

2017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）

<学校法人 大和学園の理念体系>

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

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

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

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

めざす姿

「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」
の分野における職業教育において、常に新しい職業型実学教育の価値創造に努めます。実
際生活に必要な教育を展開し、さらに豊かな生活文化の提案に努めます。

そして、人々が職業能力と個性を發揮し、大きく躍動することのできる生涯学習社会を
先導する社会になくってはならない存在として、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。

<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校 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	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 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 キャリアールホテル旅行専門学校にブライダル学科を開設 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 14 学科が「職業実践専門課程」に認定
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 活用事業者決定
2015	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 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
2016	右京区役所、社会医療法人 太秦病院、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
2018	京都製菓技術専門学校を京都製菓製パン技術専門学校に校名変更 京都・太秦に新キャンパスを開設 （京都調理師専門学校・京都製菓製パン技術専門学校が移転）

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	京都市中京区壬生御所ノ内町 35
京都製菓技術専門学校	京都市中京区壬生御所ノ内町 39-5
キャリアールホテル旅行専門学校	京都市中京区河原町二条下ル二丁目下丸屋町 396-3

3. 役員の概要

定数：理事 6 人・監事 2 人

役	氏名
理事（理事長）	田中 誠二
理事	杉山 利隆
理事	仲田 雅博
理事	鮫島 孝弘
理事	西阪 啓一
理事	田中 幹人
監事	谷口 貢
監事	中野 種樹

4. 評議員の概要

定数：13人

役	氏名
評議員	楠井 秀和
評議員	田中 幹人
評議員	杉山 利隆
評議員	西阪 啓一
評議員	仲田 雅博
評議員	北條 嘉久
評議員	田中 田鶴子
評議員	影山 弘典
評議員	中坊 幸弘
評議員	原 清治
評議員	田中 誠二
評議員	水野 裕士
評議員	小橋 博美

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	備考
管理栄養士科	4年	40名	20名 (3年次)	200名	
栄養士科	2年	140名	—	280名	
医療事務・医療秘書科	2年	80名	—	160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	備考
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	120名	240名	2018年度より 定員変更(2年 制150名、調理 師科120名、調 理師科夜間部 60名)
調理師科	1年	90名	90名	
調理師科夜間部	1.5年	80名	160名	

(3) 京都製菓技術専門学校

① 通学課程

学科名	修業年限	入学定員	収容定員	備考
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	120名	240名	2018年度より 定員変更(2年 制180名、製菓 技術科60名、 製菓技術科夜 間部60名)
製菓技術科	1年	60名	60名	
製菓技術科夜間部	1.5年	80名	160名	

② 別科(通信課程)

学科名	修業年限	入学定員	収容定員	備考
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) キャリエールホテル旅行専門学校

学科名	修業年限	入学定員	収容定員	備考
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	

6. 教職員数 (2017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	42	51	93
京都調理師専門学校	25	17	42
京都製菓技術専門学校	21	23	44
キャリエールホテル旅行専門学校	14	20	34
総計	102	98	200

※本務教員が他校の兼務をしている場合や、複数校を担当している兼務教員がいるため、各校の内訳と総計は一致しない。

(2) 職員数

単位：名

校・局	本務職員
京都栄養医療専門学校	26
京都調理師専門学校	25
京都製菓技術専門学校	23
キャリエールホテル旅行専門学校	16
法人事務局	14
総計	104

Ⅲ. 事業の概要 (2017年度業務報告)

1. 法人全体の事業概要

2017年度は、2015-2017年度中期経営計画『Taiwa Innovation 2018』の最終年度として、学園運営方針のテーマを「ファーストコール・アカデミー～選ばれる学園創りに向けて～」と定め運営した。新・太秦キャンパスの開設準備や専門職大学の設置認可申請などの2大プロジェクトを中心に、入学希望者や受講希望者などから真っ先に声がかかるファーストコール・アカデミーとしてステークホルダーからの信頼を獲得し、教育・募集・就職のあらゆる成果に結びつけるべく、業務を完遂した。

(1) 「新・太秦キャンパスプロジェクト」について

2017年10月末日に建築工事が完了し、2018年1月23日に茶室「誠心軒」の茶室披きを、同年2月6日・7日には太秦キャンパスにて「竣工レセプション」及び「内覧会」を開催した。2018年4月から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より校名変更）の新校舎として太秦キャンパスを開設し、今後は、右京区役所と山ノ内浄水場跡地活用事業者による連絡協議会を開催し、キャンパス周辺のまちづくりの取組みを検討していく。

【太秦キャンパス事業工事概要】

建物用途 主		学校（専修学校） <京都調理師専門学校及び 京都製菓技術専門学校>
構造種別		S造
面積	建築面積	2,254.95 m ²
	延べ面積	8,461.64 m ²
	建ぺい率	25.70%
	容積率	95.46%
階数	塔屋	1階
	地上	4階
工期	着工	2016年10月1日
	竣工	2017年10月31日
	工期	13ヶ月

(2) 「専門職大学」について

2017年5月、55年ぶりに改正された学校教育法に基づく専門職大学制度の創設と合わせて、専門職大学設置準備室を立ち上げ、設置認可申請に向けて具体的な体制を整え、同年11月末、文部科学省に設置認可申請を行った。2019年4月の開学に向けて、引き続きプロジェクトを推進していく。

大学名称：京都専門職大学（仮称）

学部名称：実践栄養調理学部（仮称）

学科名称：栄養マネジメント学科（仮称）／和食ビジネス学科（仮称）

（3）教育について

学園各校では、2014年より対象全学科となる14学科において職業実践専門課程の認定を受けている。「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の実施をはじめ、新点検評価（授業評価アンケート、満足度アンケート、卒業生アンケート、保護者アンケート、事業所アンケート）の実施、関連業界団体や企業等から知見を有する方々を招聘しての教育課程編成委員会及び学校関係者評価委員会を実施し、職業教育の質の向上を図った。また、2017年度は教育の3ポリシー（「ディプロマ・ポリシー」「カリキュラム・ポリシー」「アドミッション・ポリシー」）を適切に運用し、新点検評価のPDCAサイクルの循環と合わせて、学園理念や教育方針に基づいた一貫した職業教育を行った。

2. 京都栄養医療専門学校の事業概要

3ポリシーを相互に関連づけた職業型実学教育を展開した。各ポリシーの達成状況を評価し、評価結果を踏まえて施策の改善や各ポリシーの見直しに取り組んだ。また、メディカルホスピタリティ・スタンダードを基軸とした規範教育と、あらゆる年齢層の方々に好印象をもって受け入れられ、仕事を通じて人に奉仕し、人を幸せにするホスピタリティマインドの醸成に注力するとともに、アカデミック・インテグリティの確立と維持を図り、「Outcomes」を重視した科目横断型授業やアクティブ・ラーニング、スチューデントジョブをさらに推進し、独自の職業型実学教育の取り組みをステークホルダーと共有して、教育力・就職力・募集力・ブランド力の向上につなげた。また産学公の連携を強化し、行政や業界からの信頼を高めることで、教育・学生募集・就職のあらゆる成果につなげるとともに、学園事業第三の柱である産業支援活動の推進に取り組んだ。

管理栄養士科では、早期化された管理栄養士国家試験に向けて学事日程を改善し、国家試験対策のスタートも早期化させ、これまで培ってきた管理栄養士国家試験対策と新e-Learningシステムを効果的に活用した。また、体系的に行う実践栄養学実習や食物・栄養実践研究、国内研修旅行（学会参加）、臨地実習の連携を強化し、管理栄養士養成教育の質的向上を図ることで社会が求める人材の輩出に努めた。さらに専門職大学の開学に向けて、教育課程の編成や施設設備の検討、600時間の学外実習を実現する実習先の確保、教員・助手の資質向上に取り組んだ。

栄養士科では、新たなディプロマ・ポリシー「給食の運営に秀でた調理と献立作成、衛生管理に強い栄養士の養成」をめざし、新5コース・新カリキュラムのもと、Outcomesを重視した科目横断型授業により、他校にはない魅力ある栄養士養成教育を展開した。また、栄養士実力認定試験対策にイノベーションを加え、学生の自己学習力をアップさせることをめざした。さらに、家庭料理技能検定や栄養教諭免許状などを取得するプラス1ラ

イセンスや産学連携事業の充実、入学前から卒業後まで一貫して行う独自の職業型実学教育を推進し、選ばれる学科創りに努めた。

医療学科グループでは、医療事務・医療秘書科、診療情報管理士の新2学科5コース体制のもと、これまで築き上げた教育資産や全国トップの資格検定・就職実績を最大限に活用しながら、随所にわたるイノベーションを通じてさらに選ばれる学科創りに取り組んだ。また、病院経営を支える医療事務の上位職をめざす志高い学生への支援として、診療情報管理士科への転科・3年次編入制度の充実を図った。**医療事務・医療秘書科**では、めざす職務を明確にした3コース（医療事務コース、医療情報コース、病院受付・クラークコース）体制のもと、病院事務職の中核として高いマネジメント力を有し、病院経営に参画できる医療事務職、医療機関の受付対応や計算請求事務ができる人材、看護クラーク、病棟クラークの養成に取り組んだ。**診療情報管理士科**では、「医療事務」「診療情報管理」「医療情報処理」の3つの基本となる能力を身につける教育を柱に、新カリキュラムのもと、高い診療情報管理や医療情報の専門性を有する医療事務職のスペシャリストの養成に取り組んだ。

3. 京都調理師専門学校の事業概要

太秦キャンパス開設に向けて、新たなカリキュラムの構築をはじめ、教育理念や3ポリシーに基づいた本校独自の一貫した職業教育システムを作り上げるために、3ポリシーの達成度を確認し、評価することでPDCAサイクルを循環させ、各ポリシーの見直しと教育の質的向上を図った。ディプロマ・ポリシーに掲げた調理師を養成するために、カリキュラムのみならず、教育行事やスキルアッププログラムを含めて体系的に人材養成を進めるとともに、「品格・清潔・段取りがすべて」を掲げた「Pride of Culinary Art」をスタンダードに、人に奉仕し人を幸せにする心を育むホスピタリティ精神や規範教育を重視し、人と社会を豊かにする使命感に燃えた学生を養成した。さらには、適応学習（アダプティブラーニング）や能動的学習（アクティブラーニング）の展開により、全国トップクラスの資格・検定実績を維持向上させた。また学校独自のスチューデントジョブを積極的に取り入れ、入学前教育や卒業後の教育を充実させるなど、学生の主体的な取り組みを支援する施策を推進するとともに、教員・助手の資質と指導力の向上を図った。

2年制学科では、2018年に開設する太秦キャンパスに向けた独自の教育カリキュラムを構築した。繁盛店を切り盛りできる調理師とは、調理技術はもちろん、食材の購入力（目利き）、レストラン管理力の優れた人材であり、そのための学生創りをこれからの教育の最大の柱とし、1年次には基本技術実習や専門調理実習、応用調理実習と段階的に指導し、高度なスキルの習得をめざした。2年次には、オペレーション実習とレストラン実習を連動させ、実践的なレストラン運営から繁盛店を運営するノウハウについても蓄積できる、理論と実際を融合させた職業型実学教育を進めた。さらに応用メニューを体系化することで、実習授業のイノベーションを図り、調理師として必要なコミュニケーションスキルや

リーダーシップなど社会人基礎力と同時に「考える力」、「学ぶ力」を養い、責任をもって最後までやり抜く「実行力」をも兼ね備えた自立した職業人の養成に努めた。

和食・日本料理上級科では、1年次の規範教育や基本技術の強化とともに、デザート調製の技術力向上を図った。また2年次では、レストラン実習を通じて実店舗と同様に繁盛するためのメニュー構成、サービス、コストコントロールを学び、総合的なマネジメント能力を習得するとともに、料理に付随した文化を学ぶことで日本料理についての造詣を深めることをめざした。

フランス料理上級科では、1年次の反復練習により安定した基本技術を習得するとともに、地方、伝統、応用料理の多様な知識を学び、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することに努めた。また2年次では、レストラン実習を通じて京都の食材とフランス文化を融合させた料理を提供し、食材の目利きや活かし方、繁盛店を切り盛りするための幅広い経営力を理論と実務から習得することをめざした。

イタリア料理上級科では、1年次に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ぶとともに、接客や調理技術だけでなく、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。また2年次では、レストラン運営の反復を通じてPDCAサイクルに基づいた「学生が自ら考え行動するアクティブ・ラーニング」の展開とホスピタリティマインドの醸成に努めた。

調理師科では、基礎教育をさらに重視し、調理技術の短時間での反復練習を徹底し、実習授業と座学授業を関連付けることで技術と知識の理解促進を図り、自身が上達することで学びの喜びを感じることができるとともに、応用調理実習におけるテーブル実習とシミュレーション実習を連携させることで、調理業界で幅広く活躍できる知識・技術を身につけさせ、実践に強く現場で役立つ人材養成に努めた。さらに、きめ細かな技術・知識に関する小テストを実施して、技術力や学力の底上げを行うとともに、学生達の積極的な姿勢を生み出して、学生自らが思考力や人間力の向上に努めることで、調理師としてのプライドの醸成を図った。

調理師科夜間部では、学校で学ぶことが楽しくなるように、実習授業において「できる喜び」を学生に伝える教育を展開した。また、基本的な調理技術の習得を目的としたワンセルフ実習やトゥセルフ実習、グループ実習の内容を見直し、学生達のコミュニケーション能力の向上に努めながら、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、同一献立を繰り返し実習することで、確実な技術習得を図った。また、座学では実習との連携ができる仕組みの構築と運営を行い、知識と技術を体系的に学べる授業運営に努めた。

4. 京都製菓技術専門学校（2018年4月より京都製菓製パン技術専門学校に校名変更）の事業概要

3ポリシーの運用や、コアメニューを中心とした反復練習を重視する実習において確実

に技術を積み上げ、店舗運営の理論と実際を融合させるショップ&カフェ実践で繁盛店を切り盛りできる力を養うことで推進してきた職業型実学教育をさらにブラッシュアップさせ、職業実践専門課程の認定校として、企業との連携を強化した教育を推し進めるとともに、ハピネス・ホスピタリティ・スタンダードを軸とした、人に奉仕し人を幸せにする精神を育む教育により、技術や知識のみならず人間的魅力に満ちた、世界で通用する中核的専門人材の養成に努めた。また、太秦キャンパスの開設に向けて、ディプロマ・ポリシーに謳った人材を輩出するために、各回の授業の内容設計を行い、カリキュラム・ポリシーに則り新カリキュラムを作成した。さらに教職員一人ひとりが、仕事の成果や質を高めるため基本に忠実に業務を遂行し、アカデミック・インテグリティを貫き、規範やモラルを遵守した適切な学校運営に努めた。

パティスリー・ショコラ上級科では、将来トップパティシエとして活躍するための技術力を養成するため、コアメニューの反復による基本技術の徹底から、伝統菓子・工芸菓子の応用技術を身につけ、パティスリーショップ実践で **Outcomes** を確認できるサイクルで教育の成果を高めた。また、太秦キャンパスでのショップ運営を見据え、定番商品に新たに焼き菓子も加えることで商品ラインアップの充実を図り、より実店舗に近い運営を行った。

カフェスイーツ上級科では、基本メニューから派生したさまざまなジャンルのデザート、カフェフードを作る技術を習得するとともに、将来一流のバリスタとして活躍するために、コーヒー・紅茶を中心としたドリンクに関する専門技術の向上にも努めた。カフェ実践ではコミュニケーション力、サービス接客能力を高め、カフェスタッフとしての素養を高めた。さらにこれまで実施していなかったドリンクのテイクアウトにも取り組み、実践力が高まる授業を展開することでカフェ業界の発展に貢献できる人材を養成した。

パン上級科では、コアメニューを中心とした反復実習を通じ、ベーカリーショップ定番のパンが製造できる基本技術、そこから派生したさまざまなパンを提供できる応用技術を高め、ブーランジェとして第一線で活躍できる能力を養った。また、少人数制の利点を活かした **One to One** のサポートを徹底し、パン製造のプロセスにおける自己判断力の向上をめざした実践的な実習授業を展開した。ベーカリーショップ実践では、店舗を運営するマネジメント力や衛生管理能力を身につけ、店舗での一連の工程を理解し実践力を高めた。

和菓子上級科では、京都で和菓子を学べる強みを活かし、和菓子の本質を学ぶため理論と実習の相乗効果を創出して技術と知識の積み上げを図った。反復実習により身につけた基礎技術をベースに、日本ならではの季節の移ろいを表現できる応用技術を習得するとともに、茶道を通じておもてなしの心を醸成し、次代を継承する和菓子職人を養成した。また、和菓子処実践では、四季折々の行事と結びついた和菓子の販売により、お客様に日本の伝統文化を伝えるアクティブ・ラーニングを実践した。

製菓技術科では、1年間で即戦力として活躍する力を醸成するため、短期間で基本技術が確実に習得できるよう、少人数クラスできめ細やかな実習指導を行った。特に事業所で

重要視される基本技術を徹底し、製菓衛生師としての第一歩がスムーズに踏み出せる力を養った。また、在学中の国家試験対策のみならず、卒業後の e-Learning、対策講座と、卒業後教育にも注力した。さらには関連分野の第一線で活躍中のプロを招聘する製菓技術科オリジナルのホスピタリティセミナーを通じて、学生のキャリアイメージの明確化に努めた。

製菓技術科夜間部では、幅広い年齢層の学びのニーズに応えるため、限られた時間の中で実習と座学を融合した科目横断型授業を展開した。実習授業では最新の情報を視覚で確認できるよう画像や動画を有効に活用し、既卒生を中心とした学ぶ意欲の高い学生の知識欲に応えるとともに、基礎技術の完全習得に加え製菓衛生師として活躍できる実践力を高めるため、コース別実習のプログラムを見直しディプロマ・ポリシーに謳った人材の養成に努めた。さらに事業所との連携を強化しデュアルコースの充実化を図った。

通信課程では、充実したスクーリングと学びやすいレポートにより“楽しく学んでしっかり身につく”講座運営を行った。また、リニューアルした教科テキストと新 e-Learning システムを活用し、受講生満足度の向上を図った。また受講生サービスの視点から e-Learning による製菓衛生師試験対策問題の提供や実習動画の配信も行うことでコンテンツを充実させ、教育の付加価値を高める等、受講生の学びのニーズを汲み取り細かなイノベーションを実践した。

5. キャリエールホテル旅行専門学校の事業概要

学科ごとに3ポリシーを踏まえた取り組みに対して自己点検・評価を行い、その結果や業界関係者および有識者を交えた委員会での指摘をもとにPDCAプロセスを踏まえた改革サイクルを循環させ、教育の質的向上を図った。また「Outcomes」を念頭に置き、入学から卒業までの一貫した体系的なカリキュラム構築に取り組むとともに、アクティブ・ラーニングを推進することで、学生の基礎的・汎用的能力の向上に努めた。新 e-Learning システム、アプリを用いた資格・検定対策や入学前教育の充実に加え、これまで培ってきた指導ノウハウを活かし、資格・検定合格実績の全国トップクラスを維持するとともに、スチューデントジョブや学校行事などの活動強化により学生間連携を深め、学生一人ひとりを One to One サポートしていくことで学校生活満足度の向上を図った。

ホテル学科では、業界において必要不可欠とされる語学力についてカリキュラムの改編を行い、全体的なレベルアップを図った。特に、上級ホテルコースについては、2018年度生に向けて、留学やインターンシップ制度を充実させることにより、国内外のゲストを問わず最高の「おもてなし」を提供できる人材養成に取り組んだ。また、授業ごとの「ベネフィット」を意識することで、学生たちに学ぶ喜びと達成感を感じさせる授業を展開し、自信を持って学習成果を披露できる表現力やコミュニケーション力の向上に努めた。

旅行学科では、ひとつの目標に対してクラス一丸となって取り組むことにより、協調性や継続力、忍耐力を養うとともに、能力別、習熟度別のきめ細かな適応学習を推し進めた。

また、多彩な学外実習をさらに充実させ、講義で学んだ理論との連携強化を図ることで、真の課題解決力と創造力を発揮でき、就職後にもその道で強く生き抜いていける逞しく「心技体」のバランスのとれた人材養成に取り組んだ。

ブライダル学科では、担任間や常勤・非常勤間のきめ細かなコミュニケーションと連携をさらに強化した指導を行った。また、各科目間のつながりを意識しながらそれぞれのシラバスを見直すことで、教育の質向上をめざすとともに、学生の課題解決力と学習意欲を高めるために、ライブラリー活用や研究コースの受講、検定受験を促進し、学ぶ楽しさ、分かる嬉しさ、成長する喜びを感じ、積極性・自主性を育むことで、各業界において継続して活躍できるスペシャリストの養成をめざした。

6. 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	3,002.79	4,759.86	
京都調理師専門学校 京都市中京区壬生御所ノ内町 35	689.23	3,197.88	2018年4月に太秦キャンパスへ移転
京都製菓技術専門学校 京都市中京区壬生御所ノ内町 39-5	485.32	972.60	2018年4月に太秦キャンパスへ移転
キャリアールホテル旅行専門学校 京都市中京区河原町通二条下る二丁目下丸屋町 396、396-3、401-7、401-1、401-7、401-11、401-12、401-13	607.90	3,075.44	
太秦キャンパス 京都市右京区太秦安井西沢町 4 番 5 ※2018年4月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より校名変更)が移転	8,774.32	8,461.64	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

IV. 財務の状況

資金収支計算書

2017年 4月 1日から
2018年 3月 31日まで

(単位 円)

収入の部			
科 目	予算額	決算額	差異
学生納付金収入	2,674,512,877	2,793,564,544	-119,051,667
手数料収入	30,092,580	25,242,100	4,850,480
寄付金収入	3,430,000	3,010,000	420,000
経常費等補助金	11,768,916	150,820,998	-139,052,082
付随事業収入	126,640,190	136,135,735	-9,495,545
受取利息配当金収入	2,667,037	1,392,812	1,274,225
雑収入	27,307,045	218,894,452	-191,587,407
借入金収入	2,300,000,000	4,058,005,000	-1,758,005,000
前受金収入	1,240,000,000	1,249,500,619	-9,500,619
その他の収入	2,254,817,000	2,641,188,799	-386,371,799
資金収入調整勘定	-1,198,900,000	-1,241,829,811	42,929,811
前年度繰越支払資金	789,700,814	789,700,814	0
収入の部合計	8,262,036,459	10,825,626,062	-2,563,589,603
支出の部			
科 目	予算額	決算額	差異
人件費支出	1,260,804,638	1,318,158,392	-57,353,754
教育研究経費支出	433,585,221	524,134,834	-90,549,613
管理経費支出	811,369,668	875,716,525	-64,346,857
借入金等利息支出	5,055,555	6,764,048	-1,708,493
借入金等返済支出	0	428,005,000	-428,005,000
施設関係支出	4,166,704,993	3,197,769,840	968,935,153
設備関係支出	27,477,527	821,936,224	-794,458,697
資産運用支出	112,819,546	87,546,517	25,273,029
その他の支出	905,000,000	1,238,133,921	-333,133,921
資金支出調整勘定	-70,000,000	-319,798,625	249,798,625
翌年度繰越支払資金	609,219,311	2,647,259,386	-2,038,040,075
支出の部合計	8,262,036,459	10,825,626,062	-2,563,589,603

資金収支内訳表

2017年 4月 1日から
2018年 3月 31日まで

(単位 円)

収入の部						
部 門	学校法人	京都栄養医療専門学校	京都調理師専門学校	京都製菓技術専門学校	キャリアール ホテル旅行専門学校	総 額
科 目						
学生納付金収入	0	737,563,452	756,183,056	666,782,362	633,035,674	2,793,564,544
手数料収入	0	6,393,300	8,150,500	5,802,100	4,896,200	25,242,100
寄付金収入	0	680,000	1,020,000	630,000	680,000	3,010,000
経常費等補助金	0	3,481,333	62,936,333	83,806,666	596,666	150,820,998
付随事業収入	2,102,800	35,108,621	42,833,368	29,856,179	26,234,767	136,135,735
受取利息配当金収入	1,392,812	0	0	0	0	1,392,812
雑収入	186,725,485	5,764,213	7,822,723	2,706,127	15,875,904	218,894,452
借入金収入	4,058,005,000	0	0	0	0	4,058,005,000
前受金収入	0	419,688,500	337,588,000	303,320,460	188,903,659	1,249,500,619
その他の収入	2,267,874,816	93,688,942	102,149,142	77,663,055	99,812,844	2,641,188,799
資金収入調整勘定	-22,141,800	-377,017,727	-311,237,932	-302,671,208	-228,761,144	-1,241,829,811
前年度繰越支払資金	789,700,814	-	-	-	-	789,700,814
収入の部合計	7,283,659,927	925,350,634	1,007,445,190	867,895,741	741,274,570	10,825,626,062
支出の部						
部 門	学校法人	京都栄養医療専門学校	京都調理師専門学校	京都製菓技術専門学校	キャリアール ホテル旅行専門学校	総 額
科 目						
人件費支出	163,519,128	382,418,127	314,614,849	275,908,330	181,697,958	1,318,158,392
教育研究経費支出	0	91,251,334	157,634,804	147,730,495	127,518,201	524,134,834
管理経費支出	256,040,708	145,342,898	171,138,983	158,327,352	144,866,584	875,716,525
借入金等利息支出	6,764,048	0	0	0	0	6,764,048
借入金等返済支出	428,005,000	0	0	0	0	428,005,000
施設関係支出	-1,358,208,000	0	2,584,173,715	1,917,871,085	53,933,040	3,197,769,840
設備関係支出	2,487,347	7,357,012	419,004,759	385,125,388	7,961,718	821,936,224
資産運用支出	87,546,517	0	0	0	0	87,546,517
その他の支出	753,110,737	112,942,212	116,679,115	107,813,891	147,587,966	1,238,133,921
資金支出調整勘定	-189,622,664	-25,771,791	-28,281,052	-37,599,343	-38,523,775	-319,798,625
翌年度繰越支払資金	2,647,259,386	-	-	-	-	2,647,259,386
支出の部合計	2,796,902,207	713,539,792	3,734,965,173	2,955,177,198	625,041,692	10,825,626,062

事業活動収支計算書

2017年 4月 1日から
2018年 3月 31日まで

(単位 円)

		科 目	予算額	決算額	差異
		教育活動	収入の動部	学生納付金収入	2,674,512,877
		手数料収入	30,092,580	25,242,100	4,850,480
		寄付金収入	3,430,000	25,366,000	-21,936,000
		経常費等補助金	11,768,916	150,820,998	-139,052,082
		付随事業収入	126,640,190	136,135,735	-9,495,545
		雑収入	27,307,045	218,894,452	-191,587,407
		教育活動収入計	2,873,751,608	3,350,023,829	-476,272,221
教育活動	支出の動部	人件費支出	1,292,690,046	1,322,909,963	-30,219,917
		教育研究経費支出	706,537,221	928,487,104	-221,949,883
		管理経費支出	893,296,668	900,510,278	-7,213,610
		教育活動支出計	2,892,523,935	3,151,907,345	-259,383,410
		教育活動収支差額	-18,772,327	198,116,484	-216,888,811
教育活動外	収入の動部	受取利息・配当金	2,667,037	1,392,812	1,274,225
		その他の教育活動外収入	0	0	0
		教育活動外収入計	2,667,037	1,392,812	1,274,225
教育活動外	支出の動部	借入金等利息	5,055,555	6,764,048	-1,708,493
		その他の教育活動外支出	0	0	0
		教育活動外支出計	5,055,555	6,764,048	-1,708,493
		教育活動外収支差額	-2,388,518	-5,371,236	2,982,718
経常収支差額			-21,160,845	192,745,248	-213,906,093
		科 目	予算額	決算額	差異
特別	収入の動部	資産売却差額	0	0	0
		その他の特別収入	0	0	0
		特別収入計	0	0	0
特別	支出の動部	資産処分差額	0	116,650,012	-116,650,012
		その他の特別支出	0	0	0
		特別支出計	0	116,650,012	-116,650,012
		特別収支差額	0	-116,650,012	116,650,012
基本金組入前当年度収支差額			-21,160,845	76,095,236	-97,256,081
基本金組入額合計			539,192,920	-290,450,313	829,643,233
当年度収支差額			518,032,075	-214,355,077	732,387,152
前年度繰越収支差額			-2,315,644,432	-2,315,644,432	0
翌年度繰越収支差額			-1,797,612,357	-2,529,999,509	732,387,152
(参 考)					
事業活動収入計			2,876,418,645	3,351,416,641	-474,997,996
事業活動支出計			2,897,579,490	3,275,321,405	-377,741,915

事業活動収支内訳表

2017年 4月 1日から
2018年 3月 31日まで

(単位 円)

部 門		学校法人	京都栄養医療専門学校	京都調理師専門学校	京都製菓技術専門学校	キャリアール ホテル旅行専門学校	総 額		
科 目									
教 育 活 動	事 業 入 活 動 部	学生納付金収入	0	737,563,452	756,183,056	666,782,362	633,035,674	2,793,564,544	
		手数料収入	0	6,393,300	8,150,500	5,802,100	4,896,200	25,242,100	
		寄付金収入	0	680,000	13,980,000	10,026,000	680,000	25,366,000	
		経常費等補助金	0	3,481,333	62,936,333	83,806,666	596,666	150,820,998	
		付随事業収入	2,102,800	35,108,621	42,833,368	29,856,179	26,234,767	136,135,735	
		雑収入	186,725,485	5,764,213	7,822,723	2,706,127	15,875,904	218,894,452	
		教育活動収入計	188,828,285	788,990,919	891,905,980	798,979,434	681,319,211	3,350,023,829	
	事 業 出 活 動 部	人件費支出	165,539,913	380,939,089	309,349,833	281,243,570	185,837,558	1,322,909,963	
		教育研究経費支出	0	195,294,063	277,226,249	244,130,559	211,836,233	928,487,104	
		管理経費支出	272,672,783	147,754,243	172,876,154	160,784,408	146,422,690	900,510,278	
教育活動支出計		438,212,696	723,987,395	759,452,236	686,158,537	544,096,481	3,151,907,345		
	教育活動収支差額	-249,384,411	65,003,524	132,453,744	112,820,897	137,222,730	198,116,484		
教 育 活 動 外 収 支	事 業 入 活 動 部	受取利息・配当金	1,392,812	0	0	0	0	1,392,812	
		その他の教育活動外収入	0	0	0	0	0	0	
		教育活動外収入計	1,392,812	0	0	0	0	1,392,812	
	事 業 出 活 動 部	借入金等利息	6,764,048	0	0	0	0	0	6,764,048
		その他の教育活動外支出	0	0	0	0	0	0	0
		教育活動外支出計	6,764,048	0	0	0	0	0	6,764,048
	教育活動外収支差額	-5,371,236	0	0	0	0	-5,371,236		
経常収支差額		-254,755,647	65,003,524	132,453,744	112,820,897	137,222,730	192,745,248		
部 門		法人事務局	京都栄養医療専門学校	京都調理師専門学校	京都製菓技術専門学校	キャリアール ホテル旅行専門学校	総 額		
科 目									
特 別 収 支	事 業 入 活 動 部	資産売却差額	0	0	0	0	0	0	
		その他の特別収入	0	0	0	0	0	0	
		特別収入計	0	0	0	0	0	0	
	事 業 出 活 動 部	資産処分差額	14,070,451	43,017,995	31,076,752	16,271,253	12,213,561	116,650,012	
		その他の特別支出	0	0	0	0	0	0	
		特別支出計	14,070,451	43,017,995	31,076,752	16,271,253	12,213,561	116,650,012	
	特別収支差額	-14,070,451	-43,017,995	-31,076,752	-16,271,253	-12,213,561	-116,650,012		
基本金組入前当年度収支差額		-268,826,098	21,985,529	101,376,992	96,549,644	125,009,169	76,095,236		
基本金組入額合計		-6,179,547	35,360,983	-68,466,444	-201,484,108	-49,681,197	-290,450,313		
当年度収支差額		-275,005,645	57,346,512	32,910,548	-104,934,464	75,327,972	-214,355,077		
前年度繰越収支差額		-	-	-	-	-	-2,315,644,432		
翌年度繰越収支差額		-	-	-	-	-	-2,529,999,509		
(参 考)									
事業活動収入計		190,221,097	788,990,919	891,905,980	798,979,434	681,319,211	3,351,416,641		
事業活動支出計		459,047,195	767,005,390	790,528,988	702,429,790	556,310,042	3,275,321,405		

貸借対照表

2018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	14,554,737,817	12,563,278,611	1,991,459,206
有形固定資産	13,734,726,970	10,236,212,993	3,498,513,977
その他の固定資産	587,341,876	754,148,218	-166,806,342
流動資産	2,691,065,115	987,493,149	1,703,571,966
資産の部合計	17,245,802,932	13,550,771,760	3,695,031,172
負債の部			
科 目	本年度末	前年度末	増 減
固定負債	3,862,668,971	227,917,400	3,634,751,571
流動負債	1,550,336,980	1,566,152,615	-15,815,635
負債の部合計	5,413,005,951	1,794,070,015	3,618,935,936
純資産の部			
科 目	本年度末	前年度末	増 減
基本金	14,362,796,490	14,072,346,177	290,450,313
繰越収支差額	-2,529,999,509	-2,315,644,432	-214,355,077
純資産の部合計	11,832,796,981	11,756,701,745	76,095,236
負債及び純資産の部合計	17,245,802,932	13,550,771,760	3,695,031,172

財 産 目 録

I 資産総額	金	17,245,802,932 円
内 基本財産	金	14,554,737,817 円
運用財産	金	2,691,065,115 円
II 負債総額	金	5,413,005,951 円
III 正味財産	金	11,832,796,981 円

(2018年3月31日現在)

区 分	金 額
1 基本財産	
土地 4,785.24㎡	2,949,599,249 円
建物 20,691.06㎡	9,861,318,406 円
図書 50,721冊	87,822,743 円
機器備品	835,986,572 円
特定資産	232,668,971 円
その他	587,341,876 円
2 運用財産	
現金預金	2,647,259,386 円
未収入金	25,261,548 円
仮払金	16,861,228 円
その他	1,682,953 円
資産総額	17,245,802,932 円

区 分	金 額
1 固定負債	
長期借入金	3,630,000,000 円
退職給与引当金	232,668,971 円
2 流動負債	
未払金	88,670,411 円
前受金	1,231,838,204 円
預り金	229,828,365 円
負債総額	5,413,005,951 円
正味財産	11,832,796,981 円

監 査 報 告 書

2018年5月25日

学校法人 大和学園
理 事 会 御中
評 議 員 会 御中

学校法人 大和学園

監事 中野 種樹 

監事 谷口 貢 

私たちは、私立学校法第37条第3項に基づく監査報告を行うため、学校法人大和学園寄附行為第12条の規程に従い、学校法人大和学園の2017年度（2017年4月1日から2018年3月31日まで）の、学校法人の業務又は財産の状況について監査を行った。

監査の結果、学校法人業務又は財産に関し、不正の行為又は法令若しくは寄附行為に違反する重大な事実のないことを認めます。

以 上

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	2015年度	2016年度	2017年度
学生納付金収入	2,799,767,345	2,822,770,759	2,793,564,544
手数料収入	24,348,864	24,133,430	25,242,100
寄付金収入	3,820,000	3,780,000	3,010,000
経常費等補助金	321,979,164	844,430,916	150,820,998
資産売却収入	0	212,410	0
付随事業・収益事業収入	141,456,950	136,804,806	136,135,735
受取利息・配当金収入	8,415,861	6,461,697	1,392,812
雑収入	30,867,030	29,024,698	218,894,452
借入金収入	0	0	4,058,005,000
前受金収入	1,224,245,145	1,193,859,408	1,249,500,619
その他の収入	3,304,704,743	4,511,085,010	2,641,188,799
資金収入調整勘定	-1,263,643,456	-1,238,468,226	-1,241,829,811
前年度繰越支払資金	740,787,954	684,549,025	789,700,814
収入の部合計	7,336,749,600	9,018,643,933	10,825,626,062
資金支出の部			
科目	2015年度	2016年度	2017年度
人件費支出	1,372,565,701	1,375,863,810	1,318,158,392
教育研究経費支出	411,738,921	416,661,705	524,134,834
管理経費支出	935,003,940	1,480,743,924	875,716,525
借入金利息等支出	0	0	6,764,048
借入金返済等支出	0	0	428,005,000
施設関係支出	5,832,000	1,352,376,000	3,197,769,840
設備関係支出	19,712,490	12,181,326	821,936,224
資産運用支出	2,905,435,036	2,751,964,941	87,546,517
その他の支出	1,075,071,689	922,692,724	1,238,133,921
資金支出調整勘定	-73,159,202	-83,541,311	-319,798,625
次年度繰越支払資金	684,549,025	789,700,814	2,647,259,386
支出の部合計	7,336,749,600	9,018,643,933	10,825,626,062

●事業活動収支計算書

		科目	2015年度	2016年度	2017年度
教育活動収支	事業収入の活動部	学生納付金収入	2,799,767,345	2,822,770,759	2,793,564,544
		手数料収入	24,348,864	24,133,430	25,242,100
		寄付金収入	3,820,000	3,780,000	25,366,000
		経常費等補助金	321,979,164	844,430,916	150,820,998
		付随事業収入	141,456,950	136,804,806	136,135,735
		雑収入	30,867,030	29,024,698	218,894,452
		教育活動収入計	3,322,239,353	3,860,944,609	3,350,023,829
	事業支出の活動部	人件費支出	1,377,923,750	1,390,659,281	1,322,909,963
		教育研究経費支出	703,847,837	703,065,109	928,487,104
		管理経費支出	1,013,970,889	1,554,068,998	900,510,278
教育活動支出計		3,095,742,476	3,647,793,388	3,151,907,345	
教育活動収支差額	226,496,877	213,151,221	198,116,484		
教育活動外収支	事業収入の活動部	受取利息・配当金	8,415,861	6,461,697	1,392,812
		その他の教育活動外収入	0	0	0
		教育活動外収入計	8,415,861	6,461,697	1,392,812
	事業支出の活動部	借入金等利息	0	0	0
		その他の教育活動外支出	0	0	6,764,048
教育活動外支出計	0	0	6,764,048		
教育活動外収支差額	8,415,861	6,461,697	-5,371,236		
経常収支差額	234,912,738	219,612,918	192,745,248		
特別収支	事業収入の活動部	資産売却差額	0	212,409	0
		その他の特別収入	0	0	0
		特別収入計	0	212,409	0
	事業支出の活動部	資産処分差額	215,178,933	0	116,650,012
		その他の特別支出	0	0	0
特別支出計	215,178,933	0	116,650,012		
特別収支差額	-215,178,933	212,409	-116,650,012		
基本金組入前当年度収支差額	19,733,805	219,825,327	76,095,236		
基本金組入額合計	-19,000,000	-2,538,346,177	-290,450,313		
当年度収支差額	733,805	-2,318,520,850	-214,355,077		
前年度繰越収支差額	2,142,613	2,876,418	-2,315,644,432		
翌年度繰越収支差額	2,876,418	-2,315,644,432	-2,529,999,509		

(参考)

事業活動収入計	3,330,655,214	3,867,618,715	3,351,416,641
事業活動支出計	3,310,921,409	3,647,793,388	3,275,321,405