシー）の徹底を発展・向上させ、業界が求める人材育成に努めた。学生同士が切磋琢磨し、相互に刺激を与えながら知的に成長する課題解決型のアクティブラーニングを取り入れ、学生の思考力や表現力を引き出して、知性を鍛えるとともに、規範やモラルを守り抜くアカデミッ

ク・インテグリティと、教育理念にもある異なりを認め、相手の立場に立って物事を考えられるホスピタリティマインドを醸成する独自の職業教育を推進した。また、これまで培ってきた指導ノウハウに創意工夫や改善を加え、学生一人ひとりの理解度や到達度に合わせた指導やフォローを行い、資格検定においては全国トップレベルの合格実績を創出した。

さらに、文部科学省令和3年度専修学校リカレント教育総合推進プロジェクトである「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の開発・実証事業」に引き続き取り組み、POSTコロナ時代の京都観光を担うに相応しい人材を養成すべく、京都の英知を結集したオリジナルで実効性の高い教育プログラムの開発を推進した。将来グローバルに活躍できる人材を養成する留学生を対象としたホスピタリティビジネス学科の開設をし、新たな未来の創造に向けて前進した。

学生募集については、対面とオンラインを組み合わせた施策展開を行い、本校で学ぶ意義や各学科の魅力・強みの訴求を徹底した。SNSやプレスリリースの特性を活かした情報の発信、webマーケティングを展開し、京観ブランドを訴求した。特にコロナ禍でオープンキャンパスに参加できない遠方の学生に対し、自宅から体験授業を受講できる「おうちでmini体験」や学外でイベントを行う「出張オープンキャンパス」を実施するとともに、就職先事業所のインタビュー動画をSNSで発信し、業界の最新情報を発信した。さらに、留学生募集も強化し、遠方からの入学希望者や、年々増加する社会人等、様々なバックグラウンドを持つ入学希望者のニーズに合わせ、入試や奨学金制度、ハウジング等の学生サポート体制の充実を図った

キャリアサポートについては、コロナ禍となり観光業界は採用計画の変更や規模縮小、厳選採用という状況となったが、就職の4指標を高いレベルで達成し、特に第一希望進路の実現に向けて、希望事業所への就職や、大学編入学の促進等、進学進路を含めてトータルにサポートした。進学・就職希望者の進路決定率は100%、うち就職者の学習分野を活かせる専門職への就職率は85.5%となった。

ホテル学科では、ホテルにおける各職種に必要な知識と実務のスキル向上とともに、確かな語学力と物怖じしないコミュニケーション力、お客様を思いやるホスピタリティマインドを兼ね備えた人材養成に取り組んだ。特に、語学教育については、入学から卒業まで継続した英語科目の設定により全体の語学力を底上げするとともに、語学専攻の上級ホテルコースでは職種を限定した実践的な英会話科目を設定し、学生の学ぶ意欲に応えた。また、専門的な知識とスキルの修得のみならず、業界や職種への魅力と社会人として働く自覚と責任を持たせるために、コロナ禍の感染防止対策を整えながら、ホテル訪問等を通じて、ホテルサービスに対する考え方を体感できる学習の場を設けた。また、日々の科目指導において、検定を意識した授業を展開し、HRSは学科、実技共に98.2%の合格率、ホテル・マネジメント技能検定学科79.6%、実技78.1%と高い合格実績に繋がった。

旅行学科では、1年次での国内・総合旅行業務取扱管理者試験のダブル合格を大きな目標として掲げ、入学前教育から試験当日に至るまでの授業、その他の検定チャレンジ等、体系的な教育プログラムとオリジナル教材や試験対策アプリを効果的に活用し、高い合格実績の創出に努め、2022年3月卒業生は国内旅行業務取扱管理者試験で56.3%の合格率を達成した。また、就職指導においては、それぞれの希望職種に対応したOne to Oneのキャリアカウンセリングや模擬面接を行うことで、学生の第一希望進路の実現に向けたフォローを徹底して行った。さらに、社会人と

して長きにわたり活躍し、人生を自らの力で切り拓くことのできる人材を輩出するために、プレゼンテーションや卒業研究等の授業を通じて、学生が自ら考え行動する、自身の意見やアイデアを人に伝えることができるように授業運営、学生指導に取り組んだ。

ブライダル学科では、これまでも全国トップレベルの資格・検定の合格実績を創出してきたが、各検定対策担当講師との連携をこれまで以上に強化し、対面、オンラインを併用した対策授業を実施し、繰り返し学習できる環境を整えた。結果として、国家検定ブライダルコーディネーター技能検定3級においては1,2年生ともに合格率100%、初挑戦の2級学科合格率89.5%、最終実技試験で2名の合格者を輩出、HRS(3級)は学科合格率94%、実技合格率100%、ジュエリーコーディネーター検定(3級)合格率100%等、すべての強化検定において高い実績を挙げ、資格に強いブライダル学科を証明した。また、めざすべき業界や職種への想いを途中で投げ出すことなく、達成できるまで貫き通す意志と覚悟を持った人材を養成するために、専門知識やスキルの修得に加え、社会人基礎力の向上を図った。さらに、産学連携の初プロジェクトとして、学生がブライダル企業に対してブライダルフェアの企画、提案を行い、提案内容が採用された。コロナ禍の厳しい就職活動戦線においても第一希望進路の決定をめざして、学生一人ひとりに寄り添った就職指導、サポートを就職部と協働して取り組んだ。

生涯学習事業部では、ラ・キャリエールクッキングスクールにおいて「お料理・お菓子・パンの教室」を展開し、地域社会のニーズに応じた多彩な講座を展開した。特に、コロナ禍においては、安心・安全を最優先としながら、1人作業を中心とした1テーブル1~2名の少人数制で、楽しく身につく講座運営を実践した。また、対面での講座運営とともに、6月からは対面受講や外出に不安を感じる方、遠方のために通うことが難しい方を対象に月2回ペースでオンラインクッキングに取り組むと同時に、講座紹介や料理制作などの動画撮影を行い、YouTube配信にも積極的に取り組んだ。加えて、行政や事業所などからのコンサルティングや2年ぶりに開催した年末講習会、学園グループ校と連携しながら各校の施設や人的資産、教育資産を効果的に活用し、一定の成果をあげることができた。

企業研修や大学講座は、これまでの実績を元に、ショッピングモールでの接客研修や大学での秘書検定講座、就職対策講座などを継続的に受注し、クライアントや受講生に対して高い満足度を提供すべく取り組んだ。

学園機関紙「クラブドラング」の制作については、学園横断的に委員会組織をもって、専門学校在校生・卒業生向けに紙面の充実を図り、魅力度アップを図った。

6. 国や自治体等との連携

2021年度は昨年度に引き続き、国や自治体等の委託事業（競争企画事業）等の受託をめざして積極的に事業計画を提出し、文化庁や観光庁、文部科学省といった極めて競争倍率の高い事業について多数の受託を実現し、事業の推進に繋げた。以下はその一覧。

【文部科学省】

—「専修学校における先端技術利活用実証研究」

- (1) 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に関する実証研究事業（京都調理師専門学校）
- (2) with コロナ時代に適応した 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（京都製菓製パン技術専門学校）

—「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」

- (3) EdTech を活用した和食・日本料理業界のサービスイノベーションにつながる人材育成プログラムの実証事業（京都調理師専門学校）

—「専修学校リカレント教育総合推進プロジェクト」

- (4) 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の開発・実証事業（京都ホテル観光ブライダル専門学校）

—「専修学校留学生学びの支援推進事業」

- (5) ニューノーマルにおける外国人留学生の戦略的受入れ体制（京都おこしやすモデル）の構築（一般社団法人 京都府専修学校各種学校協会が受託し、田中幹人副理事長、作岡友樹京都ホテル観光ブライダル専門学校校長代行が正副委員長に就任）

【観光庁】

—「既存観光拠点の再生・高付加価値化推進事業」

- (6) 「京の食路プロジェクト」における代表企業を大和学園が務め、京都の食文化の担い手の育成や食文化継承・発展のための一連の実証実験を推進。

【文化庁】

—生活文化振興等推進事業

- (7) 「京都発！アタラシイ生活文化創造プロジェクト」を立ち上げ、若い世代に対して茶道・華道・食文化等を中心とした生活文化の発信事業を推進。

【京都府】

—「観光・伝統・食関連」産業連携事業

- (8) ミレニアル世代の観光／食／伝統関連企業経営者が連携し、観光／食／伝統関連企業間の事業連携、イベントを実施。

—危機克服連携事業

- (9) 京都製菓製パン技術専門学校の「ショップ&カフェ実践」について、市内のホテル・旅館や京都商工会議所と連携した出張販売を企画、運営。

IV. 財務の状況

財務状況経年推移

●資金収支計算書

(単位 円)

資金収入の部			
科目	2019年度	2020年度	2021年度
学生生徒等納付金収入	2,785,564,132	2,739,318,521	2,688,222,258
手数料収入	22,618,060	21,284,450	19,720,620
寄付金収入	1,560,000	100,000	1,385,000
補助金	24,114,156	153,760,061	188,789,660
保険金積立収入	0	200,023,742	0
資産売却収入	0	635,100,000	100,000
付随事業・収益事業収入	170,886,371	265,451,418	340,968,361
受取利息・配当金収入	886,832	1,122,226	935,943
雑収入	19,058,198	20,115,165	16,855,660
前受金収入	1,178,595,469	1,110,203,781	1,038,702,521
その他の収入	868,748,166	780,838,539	752,715,826
資金収入調整勘定	-1,239,119,747	-1,328,889,097	-1,239,569,949
前年度繰越支払資金	1,377,380,534	1,280,103,788	2,357,311,249
収入の部合計	5,210,292,171	5,878,532,594	6,166,137,149
資金支出の部			
科目	2019年度	2020年度	2021年度
人件費支出	1,376,972,927	1,351,864,181	1,341,292,488
教育研究経費支出	415,889,058	556,246,768	542,108,500
管理経費支出	756,459,979	702,600,755	719,754,568
借入金等利息等支出	9,791,545	9,068,674	8,345,626
借入金等返済等支出	164,632,000	151,968,000	151,968,000
施設関係支出	0	0	34,282,600
設備関係支出	187,222,487	42,655,081	98,458,443
資産運用支出	11,438,991	16,066,165	22,777,737
その他の支出	1,078,090,374	761,668,229	758,610,586
資金支出調整勘定	-70,308,978	-70,916,508	-95,567,615
次年度繰越支払資金	1,280,103,788	2,357,311,249	2,584,106,216
支出の部合計	5,210,292,171	5,878,532,594	6,166,137,149

●事業活動収支計算書

(単位 円)

科目		2019年度	2020年度	2021年度	
教育活動収支	事業収入の部	学生生徒等納付金収入	2,785,564,132	2,739,318,521	2,688,222,258
		手数料	22,618,060	21,284,450	19,720,620
		寄付金	1,500,000	100,000	1,385,000
		経常費等補助金	294,757	145,706,089	177,537,995
		付随事業収入	170,886,371	265,451,418	340,968,361
		雑収入	19,058,198	20,115,165	16,855,660
		教育活動収入計	2,999,921,518	3,191,975,643	3,244,689,894
	事業支出の部	人件費支出	1,372,531,330	1,364,256,221	1,353,086,393
		教育研究経費支出	933,590,270	1,080,875,563	1,074,080,910
		管理経費支出	920,536,001	752,677,470	773,888,209
教育活動支出計		3,226,657,601	3,197,809,254	3,201,055,512	
教育活動収支差額	-226,736,083	-5,833,611	43,634,382		
教育活動外収支	事業収入の部	受取利息・配当金	886,832	1,165,208	935,943
		その他の教育活動外収入	0	0	0
	教育活動外収入計	886,832	1,165,208	935,943	
	事業支出の部	借入金等利息	9,791,545	9,068,674	8,345,626
		その他の教育活動外支出	0	0	0
教育活動外支出計	9,791,545	9,068,674	8,345,626		
教育活動外収支差額	-8,904,713	-7,903,466	-7,409,683		
経常収支差額	-235,640,796	-13,737,077	36,224,699		
特別収支	事業収入の部	資産売却差額	0	99,999	99,999
		その他の特別収入	24,930,769	51,923,984	11,251,665
		特別収入計	24,930,769	52,023,983	11,351,664
	事業支出の部	資産処分差額	3	1,717,414,867	89,626
		その他の特別支出	0	0	0
特別支出計	3	1,717,414,867	89,626		
特別収支差額	24,930,766	-1,665,390,884	11,262,038		
基本金組入前当年度収支差額	-210,710,030	-1,679,127,961	47,486,737		
基本金組入額合計	-335,274,372	-181,584,716	-216,660,768		
当年度収支差額	-545,984,402	-1,860,712,677	-169,174,031		
前年度繰越収支差額	-4,505,320,095	-5,051,304,497	-2,989,096,266		
基本金取崩額	0	3,922,920,908	34,344,505		
翌年度繰越収支差額	-5,051,304,497	-2,989,096,266	-3,123,925,792		
(参考)					
事業活動収入計	3,025,739,119	3,245,164,834	3,256,977,501		
事業活動支出計	3,236,449,149	4,924,292,795	3,209,490,764		