

令和元年度

自己点検・自己評価報告書

学校法人 崎村学院

崎村調理師専門学校

令和2年 5月 1日作成

目 次

教育目標と本年度の重点目標の評価.....	1
基準 1 教育理念・目的・育成人材像	
1-1 理念・目的・育成人材像.....	2
基準 2 学校運営	
2-2 運営方針.....	3
2-3 事業計画.....	3
2-4 運営組織.....	3
2-5 人事・給与制度.....	4
2-6 意思決定システム.....	4
2-7 情報システム.....	4
基準 3 教育活動	
3-8 目標の設定.....	5
3-9 教育方法・評価等.....	5
3-10 成績評価・単位認定等.....	6
3-11 資格・免許の取得の指導体制.....	6
3-12 教員・教員組織.....	7
基準 4 学修成果	
4-13 就職率.....	8
4-14 資格・免許の取得率.....	8
4-15 卒業生の社会的評価.....	8
基準 5 学生支援	
5-16 就職等進路.....	9
5-17 中途退学への対応.....	9
5-18 学生相談.....	9

5-19 学生生活.....	10
5-20 保護者との連携.....	10
5-21 卒業生・社会人.....	11
基準 6 教育環境	
6-22 施設・設備等.....	12
6-23 学外実習・インターンシップ等.....	12
6-24 防災・安全管理.....	12
基準 7 学生の募集と受入れ	
7-25 学生募集活動.....	13
7-26 入学選考.....	13
7-27 学納金.....	14
基準 8 財務	
8-28 財務基盤.....	14
8-29 予算・収支計画.....	15
8-30 監査.....	15
8-31 財務情報の公開.....	15
基準 9 法令等の遵守	
9-32 関係法令、設置基準等の遵守.....	16
9-33 個人情報保護.....	16
9-34 学校評価.....	17
9-35 教育情報の公開.....	17
基準 10 社会貢献・地域貢献	
10-36 社会貢献・地域貢献.....	18
10-37 ボランティア活動.....	18

教育目標と本年度の重点目標の評価

学校の教育理念・目標	令和元年度重点目標	重点目標・計画の達成状況	課題と解決方策
<p style="text-align: center;">〔崎村学院の理念〕</p> <p>本学院のモットーは「清潔」「礼儀」「奉仕の精神」であり、学生は常にこれに心掛ける。また、学校教育法、私立学校法及び調理師法の規定に基づき調理に関する専門技術及び理論を習得させる。</p> <p style="text-align: center;">〔本校の目標〕</p> <p>理念にあわせ、一般教養の向上を図ることを目標とし、社会人としての「自立心」を育てる。</p>	<p style="text-align: center;">〔重点目標 1〕</p> <p>率先して行動できる人材を育成すべく教職員は常に学生の近くにあり、一人一人に合った指導方法を確立する。また、就業意識を持たせることを目的に、就職先企業と連携し、飲食現場での研修を行い、自分が進むべき道に向けた準備とする。</p> <p style="text-align: center;">〔重点目標 2〕</p> <p>社会人としての挨拶、礼儀の基本を身につけた人材を育成していく。</p>	<p style="text-align: center;">〔重点目標 1〕</p> <p>教職員は日々の学校生活で学生とのコミュニケーションを心掛け、学生の考えや思いを知る事ができた。企業研修においては、学生の希望を尊重して研修先を選定し、実際の調理現場を感じさせる事ができ、今後の就職活動に役立った。夏休みを使った介護初任者研修では、福祉の心を持った調理師の育成も行う。</p> <p style="text-align: center;">〔重点目標 2〕</p> <p>挨拶は相手を見て、はつらつと明瞭に行う事を指導した。また、敬語の使用に馴れる事も重要と考え、常に相手に相応した言葉を用いるよう指導した。</p>	<p style="text-align: center;">〔重点目標 1〕</p> <p>従来、学生から知りえた情報を口頭で交換しているが、より良い指導方法を模索し、職員間で共有する事を地道に取り組む。</p> <p style="text-align: center;">〔重要目標 2〕</p> <p>挨拶・礼儀の他、身の回りの整理整頓などの基本的な生活習慣も身につけさせ、社会人として恥ずかしくない人材となるような指導を心掛けていきたい。</p>

基準 1 教育理念・目的・人材育成像

1-1 教育理念・目的・人材育成像

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
1-1-1 理念・目的・育成 人材像は定められているか	理念・目的・育成人材像は 明確に定め、教職員・学 生・保護者と共有する。	調理師として常に清潔であ る事、お客様に対し常に礼 儀正しくある事、他に奉仕 しうる人である事を心掛け させている。	教職員は、校務の中で教育 理念を常に意識して指導す るよう心掛けていく。	学生心得 ホームページ
1-1-2 育成人材像は専門 分野に関連する業界等のニ ーズに適合しているか	日々変化する調理業界のニ ーズに適合した人材の育成 を目標とする。	本校の人材育成像は、調理 業界のニーズに適合してい ると認識している。	さらに調理業界との連携を 密にし、求められる人材像 と育成すべき人材像の適合 を図る。	学生心得 ホームページ
1-1-3 理念等の達成に向 け特色ある教育活動に取組 んでいるか	理念の達成に向け、本校独 自の教育活動を行うことを 目標としている。	座学・技能に限らず、社会 人としての礼儀等を教える ことに力点を置いている。 又、介護の視点から、高齢 化社会においても活躍でき る職業人の排出を目指す。	他校との違いを明確に差別 化し特色を出していくこと を課題と考える。	学生心得 ホームページ
1-1-4 社会のニーズ等を 踏まえた将来構想を抱いて いるか	移り替わる社会のニーズや 動向を踏まえた、学校の将 来の姿を描く必要がある。	入学対象者の人口が減少す る中、将来の構想について 検討を重ねている。	早い段階で将来構想を策定 し、教職員間で共有した い。	学生心得 ホームページ

基準2 学校運営**2-2 運営方針**

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-2-1 目的等に沿った運営方針を定めているか	目的に沿った運営方針を定める。	厚生労働省の認可を受けた養成施設として、運営は調理師養成施設指導要領、各種法令に基づいている。		調理師養成施設指導要領 学生心得

2-3 事業計画

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-3-1 運営方針に沿った事業計画を定めているか	毎年度の事業計画を策定し学院理事会で検討決定している。	毎年度の事業計画を学院理事会で報告している。		パンフレット 募集要項 ホームページ

2-4 運営組織

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-4-1 設置法人は組織運営を適切に行っているか	専修学校設置基準等の各種関連法令に則り適切に運営する。	専修学校設置基準等の各種関連法令に則り適切に運営している。		専修学校設置基準 寄付行為
2-4-2 学校運営のための組織を整備しているか	大きく教務課と学生課に分かれ、それぞれ職務役割を行う。	教務課は実習を中心に、学生課は事務的な作業を行っている。	職員は少人数のため、職務役割以外の仕事もこなす必要がある。	組織図

2-5 人事・給与制度

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-5-1 人事・給与に関する制度を整備しているか	学院全体で規程を定める。	就業規則、給与規定を定めている。		就業規程、給与規定

2-6 意思決定システム

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-6-1 意思決定システムを整備しているか	意思決定システムを整備し、規程に定める。	重要事項については、寄付行為に応じて理事会の承認を得ている。	教職員が主体的に意見交換し、学校をより改善していく仕組みを構築していくことが重要。職員会議の場を活用する。	

2-7 情報システム

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-7-1 情報システム化に取り組み、業務の効率化を図っているか	個人情報保護に関する規定を整備した上で情報システム化を推進し、業務の効率化を図る。	費用対効果を図りながら情報システム化を検討している。		

基準3 教育活動

3-8 目標の設定

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-8-1 理念等に沿った教育課程の編成、実施方針を定めているか	担任制により、学生には個別に対応することを方針としている。	調理技術に加え、社会人としてのマナーを重視している。		調理師養成施設指導要領
3-8-2 学科毎に修業年限に対応した教育到達レベルを明確にしているか	目標とする教育到達レベルを明確に定めている。	学期毎に期末試験を実施し、到達レベルを定め、適正に運用している。		学生心得

3-9 教育方法・評価等

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-9-1 教育目的・目標に沿った教育課程を編成しているか	教育目的・目標に沿った教育課程を方針としている。	2年制移行に伴い、企業と連携して現場研修を開始した。	全ての学生からのニーズに応えられるように、より多くの企業と連携を図っていく必要がある。	
3-9-2 教育課程について外部の意見を反映しているか	企業等外部の意見は可能な限り教育課程に反映していく。		就職先企業や卒業生と意見交換の場を整備していく。	
3-9-3 キャリア教育を実施しているか	勤労観、職業観を育むべくインターンシップ等の場を整備していく。	2年制移行に伴い、企業と連携して現場研修を開始した。		
3-9-4 授業評価の実施・評価体制はあるか	授業の改善のため授業内容を評価する仕組みは必要。	他教職員による評価を行っている。	他職員の授業を観覧する機会を設けていく。	

3-10 成績評価・単位認定等

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-10-1 成績評価・終了認定基準を明確化し、適切に運用しているか	成績評価、終了設定基準を明確に定め、適切に運用する。	成績評価、終了設定基準を明確に定め、適切に運用している。	学生には各自の目標を掲げさせ、その習熟度を測っていきたい。	
3-10-2 作品及び技術等の発表における成果を把握しているか	調理師の育成において、技術や技能の成果把握は必須と考えている。	料理作品展を開催し、学生個人の料理作品発表の場を設けている。		卒業料理作品展資料

3-11 資格・免許の取得の指導体制

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-11-1 目標とする資格・免許は、教育課程上で明確に位置づけているか	調理師免許の取得を教育課程上で明確に位置付ける。調理師免許のみならず、その他の資格取得も促す。	夏休みに介護職員初任者講習を行い、受講者を募っている。福祉の心をもった調理師の育成を目指している。		調理師養成施設指導要領 学生心得 介護初任者講習資料
3-11-2 資格・免許取得の指導体制はあるか	調理師養成施設指導要領に準じ、適切な指導体制を構築する。	食育インストラクター等の資格取得準備を進めていきたい。		

3-12 教員・教員組織

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-12-1 資格・要件を備えた教員を確保しているか	調理師養成施設として、適切な資格・要件を備えた教員を確保する。	調理師養成施設として、適切な資格・要件を備えた教員を確保している。		調理師養成施設指導要領
3-12-2 教員の資質向上への取組みを行っているか	教員の指導力、技術の向上に向けた取組みを行う。	各種研修会等へ積極的に参加している。	教員のスキルアップのため、資格取得を支援する制度を構築していく。	
3-12-3 教員の組織体制を整備しているか	教員の質向上に向け、教員の組織体制を整備していく。	教務課・学生課を配置している。		組織図

基準4 学修成果**4-13 就職率**

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
4-13-1 就職率の向上が図られているか	職業教育機関として、就職率の向上を重要な目標と位置付けている。	担任制で学生の希望に合った企業を紹介し、模擬面接などで就職率の向上を計っている。		

4-14 資格・免許の取得率

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
4-14-1 資格・免許の取得率の向上が図られているか	卒業することで調理師免許が取得できるが、その他の資格取得についてもサポートする。	調理師養成施設指導要領に準じ、適切な指導体制を構築している。加えて技術考查合格を目標資格としている。		学生心得 時間割

4-15 卒業生の社会的評価

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
4-15-1 卒業生の社会的評価を把握しているか	卒業生の社会的評価を把握するよう努めた。	就職先企業からのヒヤリング、卒業生への現況調査により、実態の把握に努めている。		現況調査

基準5 学生支援**5-16 就職等進路**

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-16-1 就職等進路に関する支援組織体制を整備しているか	実践的な職業教育機関として、担任が中心に手厚い進路指導を行う。	担任と学生課が協力し、個々の学生に対し個別の進路指導に取り組んでいる。	卒業生の就職先アンケート等を実施し、調理現場の状況把握に努めたい。	

5-17 中途退学への対応

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-17-1 退学率の低減が図られているか	退学については、様々な理由があると考え、担任が親身になって話し合いを行う。	退学を申し出た学生に対しては原因を調査し、保護者とも協力して解決方法を見出す。	問題ある学生に対しては、個別に対応することを基本としている。	

5-18 学生相談

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-18-1 学生相談に関する体制を整備しているか	学生相談については、個別の事情に応じ、きめ細かい対応をすべく体制を整える。	教職員が常にコミュニケーションを図り、学生が相談しやすい環境を整えている。	多様化する学生の考えに対応するため、教職員間での情報共有を図り、解決策を見出していく。	
5-18-2 留学生に対する相談体制を整備しているか	受入れを目指している。	留学生を担当する職員の準備など、組織的な体制が整っていない。	外国語を話せる教職員の確保が必要と考える。	

5-19 学生生活

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-19-1 学生の経済的側面に対する支援を整備しているか	経済的側面に対し、可能な限り支援していく。	学費の分納等個別の対応を行っている。 又、日本学生支援機構の奨学金、各種学費ローンを利用できるようにしている。 AO入試などの減免制度もある。		
5-19-2 学生の健康管理を行う体制を整備しているか	学校保健法に則り、適切に対応する。	健康診断及び細菌検査を実施している。		
5-19-3 学生の生活環境への支援は行われているか	遠方からの入学者の為、企業の寮への入寮プランを整備している。	学生は入寮し、現場でアルバイトをしながら学校生活を送っている。	今後、更に提携先企業と連携していく。またプランの拡充を行う。	
5-19-4 課外活動に対する支援体制は整備されているか	学生が自主的に行う課外活動については、支援していく。	始業前の実技練習に励む学生に対しても、教員がサポートしている。		

5-20 保護者との連携

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-20-1 保護者との連携体制を構築しているか	学生指導のため、保護者とも綿密な連携をとる。	保護者会、マナー講習、三者面談等で保護者との連携体制を構築している。		

5-21 卒業生・社会人

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-21-1 卒業生への支援体制を整備しているか	卒業生への支援も重要な課題だと考える。	開業した卒業生への宣伝支援、求人受付等の相談に応じている。		
5-21-2 関連分野における業界との連携による卒後の再教育プログラム等を行っているか	卒業生からの求めがあれば、資格取得のサポート等を積極的に行う。	資格取得について、個別に支援している。		
5-21-3 社会人のニーズを踏まえた教育環境を整備しているか	新卒者のみならず、社会人のニーズを踏まえた教育環境の整備も重要と考える。	もともと何かしらの資格を持っている学生もいる為、彼等の希望する授業内容はできる範囲で叶えている。		

基準6 教育環境**6-22 施設・設備等**

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
6-22-1 教育上の必要性に十分対応した施設・設備・教育用具等を整備しているか	調理師養成施設としての法定基準、教育上必要な設備を整備する。	法定基準、教育上必要な設備を整備している。 又、グループ老人ホームの最新厨房の見学会等も開催している。		

6-23 学外実習、インターンシップ等

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
6-23-1 学外実習、インターンシップ、海外実習等の実施体制を整備しているか	実践的な職業訓練施設として、学外実習は必須である。	2年制移行に伴い、企業研修を開始した。 2年次の海外研修では、現地調理課での実習を行っている。	企業実習では多くの企業と連携を図る。	

6-24 防災・安全管理

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
6-24-1 防災に対する組織体制を整備し、適切に運用しているか	防災に対する組織体制を整備し、適切に運用する。	消防署、防火管理者の指導の下、避難訓練を実施している。		避難訓練計画書

基準7 学生の募集と受入れ

7-25 学生募集活動

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
7-25-1 高等学校等接続する教育機関に対する情報提供に取り組んでいるか	本校への理解を深めてもらうため、中・高等の教育機関への情報提供を積極的に行う。	高等学校等の進路説明会や職業体験を通じて、情報提供に取り組んでいる。		ホームページ 入学案内 募集要項 外部進学情報サイト
7-25-2 学生募集活動を適切かつ効率的に行っているか	本校のありのままを伝え、見せる事が重要と考える。	進路説明会、体験入学、模擬授業、保護者説明会等の実施を行っている。	外部ガイダンス等のコスト、費用が課題	ホームページ 入学案内 体験入学 募集要項

7-26 入学選考

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
7-26-1 入学選考基準を明確化し、適切に運用しているか	入学選考基準を明確化し、適切に運用する。	入学選考は所定の基準に則り、適正かつ公正に行っている。		募集要項
7-26-2 入学選考に関する実績を把握し、授業改善等に活用しているか	入学選考に関する実績を可能な限り授業改善等に活用する。	必要に応じて教職員間で共有し、学生の個別対応に活かしている。		入学願書

7-27 学納金

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
7-27-1 経費内容に対応し、学納金を算定しているか	年間の授業スケジュール、内容、行事等にかかる経費を勘定の上、他の調理師養成施設の学納金も参考にして算定している。	神奈川県内の調理師養成施設としては平均的な学納金となっている。		募集要項
7-27-2 入学辞退者に対し、授業料等について、適正な取扱を行っているか	募集要項に基づき、適正な取り扱いを行う。	入学式までに在学解除を申し出た場合、既に納入された学費の内、授業料及び施設使用料は全額返還している。		募集要項

基準8 財務

8-28 財務基盤

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
8-28-1 学校及び法人運営の中長期的財務基盤は安定しているか	中長期的な財務基盤の安定を維持する。	現状において、財務状況は健全であるが、学生数の減少があり、コスト削減に取り組んでいる。	募集活動の強化とさらなるコストの削減に取り組む。	賃借対照表 資金収支計算書
8-28-2 学校及び法人運営にかかる主要な財務数値に関する財務分析を行っているか	財務分析を行い、財務上の問題点の把握に努める。	決算業務終了後、公認会計士が財務分析を行っている。		賃借対照表 資金収支計算書

8-29 予算・収支計画

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
8-29-1 教育目標との整合性を図り、単年度予算、中期計画を策定しているか	教育目標との整合性を図り、単年度予算、中期計画を策定する。	理事会等の機関決定を経ているものは単年度予算のみ。	中期計画の策定と見直しを制度的に行う体制が整っておらず、今後の検討課題。	理事会資料
8-29-2 予算及び計画に基づき、適正に執行管理を行っているか	予算及び計画に基づき、適正に執行管理を行う。	予算に基づいて適正に執行している。	常にゼロベースでコスト削減に取り組む。	賃借対照表 資金収支計算書

8-30 監査

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
8-30-1 私立学校法及び寄附行為に基づき、適切に監査を実施しているか	各種法令、寄付行為を順守した適切な監査を実施する。	公認会計士が監査を行っている。		決算報告書

8-31 財務情報の公開

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
8-31-1 私立学校法に基づく財務公開体制を整備し、適切に運用しているか	法令、ガイドラインに従い、財務情報を公開していく。	事務室内に備え付けており、要請があり次第閲覧できる体制になっている。	学校法人のウェブサイト等にて、財務情報の公開を検討する。	

基準9 法令等の遵守**9-32 関係法令、設置基準等の遵守**

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
9-32-1 法令や専修学校設置基準等を遵守し、適正な学校運営を行っているか	各種法令を遵守し、適正な学校運営を行う。	調理師法施行規則、専修学校設置基準、調理師養成施設指導要領等、各種法令、基準、要領に従って学校運営を行っている。		調理師法施行規則 専修学校設置基準 調理師養成施設指導要領

9-33 個人情報保護

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
9-33-1 学校が保有する個人情報保護に関する対策を実施しているか	個人情報保護については、万全の対応をとるべく、規程を定め運用する。	個人情報に関する書類は施設可能な書架で保管。		

9-34 学校評価

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
9-34-1 自己評価の実施体制を整備し、評価を行っているか	自己評価の実施体制を整備し、毎年度評価を行う。	一部の教職員で実施。	より多くの教職員での実施を行う。	
9-34-2 自己評価結果を公表しているか	自己評価結果をウェブサイトで公表していく。	ホームページで公開している。		
9-34-3 学校関係者評価の実施体制を整備し評価を行っているか	学校関係者評価の実施体制を整備し、評価を行う事を検討している。			

9-35 教育情報の公開

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
9-35-1 教育情報に関する情報公開を積極的に行っているか	専門学校における情報公開等への取り組みに関するガイドラインに従い、積極的に公開していく。	ホームページに公開のため、整備中。		

基準 10 社会貢献・地域貢献**10-36 社会貢献・地域貢献**

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
10-36-1 学校の教育資源を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	学校の教育資源を活用した社会貢献・地域貢献を積極的に行う。	チャリティ学院祭の売り上げの一部は社会福祉協議会を通し、交通事故遺児へ寄付を行っている。 グループ内の老人施設には、敬老訪問やクリスマス訪問を行い、他に奉仕する人材の育成に努めている。		チャリティ学院祭資料

10-37 ボランティア活動

評価項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
10-37-1 学生のボランティア活動を奨励し、具体的な活動支援を行っているか	学生のボランティア活動は支援すべきと考える。	地域のお祭り等へのボランティア参加を行っている。	学生の自発的な取り組みをいかに促すかが課題。	