

2022（令和4）年度 学校法人香川栄養学園 事業報告書

目次

1	教育改革	3
	（1）女子栄養大学	3
	事業目標	3
	活動概要	3
	事業目標結果	3
	活動結果	3
	（2）女子栄養大学短期大学部	7
	事業目標	7
	活動概要	7
	事業目標結果	7
	活動結果	7
	（3）香川調理製菓専門学校	10
	事業目標	10
	活動概要	10
	事業目標結果	10
	活動結果	10
2	法人改革	12
	事業目標	12
	活動概要	12
	事業目標結果	12
	活動結果	12
3	財政改革	17
	事業目標	17
	活動概要	17
	事業目標結果	17
	活動結果	17
4	重要経営指標（KPI）	17
	指標①	17
	2022 年度	17
	指標②	17

2022 年度	17
5 法人・事業・財務の概要	18
(1) 法人の概要	18
(2) 事業の概要	20
(A) 教育研究上の基本となる組織に関する情報	20
(B) 教員組織	20
(C) 学生に関する情報	22
(D) 中期計画の進捗情報	33
(3) 財務の概要	33
1) 決算の概要	33
2) その他	37

1 教育改革

(1) 女子栄養大学

事業目標	活動概要	事業目標結果	活動結果
<p>【教育改革・教育強化】</p> <p>①FD（学外を含む）を通じて教育力や研究力の強化を図るとともに、改善された教育力を評価する制度を整備する。</p> <p>②入学定員割れをしている学科等については、カリキュラム・教育内容・コース内容等の見直しを進め、厳しい局面の打開をはかる必要がある。</p> <p>③効率的な時間割編成をするため、講義科目は複数教員担当を止める、オムニバスを禁止、特別講師等の招聘を限定的にする必要がある。</p> <p>④学部・学科のコンセプトを明確にするため、カリキュラムや教育内容を検証し、場合によっては、改組も視野に入れた取り組みが必要である。</p> <p>⑤大学設置基準に規定している専任教員数を前提として、学部・学科教育に差し支えない範囲での見直しをはかる必要がある。</p> <p>⑥開講科目数が多い学科については縮減をはかる必要がある。</p> <p>⑦業務のスクラップ・アンド・ビルドによる効率化（ルーティン業務の見直し）をはかる。</p> <p>⑧ICTスキル向上のための環境整備</p>	<p>①学内研修会の計画的な企画・実施及び学外研修の情報提供とともに、それを教員評価に適切に反映する仕組みを検討する。</p> <p>②学部長、学科長、教務学生部長をはじめ関係教職員で、現状課題の共有および解決への道筋をつけるべく協議する。そして、課題解決の具体的方法等を検討する目的で教職員からなるプロジェクトを発足させる。</p> <p>③学科長会議や学科会議を通じて各教員の共通理解として浸透させる。</p> <p>④学部長、学科長、教務学生部長をはじめ関係教職員で、現状および課題の共有をはかり、課題解決に向けて十分な議論を行う。そして、改組の必要性等を含め具体的な方策を検討する。</p> <p>⑤学部長、学科長、教務学生部長をはじめ関係教職員で種々検討する。</p> <p>⑥学部長、学科長、教務学生部長をはじめ関係教職員で種々検討する。</p> <p>⑦教務学生部内において、十分な議論を行い、ロードマップを明確にする。</p> <p>⑧ICTサポートに関する業務の見直し（自立支援）事例情報等の共有のための環境構築</p>	<p>①学内研修会を計画的に実施し、学外研修の情報共有も行った。教育研究力の評価について、教員評価の活用を検討することとなった。</p> <p>②入学定員割れ学科について局面の打開には至っていないが、カリキュラム等の見直しは進めている。</p> <p>③効率的な時間割編成には至っていないが、いずれも抑制はされつつある。</p> <p>④学科再編プロジェクトが発足し、具体化案が策定された。</p> <p>⑤現行の教員定員の達成を目標とし、大学設置基準を前提とする見直しは見送った。</p> <p>⑥開講科目数の縮減ははかられつつある。</p> <p>⑦業務の効率化ははかられつつある。</p> <p>⑧ICTスキル向上のための環境整備を行った。活動結果に記載した通り定量的な効果が出始めており、「ICTスキル向上」のための対策を継続する。</p>	<p>①2021年11月及び22年2月に、2022年度の企画検討運営委員会を開催した。2022年度に、FD運営委員会を5回、FD研修会を5回開催した。3月の「女子栄養大学研究推進・評価会議」において教育研究力の評価に関して教員評価の活用を検討することが提案された。</p> <p>②学科再編プロジェクトが発足し、具体化案が策定された。</p> <p>③方向性としては共有されつつある。</p> <p>④学科再編プロジェクトから教授会や部長会に具体化案が提案され、全学的な検討に入った。</p> <p>⑤具体的な検討は見送った。</p> <p>⑥検討は適宜継続する。</p> <p>⑦議論は適宜継続する。</p> <p>⑧サポート業務に於いて「次回以降は自己解決できるよう手順を伝えること」を意識して対応した結果、学園全体のサポート業務に於ける「自己解決可能と思われるがサポートの依頼があった事例」の比率が下記の通り減少した。令和3年度は11月以降の統計であり総件数が少ないが、それでも自己解決の実績は確実に増加している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2021年11月～2022年3月（全771件） 54.0（自己解決可）：46.0（自己解決不可） ・2022年4月～2023年3月（全1,850件） 39.4（自己解決可）：60.6（自己解決不可） <p>⑧過去に公開していたFAQのWEBデータベースを再び</p>

			活用することを検討したが、閲覧数が伸びない懸念があったため、教職員が日常的に閲覧しているグループウェア内の掲示板に ICT 情報掲載用のスペースを開設した。今後は利用者による自己解決並びにスキルアップにつながるよう、コンテンツの充実を図る。
<p>【募集・入試改革】 募集の強化</p> <p>①高校内ガイダンス参加 320校 対応者数 3,000人</p> <p>②会場ガイダンス参加 60会場 対応者 650人</p> <p>③オープンキャンパス参加数(保護者除く) 坂戸 2,500人 駒込 350人</p> <p>④WOC、SOC 参加数 180人</p>	<p>①高校生・高校現場との Face to Face の強化 ・高校内ガイダンス、会場ガイダンスについて、北海道・東北・甲信越までのエリアを対象に実施継続し、オープンキャンパスへの導引へと繋げる。 ・高校訪問による高校教員との情報共有化を図り、信頼関係を一層高める。 ・オープンキャンパスについては、坂戸 8 回、駒込 7 回を開催し、各学科の特徴および学びの内容の理解を高め出願へと繋げる。 ・平日・土曜日に実施する個別相談にて、オープンキャンパス未参加者等への大学理解を目的として引き続き実施する。</p> <p>②WEB・SNS・広報専門誌からの情報発信の強化 ・受験生応援サイト(HP)を通じて各学科専攻の最新情報を発信する。 ・LINE 登録者へ向け、各種イベント、メディア情報について随時発信する。 ・既存の独自リーフレット(商品開発特集、スポーツ栄養、エイダイ navi、各種 DM)の継続し、タイムリーな情報提供を広く行っていく。 ・新規で、科学専攻、短大を主とした「女子栄養大学で栄養士・管理栄養士を目指す(仮称)」の制作し、卒業後の紹介も含め、より多くの訴求を図る。</p> <p>③学内での情報共有の強化 ・各学科と情報共有化を図り、最新の情報発信を高校現場へ発信していく。 ・広報部との情報の共有化を図り、ステークホルダーに向け認知を図る。</p> <p>④HP のリニューアル ・デザインを一新し、発信された情報をより簡潔に取得できるようにする。</p> <p>⑤在学生の可視化【学生サポーターの活用(スタッフとしての強化)】 ・オープンキャンパスにおいて対応する学生への指導を強化するとともに、HP や本学独自の紙媒体等において在学生からの情報発信を強化する。</p> <p>⑥教職員の可視化 ・大学にて高校生を迎え入れる側である「教職員」を見える化(動画)し、より身近な存在であることを示す。</p>	<p>①高校内ガイダンス参加 350校 対応者数 3,313人</p> <p>②会場ガイダンス参加 56会場 対応者 571人</p> <p>③オープンキャンパス参加数(保護者除く) 坂戸 2,434人 駒込 292人</p> <p>④WOC、SOC 参加数 92人</p>	<p>①高校生・高校現場との Face to Face の強化 予定通り東日本エリアを中心に渉外活動を実施した。</p> <p>②WEB・SNS・広報専門誌からの情報発信の強化 受験生応援サイトをリニューアルすることにより既存の内容も一新して広報した。 リーフレットについても、スポーツ栄養冊子やエイダイ navi の継続に加え、新たに入試ガイドブックを作成し、積極的な情報発信を行った。</p> <p>③学内での情報共有化 各学科、広報部との情報共有を積極的に行い、HP や SNS、進路ガイダンス等で発信した。</p> <p>④HP リニューアル 予定通りリニューアルした。</p> <p>⑤在学生の可視化 学生サポーターに対しオープンキャンパス研修会を 3 回実施し、来場者に対するホスピタリティを強化。また、受験生応援サイト「輝くエイダイ生」といった、学生の活躍に焦点を充てた PR も積極的に実施した。</p> <p>⑥教職員の可視化 学科説明は全ての学科で予定通り動画を撮影し公開した。</p>

<p>定員確保の維持</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学部 各学科専攻において定員の確保 ・短期大学部 <p>前年入学数の維持</p>	<p>栄養学部は、ステークホルダーへの認知強化を図り、学科専攻ごとの教育方針を十分理解した入学者の定員確保を目指す。</p> <p>また、短期大学部においては、学部同様に募集強化を図ったうえで、教育方針を十分理解した入学者を確保する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養学部 457 名（充足率 104.6%） 実践栄養学科 229 名（充足率 114.5%） 栄養科学専攻 95 名（充足率 95.0%） 保健養護専攻 64 名（充足率 128.0%） 食文化栄養学科 69 名（充足率 79.3%） ・短期大学部 食物栄養学科 74 名（充足率 46.3%） 	<p>[栄養学部]</p> <p>今年度は年内入試の志向に拍車がかかる事を予測し、上記に明記した募集強化を図るとともに特に高校教員との繋がりを強化した。その結果、年内入試においては、前年から微増（前年比 102.3%）ではあるが入学生の確保に繋がった。</p> <p>また、最終的な志願者確保については、年明入試からの志願者減少に伴い栄養科学専攻、食文化栄養学科で定員を下回ったが、学部全体の定員は達成するとともに前年を上回る入学生確保となった。</p> <p>[短期大学部]</p> <p>前年入学数数の維持を目標としたが、全国的な短期大学部への進学者数の急激な減少、また、分野の志願者落ち込みにより 70 名超を確保するに留まった。</p>
<p>入試改革</p>	<p>①刻々と変化する入試情勢を見極め 2023 度入試から実践栄養学科において 総合型選抜を導入し、素養のある学生の早期獲得と定員維持を図る。</p> <p>②今後の入試改革については動向を見極め大所高所の視点で継続して検討を 図っていく。</p> <p>③定員確保維持の観点から最重要となる指定校の選定について、高校現場の現状を十分考慮しながら継続して検討を図る。</p>	<p>予定通り実施し、早期獲得を目指した。</p>	<p>2023 年度の大きな改革として実践栄養学科で 総合型選抜を新規に実施し、実践の年内志願者は昨年度の 210 名から 223 名と 13 名の増加（前年比 106%）と一定の効果を得た。</p> <p>また、指定校選定についても大幅な見直しを実施し、定員維持確保に向けた取り組みを実施した。</p> <p>次年度はスカラシップ型の選抜を導入し、志願者確保に向けた取り組みを継続する。</p>
<p>定員確保の維持</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学部 各学科専攻において定員の確保 ・短期大学部 <p>前年入学数の維持</p>	<p>栄養学部は、ステークホルダーへの認知強化を図り、学科専攻ごとの教育方針を十分理解した入学者の定員確保を目指す。</p> <p>また、短期大学部においては、学部同様に募集強化を図ったうえで、教育方針を十分理解した入学者を確保する</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養学部 457 名（充足率 104.6%） 実践栄養学科 229 名（充足率 114.5%） 栄養科学専攻 95 名（充足率 95.0%） 保健養護専攻 64 名（充足率 128.0%） 食文化栄養学科 69 名（充足率 79.3%） ・短期大学部 食物栄養学科 74 名（充足率 46.3%） 	<p>[栄養学部]</p> <p>今年度は年内入試の志向に拍車がかかる事を予測し、上記に明記した募集強化を図るとともに特に高校教員との繋がりを強化した。その結果、年内入試においては、前年から微増（前年比 102.3%）ではあるが入学生の確保に繋がった。</p> <p>また、最終的な志願者確保については、年明入試からの志願者減少に伴い栄養科学専攻、食文化栄養学科で定員を下回ったが、学部全体の定員は達成するとともに前年を上回る入学生確保となった。</p> <p>[短期大学部]</p> <p>前年入学数数の維持を目標としたが、全国的な短期大学部への進学者数の急激な減少、また、分野の志願者落ち込みにより 70 名超を確保するに留まった。</p>
<p>【学生支援】</p> <p>①日本十進分類法新訂 10 版への移行（図書館）</p> <p>②非来館サービスの充実（図書館）</p> <p>③施設設備の改善（一般教室・実習室の PC メンテナンス合理化）</p>	<p>①本学で採用している日本十進分類法新訂 7 版（1961 年刊行）から最新の新訂 10 版（2014 年刊行）へ移行し、現在の社会情勢を反映した図書の分類に切り替えることによって、利用者の利便性をさらに高める。</p> <p>②コロナ禍での非来館型資料提供サービスへの期待、書架</p>	<p>①大学図書館・短期大学図書館・専門学校図書室全体での版の切り替えであり、専門分野の分類について、より利用者の利便性を図るために、さらに細分化するための独自の分類を当てはめるか検討を行った。</p> <p>②学園全体で利用できる電子書籍について、プラットフォーム</p>	<p>①通常業務とは別に検討しなければならない事項のため、検討の時間が不足し、結論を見いだせなかった。分類について引き続き検討を続ける。</p> <p>②顕著な利用者数の増加は見られなかったが、引き続き利用促進について働きかけを行い、どこでも手軽に</p>

<p>④施設設備の改善（求人情報検索システムのリニューアル）</p>	<p>の狭隘化の問題に対応するための電子書籍拡充に加え、新たに学外から電子リソースへアクセスできるように整備することにより電子リソース（データベース、電子ジャーナル、電子書籍等）の利用促進を図る。</p> <p>③手作業で行っている一般教室等の PC のメンテナンス作業の省力化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作業時間の短縮により実施回数を増やし、利用環境の改善とセキュリティリスクの低減を図る <p>④基幹システムへの統合もしくは新プラットフォームへの移行</p>	<p>ームを2から3に増やしたことに加え、タイトルについても計画的拡充した。また、教員に働きかけた結果、授業用参考書に指定される電子書籍も増えた。学外からの利用も容易にできるリモートアクセスの導入を完了した。利用促進については、メール、twitter 等 SNS も活用し利用案内および新着案内を行った。</p> <p>③学内に配置されている複数の PC を一括管理するためのツールの導入を行った。今年度の PC のメンテナンス作業には適用できなかったため、合理化の効果は次年度からのメンテナンス作業に於いて発揮される。</p> <p>④求人情報検索システムのリニューアルを終えた。</p>	<p>見られるメリットを伝えていきたい。</p> <p>③複数の PC を一括管理するためのツール（Virtual Recovery）の動作検証を経て構築を行った。1台の管理機に対して実施したメンテナンスが各 PC に配信される仕組みとなり、メンテナンス作業の大幅な省力化と時間短縮、更にメンテナンス間隔の短縮が果たされる事となった。</p> <p>④当該システムを使用する部署及び開発ベンダーと検討した結果、基幹システムに統合するよりも現在のシステムを新しいプラットフォームに移行する方が適切であるとの判断に至り、若干予定を前倒しして2022/3に移行を終えた。</p>
<p>【研究強化】【財政面の安定・経費削減】</p> <p>①外部資金の確保のため、経常費補助金や科研費等の獲得を推進する環境を整備する。</p>	<p>①改革総合支援事業にて得点するための条件整備について各部署を支援し、科研費等を獲得するための情報提供や管理・監査、研究倫理教育を促進する。</p>	<p>①全学的視点で取り組めるよう、12月より学長室会議の運営方針を改め、定期開催とした。科研費等獲得の促進に向けた会議体を設け、3月より議論を開始した。</p>	<p>①12月より新たな運営方針に基づいた学長室会議を6回開催し、全学的視点での議論を進めるとともに、学長室会議の下、「女子栄養大学 研究推進・評価会議」を設置し、3月に第1回の会議を開催し、論点と会議スケジュールの審議を行った。</p>
<p>【人的育成・人事の改善】</p> <p>①教員人事計画の策定に備え、設置基準等に照らして現況を把握する。</p>	<p>①定年を踏まえた人数や年齢構成の推移と担当する授業時間数や学生数を調査し、採用や昇任の適切な執行を支援する。</p>	<p>①教員人事委員会で新たに運営方針を設け、適正な定数、配置と育成に向けた支援を行う体制を整備した。</p>	<p>①教員人事委員会において、現状の課題を踏まえ、教員の適正配置と育成に向けた今後の教員人事のあり方について審議を行い、人事計画の策定についての了承を得た。</p>
<p>【教学組織マネジメントの改善】</p> <p>①教学マネジメントの改善のため、IR 体制を整備する。</p> <p>②組織や会議の合理化のため、各種委員会等の現況を把握し、見直しを図る</p> <p>③教学関連 IR の強化（分析ツールの環境整備）</p>	<p>①学園改革推進会議 IR 専門部会を発展的に改組する。</p> <p>②令和3年度の調査結果を検証し、必要に応じ改廃を提案する。</p> <p>③分析ツール利用環境の整備</p>	<p>①2023年度より新たな内部質保証推進体制を構築することとし、その中で IR 専門部会を有効に機能させることとした。</p> <p>②学長室会議の充実を図り、教学マネジメント強化のために関係委員会の改廃を行うこととした。</p> <p>③分析ツールの環境整備を終えた。</p>	<p>①② 認証評価の受審を契機に、内部質保証体制の確保が急務であることが判明したため、関係者や関係会議での議論を進め、令和5年度に新たに内部質保証推進委員会を設置し、その下に IR 専門部会を設置するなど、有効に機能する体制を整え、活動を推進することとした。</p> <p>③データを蓄積するための統合型データベースシステムのバージョンアップ、並びに分析ツール（Tableau）が動作するサーバの環境整備を終えた。</p>
<p>【認証評価】</p> <p>大学機関別認証評価を受審し、適格性の証明を得る</p>	<p>自己点検評価書の作成（6月提出）を経て、10月の実地調査を遺漏なく取り運ぶ。</p>	<p>自己点検評価書の提出、10月の実施調査を無事終了し、3月、適格性の証明を得た。</p>	<p>すべての基準項目において基準を満たし、評価基準に適合していると認定された。</p>
<p>【メンタルケアの充実】</p> <p>保健センター看護師、養護教諭、校医、産業医、精神科医の週あたりの面談回数合計</p> <p>（坂戸）</p> <p>2021:3件/週 2022:4件/週 2023:5件/週</p>	<p>①学び方・働き方の多様化にともなうメンタルケアを充実させる。</p> <p>②健康上支援を要する学生・教職員を的確に抽出し、情報共有ツールを活用しながら早期に対応する。</p>	<p>（坂戸）</p> <p>2021:2.5件/週 2022:3.0件/週</p> <p>（駒込）</p> <p>2021:1.5件/週 2022:1.8件/週</p>	<p>① コロナ禍や学生の低学力化等の理由により事業目標結果に示すようにメンタル関連事案は確実に増加している。医師・看護師・養護教諭いずれも遠隔面談を活用して対応できている。</p> <p>②本人の希望があった場合、および、必要と考えられる場合は、担当教員や部署と主にガルーンをういて迅</p>

2024:6件/週 2025:7件/週 (駒込) 2021:1件/週 2022:2件/週 2023:3件/週 2024:4件/週 2025:5件/週			速に情報共有した。
【健康情報収集・管理・共有の効率化と活用】 (坂戸・駒込共通) 保健センターマイページのアクセス件数合計 2021:10件/週 2022:20件/週 2023:30件/週 2024:40件/週 2025:50件/週 情報システム達成率% 2020:50% 2021:60% 2022:70% 2023:80% 2024:90% 2025:100%	①健康調査のペーパーレス化(情報収集効率化) ②保健センターマイページの拡充と継続可能性の確保(管理の効率化) ③保健センターマイページによる情報共有の全学的浸透(共通の効率化と活用) ④情報システム達成率は現状50%と想定し、2025年度までに完了させる。	保健センターマイページのアクセス件数 2021:5.3件/週 2022:9.2件/週 情報システム達成率% 2020:50% 2021:60% 2022:80%	①健康調査等の情報は極力紙への出力をやめ、サーバー上に保管し保健センター内で共有した。 ②学生・他部署との情報共有ツールである保健センターマイページはサーバーを令和2年度末に導入し、令和3年8月より正式稼働した。マイページの開発効率と保守性が高まった。令和4年度はMicrosoft 365との自動連携を実現し、人手による工程をほぼ排除できた。 ③令和4年度は栄養学部定期健康診断結果の返却もマイページを介して行うようにしたため、令和3年度に比較しアクセス数が格段に増加した。学外実習に必要なコロナワクチン等の情報を各部署と情報共有を進めた。 ④開発については完成が視野にある。一方、維持管理の検討が今後の課題(残り20%)である。

(2) 女子栄養大学短期大学部

事業目標	活動概要	事業目標結果	活動結果
【教育改革】 ①社会人リカレント教育の再構築 ②コース制及び新資格設定に向け新カリキュラムの設定	・社会人リカレント教育の再構築について検討委員会立ち上げる(2023年度30人確保を目指す)。 ・コース制の2023年度導入に向け検討委員会を立ち上げ他大学の状況について検討しているが今後は具体的な内容について決定する。基本的には2年生からコース別(進学コース、就職コース、キャリアアップコース、フォローアップコース等)となる。また、新資格・新カリキュラム設定に向け、過去5年間の授業評価及び卒業生調査等を精査し、新科目群を設定していく。	・リカレント教育を再構築するための委員会を立ち上げることはできていない。 ・コース制の検討委員会を設けることが出来なかった。カリキュラムについて検討し、専門科目を1科目削除、自由選択科目のフードスペシャリスト科目を専門科目に組み込み資格取得のためのカリキュラムの弾力化を図ることとした。	・2023年度入学生を確保するためにオープンキャンパスに加えイブニングウエルカムカレッジを行ったが、多くの社会人を確保することはできなかった。2023年度の社会人入学生:4名 ・コースの確立はできていないが、学生が希望する進路に向けて指導している。更にカリキュラム及び学習内容を検討した。

<p>③長期履修制度の実質的活用のための開講方法を検討</p> <p>④高校生・社会人向け科目等履修制度の導入</p> <p>⑤第1期中期計画に引き続き、授業評価・学生満足度調の継承</p>	<p>・長期履修制度を利用する学生にとって不利にならないよう授業開講時期、時間割等の細部について検討していく。</p> <p>・高校生及び社会人にとって長期履修制度が実質的に活用できるための開講方法について、2023年度導入に向け検討開始する。具体的には、開講時期の検やオンラインによる授業の導入も視野に入れ検討し学則変更を行う。その際には在学生の聞き取り調査及び広報活動の方法を決定していく。</p> <p>・授業評価・学生満足度調査の結果に基づき更に改善していく</p>	<p>・これまで長期履修制度を利用した学生であっても2年間で卒業していた。但し、2021年度入学生のうち1名は制度を利用して2023年度まで在籍する事になっている。</p> <p>・科目等履修制度利用者が卒業生のみであったため新しい試みはできなかった。</p> <p>・前期6月、後期11月に授業評価を、11月に学生満足度調査を行った。</p>	<p>・長期履修者に対応するための時間割を特別に作成することはできなかった。今後は対応できるような事項について検討していきたい。</p> <p>・教職課程の履修希望があったが、後期からの履修であったため本学では今年度で教職課程を廃止するため資格取得のための全ての単位数を取得することが出来ず2科目については他大学で単位を取得する事になった。</p> <p>回答率が低いため検討する必要がある。</p>
<p>【教育支援・学生支援】</p> <p>①リメディアル教育のための専門部署の立ち上げ</p> <p>②社会人向けに多様な就職先の確保</p> <p>③専門学校との共同作業の実施</p> <p>④卒業生の実態把握</p>	<p>・リメディアル教育充実に向け、教育支援担当部署または担当者（非常勤）の設置。カリキュラム（フォローアップ科目）の内容の見直しを行い、「基礎数学」を導入した。これまで「基礎化学」「国語」「基礎数学」を導入してきたが1年前期のみ開講であり、常に学修できる環境づくりとしてラーニングcommons等支援できる環境づくりについて検討していく。</p> <p>・社会人入学者を確保するためには就職先の新規開拓・支援強化する必要がある。</p> <p>・体験講座の立ち上げに向け、2021年度は専門調理実習として専門学校教員の協力により実施しているが、2022年度以降は開講科目以外での実施（料理実習等）についても検討していく。</p> <p>・卒業生アンケート実施を継承し、短期大学の教育に組み入れていく。</p>	<p>・専門部署を設けることはできていない。</p> <p>・企業をはじめ病院、高齢者施設、保育園など、適宜求人先とは情報交換を行い現役生だけでなく社会人経験者などを含めた企業開拓を行っている。</p> <p>・2022年度は開講することが出来なかった。</p> <p>例年、卒業後1年、3年、6年経過する卒業生に対してアンケートを実施し、教授会報告し授業運営に対する参考にしている。2022年度は、正規授業だけでなくキャリア教育の側面からアプローチ。</p>	<p>・「基礎化学」「国語」「基礎数学」を実施した。但し、コロナ禍であったこともあり常に学修できる環境づくりを構築することはできなかった。</p> <p>・2022年度は、60を超える企業団体と個別に接触し、採用等に関する打ち合わせを実施した。尚、当該年度における社会人入試により入学した学生5名のうち就職2名が短期大学部卒業後に就職を希望し、2名共に就職が決定した。</p> <p>・コロナ禍であったため実施することが出来なかった。</p> <p>アンケート結果から、業界により比較的早期の離職者が多いことから、低学年向けに「夏期仕事理解セミナー」を開催。3日間合計6社の企業協力の下、就職活動前に栄養士を中心とした働き方への理解深化に努めた。</p>
<p>【教育支援・学修支援】</p> <p>⑤日本十進分類法新訂10版への移行（図書館）</p>	<p>⑤本学で採用している日本十進分類法新訂7版（1961年刊行）から最新の10版（2014年刊行）へ移行し、現在の社会情勢を反映した図書の分類に切り替えることによって、利用者の利便性をさらに高める。</p>	<p>⑤大学図書館・短期大学図書館・専門学校図書室全体での版の切り替えであり、専門分野の分類について、より利用者の利便性を図るために、さらに細分化するための独自の分類を当てはめるか検討を行った。</p>	<p>⑤通常業務とは別に検討しなければならない事項のため、検討の時間が不足し、結論を見いだせなかった。分類について引き続き検討を続ける。</p>

<p>⑥非来館サービスの充実（図書館）</p>	<p>⑥コロナ禍での非来館型資料提供サービスへの期待、書架の狭隘化の問題に対応するための電子書籍拡充に加え、新たに学外から電子リソースへアクセスできるように整備することにより電子リソース（データベース、電子ジャーナル、電子書籍等）の利用促進を図る。</p>	<p>⑥学園全体で利用できる電子書籍について、プラットフォームを2から3に増やしたことに加え、タイトルについても計画的拡充した。学外からの利用も容易にできるリモートアクセスの導入を完了した。利用促進については、メール、Instagram等SNSも活用し利用案内および新着案内を行った。</p>	<p>⑥顕著な利用者数の増加は見られなかったが、引き続き利用促進について働きかけを行い、どこでも手軽に見られるメリットを伝えていきたい。</p>
<p>【教育支援・学生支援】</p> <p>⑦学生サービスの向上（一般教室・実習室のPCメンテナンス合理化）</p> <p>⑧学生サービスの向上（求人情報検索システムのリニューアル）</p> <p>⑨教職員の能力向上（ICTスキル向上のための環境整備）</p>	<p>⑦PCのメンテナンス作業を合理化することで年間の実施回数を増やし、利用環境の改善とセキュリティリスクの低減を図る。</p> <p>⑧基幹システムへの統合もしくは新プラットフォームへの移行</p> <p>⑨ICTのサポート業務を教職員のスキル向上のための自立支援へと転換し、併せて事例情報等を共有するための環境を構築する。</p>	<p>⑦学内に配置されている複数のPCを一括管理するためのツールの導入を行った。今年度のPCのメンテナンス作業には適用できなかったため、合理化の効果は次年度からのメンテナンス作業に於いて発揮される。</p> <p>⑧求人情報検索システムのリニューアルを終えた。</p> <p>⑨ICTスキル向上のための環境整備を行った。活動結果に記載した通り定量的な効果が出始めており、「ICTスキル向上」のための対策を継続する。</p>	<p>⑦複数のPCを一括管理するためのツール（Virtual Recovery）の動作検証を経て構築を行った。1台の管理機に対して実施したメンテナンスが各PCに配信される仕組みとなり、メンテナンス作業の大幅な省力化と時間短縮、更にメンテナンス間隔の短縮が果たされる事となった。</p> <p>⑧当該システムを使用する部署及び開発ベンダーと検討した結果、基幹システムに統合するよりも現在のシステムを新しいプラットフォームに移行する方が適切であるとの判断に至り、若干予定を前倒しして2022/3に移行を終えた。</p> <p>⑨サポート業務に於いて「次回以降は自己解決できるよう手順を伝えること」を意識して対応した結果、学園全体のサポート業務に於ける「自己解決可能と思われるがサポートの依頼があった事例」の比率が下記の通り減少した。令和3年度は11月以降の統計であり総件数が少ないが、それでも自己解決の実績は確実に増加している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・令和3年11月～令和4年3月（全771件） 54.0（自己解決可）：46.0（自己解決不可） ・令和4年4月～令和5年3月（全1,850件） 39.4（自己解決可）：60.6（自己解決不可） <p>事例情報等の共有については、過去に公開していたFAQのWEBデータベースを再び活用することを検討したが、閲覧数が伸びない懸念があったため、教職員が日常的に閲覧しているグループウェア内の掲示板にICT情報掲載用のスペースを開設した。今後は利用者による自己解決並びにスキルアップにつながるよう、コンテンツの充実を図る。</p>

<p>【メンタルケアの充実】 保健センター看護師、養護教諭、校医、産業医、精神科医の週あたりの面談回数合計 (坂戸) 2021:3件/週 2022:4件/週 2023:5件/週 2024:6件/週 2025:7件/週 (駒込) 2021:1件/週 2022:2件/週 2023:3件/週 2024:4件/週 2025:5件/週</p>	<p>①学び方・働き方の多様化にともなうメンタルケアを充実させる。 ②健康上支援を要する学生・教職員を的確に抽出し、情報共有ツールを活用しながら早期に対応する。</p>	<p>(坂戸) 2021:2.5件/週 2022:3.0件/週 (駒込) 2021:1.5件/週 2022:1.8件/週</p>	<p>①コロナ禍や学生の低学力化等の理由により事業目標結果に示すようにメンタル関連事案は確実に増加している。医師・看護師・養護教諭いずれも遠隔面談を活用して対応できている。 ②本人の希望があった場合、および、必要と考えられる場合は、担当教員や部署と主にガルーンをを用いて迅速に情報共有した。</p>
<p>【健康情報収集・管理・共有の効率化と活用】(坂戸・駒込共通) 保健センターマイページのアクセス件数合計 2021:10件/週 2022:20件/週 2023:30件/週 2024:40件/週 2025:50件/週 情報システム達成率% 2020:50% 2021:60% 2022:70% 2023:80% 2024:90% 2025:100%</p>	<p>①健康調査のペーパーレス化(情報収集効率化) ②保健センターマイページの拡充と継続可能性の確保(管理の効率化) ③保健センターマイページによる情報共有の全学的浸透(共通の効率化と活用) ④情報システム達成率は現状50%と想定し、2025年度までに完了させる。</p>	<p>保健センターマイページのアクセス件数 2021:5.3件/週 2022:9.2件/週 情報システム達成率% 2020:50% 2021:60% 2022:80%</p>	<p>①健康調査等の情報は極力紙への出力をやめ、サーバー上に保管し保健センター内で共有した。 ②学生・他部署との情報共有ツールである保健センターマイページはサーバーを令和2年度末に導入し、2021年8月より正式稼働した。マイページの開発効率と保守性が高まった。2022年度はMicrosoft 365との自動連携を実現し、人手による工程をほぼ排除できた。 ③2022年度は栄養学部定期健康診断結果の返却もマイページを介して行うようにしたため、2021年度に比較しアクセス数が格段に増加した。学外実習に必要なコロナワクチン等の情報を各部署と情報共有を進めた。 ④開発については完成が視野にある。一方、維持管理の検討が今後の課題(残り20%)である。</p>

(3) 香川調理製菓専門学校

事業目標	活動概要	事業目標結果	活動結果
<p>【教育支援・学修支援】 ①学習支援(一般教室・実習室のPCメンテナンス合理化) ②教職員の能力向上(ICTスキル向上のための環境整備)</p>	<p>①手作業で行っている一般教室等のPCのメンテナンス作業の省力化、作業時間の短縮により実施回数を増やし、利用環境の改善とセキュリティリスクの低減を図る ②ICTサポートに関する業務の見直し(自立支援)事例情報等の共有のための環境構築</p>	<p>①学内に配置されている複数のPCを一括管理するためのツールの導入を行った。今年度のPCのメンテナンス作業には適用できなかったため、合理化の効果は次年度からのメンテナンス作業に於いて発揮される。 ②ICTスキル向上のための環境整備を行った。活動結果に記載した通り定量的な効果が出始めており、「ICTスキル向上」のための対策を継続する。</p>	<p>①複数のPCを一括管理するためのツール(Virtual Recovery)の動作検証を経て構築を行った。1台の管理機に対して実施したメンテナンスが各PCに配信される仕組みとなり、メンテナンス作業の大幅な省力化と時間短縮、更にメンテナンス間隔の短縮が果たされる事となった。 ②サポート業務に於いて「次回以降は自己解決できるよう手順を伝えること」を意識して対応した結果、学園全体のサポート業務に於ける「自己解決可能と思われる</p>

<p>③日本十進分類法新訂10版への移行（図書館）</p> <p>④非来館サービスの充実（図書館）</p>	<p>③本学で採用している日本十進分類法新訂7版（1961年刊行）から最新の最新の新訂10版（2014年刊行）へ移行し、現在の社会情勢を反映した図書の分類に切り替えることによって、利用者の利便性をさらに高める。</p> <p>④コロナ禍での非来館型資料提供サービスへの期待、書架の狭隘化の問題に対応するための電子書籍拡充に加え、新たに学外から電子リソースへアクセスできるように整備することにより電子リソース（データベース、電子ジャーナル、電子書籍等）の利用促進を図る。</p>	<p>③大学図書館・短期大学図書館・専門学校図書室全体での版の切り替えであり、専門分野の分類について、より利用者の利便性を図るために、さらに細分化するための独自の分類を当てはめるか検討を行った。</p> <p>④学園全体で利用できる電子書籍について、プラットフォームを2から3に増やしたことに加え、タイトルについても計画的拡充した。学外からの利用も容易にできるリモートアクセスの導入を完了した。利用促進については、メール、Instagram等SNSも活用し利用案内および新着案内を行った。</p>	<p>るがサポートの依頼があった事例」の比率が下記の通り減少した。令和3年度は11月以降の統計であり総件数が少ないが、それでも自己解決の実績は確実に増加している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2021年11月～2022年3月（全771件） 54.0（自己解決可）：46.0（自己解決不可） ・2022年4月～2023年3月（全1,850件） 39.4（自己解決可）：60.6（自己解決不可） <p>事例情報等の共有については、過去に公開していたFAQのWEBデータベースを再び活用することを検討したが、閲覧数が伸びない懸念があったため、教職員が日常的に閲覧しているグループウェア内の掲示板にICT情報掲載用のスペースを開設した。今後は利用者による自己解決並びにスキルアップにつながるよう、コンテンツの充実を図る。</p> <p>③通常業務とは別に検討しなければならない事項のため、検討の時間が不足し、結論を見いだせなかった。分類について引き続き検討を続ける。</p> <p>④顕著な利用者数の増加は見られなかったが、引き続き利用促進について働きかけを行い、どこでも手軽に見られるメリットを伝えていきたい。</p>
<p>【メンタルケアの充実】</p> <p>保健センター看護師、養護教諭、校医、産業医、精神科医の週あたりの面談回数合計</p> <p>（坂戸） 2021:3件/週 2022:4件/週 2023:5件/週 2024:6件/週 2025:7件/週</p> <p>（駒込） 2021:1件/週 2022:2件/週 2023:3件/週 2024:4件/週 2025:5件/週</p>	<p>①学び方・働き方の多様化にともなうメンタルケアを充実させる。</p> <p>②健康上支援を要する学生・教職員を的確に抽出し、情報共有ツールを活用しながら早期に対応する。</p>	<p>（坂戸） 2021:2.5件/週 2022:3.0件/週</p> <p>（駒込） 2021:1.5件/週 2022:1.8件/週</p>	<p>①コロナ禍や学生の低学力化等の理由により事業目標結果に示すようにメンタル関連事案は確実に増加している。医師・看護師・養護教諭いずれも遠隔面談を活用して対応できている。</p> <p>②本人の希望があった場合、および、必要と考えられる場合は、担当教員や部署と主にガルーンをういて迅速に情報共有した。</p>
<p>【健康情報収集・管理・共有の効率化と活用】（坂戸・駒込共通）</p> <p>保健センターマイページのアクセス件数合計</p> <p>2021:10件/週 2022:20件/週 2023:30件/週</p>	<p>①健康調査のペーパーレス化（情報収集効率化）</p> <p>②保健センターマイページの拡充と継続可能性の確保（管理の効率化）</p> <p>③保健センターマイページによる情報共有の全学的浸透</p>	<p>保健センターマイページのアクセス件数</p> <p>2021:5.3件/週 2022:9.2件/週</p> <p>情報システム達成率%</p> <p>2020:50%</p>	<p>①健康調査等の情報は極力紙への出力をやめ、サーバー上に保管し保健センター内で共有した。</p> <p>②学生・他部署との情報共有ツールである保健センターマイページはサーバーを令和2年度末に導入し、</p>

<p>2024:40件/週 2025:50件/週</p> <p>情報システム達成率%</p> <p>2020:50% 2021:60% 2022:70% 2023:80% 2024:90% 2025:100%</p>	<p>(共通の効率化と活用)</p> <p>④情報システム達成率は現状50%と想定し、2025年度までに完了させる。</p>	<p>2021:60% 2022:80%</p>	<p>2021年8月より正式稼働した。マイページの開発効率と保守性が高まった。2022年度はMicrosoft 365との自動連携を実現し、人手による工程をほぼ排除できた。</p> <p>③2022年度は栄養学部定期健康診断結果の返却もマイページを介して行うようにしたため、2021年度に比較しアクセス数が格段に増加した。学外実習に必要なコロナワクチン等の情報を各部署と情報共有を進めた。</p> <p>④開発については完成が視野にある。一方、維持管理の検討が今後の課題(残り20%)である。</p>
--	--	------------------------------	--

<p>2 法人改革</p>			
<p>事業目標</p>	<p>活動概要</p>	<p>事業目標結果</p>	<p>活動結果</p>
<p>【人材育成と組織体制の整備】</p> <p>①SD研修の年次計画の作成と計画的実施 ②事務組織の改編 ③採用計画の見直し ④適正な構成人数の基準化 ⑤就業関係規程の整備</p>	<p>①「学校法人香川栄養学園 SD 計画」に基づき、研修体系(基礎的研修、階層別研修、業務別研修)を考慮した年次計画を作成する。 WEB 利用等受講しやすい工夫と検討を行い、実施計画に基づき研修を実施する。</p> <p>②少人数(1~2人)部署と業務を見直し他部署と統合する。このことにより更なる人材活用と業務効率化をはかる。</p> <p>③将来を見据えた新卒採用の検討と実施。一定分野の知識や経験を有する者、必要な資格保有者等、中途採用の検討と実施。</p> <p>④職員の労働時間等による情報分析。</p> <p>⑤就業規則、介護休業規程、育児休業規程等の改定を実施</p>	<p>①年次計画(2022年度SD実施方針および計画)を作成した。計画的実施については、リスクマネジメント、教学マネジメント、新人研修は予定どおり実施できたが、それ以外の実務的分野(タイムマネジメント、統計・分析、ITスキル向上など)の実施には至らなかった。</p> <p>②2022年6月1日付で事務組織の改編を行った。</p> <p>③将来的な採用計画の作成には至らなかったが、2022年度と2023年度の新卒採用方針について確認した。引き続き、将来的な人事計画の策定を進めてゆく。</p> <p>④適正な構成人数の基準化を達成する事が出来なかった。</p> <p>⑤規程改定に順次着手しているが、改定まで至る実績は少なかった。</p>	<p>①「学校法人香川栄養学園 SD 計画」に基づき、年次計画を作成した。SD研修実施にあたっては、WEBを活用し受講しやすい方法で行う事ができた。一方、新人研修は対面で行うなど、研修効果を視野に入れメリハリをつけて実施する事が出来た。</p> <p>②業務の効率化と人材の有効活用のため、以下の組織改編を実施した。 A 駒込就職課の短期大学部教務学生課へ統合 B 出版部マーケティング課と営業課を統合し営業・マーケティング課を新設。</p> <p>③2022年度は2名の新卒採用を実施する事が出来た。また、2023年度の採用についても他大学に求人票を出すなど手続きを進めている。中途採用についても一定分野の経験者を募集し、継続的に採用に向けて検討を進めている。</p> <p>④労働時間等による情報の分析を行う事が出来なかった。分析する項目ならびに適正人数把握のための方法の見直しと再検討を行いたい。</p>

			⑤介護休業規程は各組合との協議が整い、改定する事が出来た。就業規則、育児休業規程については、組合への提示に向けて最終確認を行っている。
【ガバナンス】 ①日本私立大学協会作成のガバナンスコードに沿った学園のガバナンスコードを策定する。 ②中期計画の進捗管理組織として将来構想委員会傘下に作業部会を設置 ③会計監査人の選定方法の見直し	①組織・制度整備専門委員会の下にWGを設置し検討する。 ②第二期中期計画を実行性のあるものとする為、将来構想委員会に中期計画進捗管理作業部会を設置しPDCA体制構築の一助とする。 ③会計監査人の選定に関しプロポーザル方式を導入し選定する。	①2022年4月1日付で「女子栄養大学・同短期大学部ガバナンスコード」を制定した。 ②2023年度継続事業とする。 ③会計監査人の選定方法の見直しを行った。	①学園設置のコンプライアンス委員会傘下に専門部会を設置し答申を得た後、常任理事会、理事会・評議員会で審議決定した。 ②2023年度継続事業とする。 ③プロポーザル方式を導入し、新たな監査法人を選定するに至った。
【情報公開】 事業計画・事業報告の様式を改定	第二期中期計画に沿った様式へ変更する。	事業計画書・事業報告書の様式を改定した。	事業計画書・事業報告書の様式を第二期中期計画に沿った様式へ変更すると共に中期計画との関連を明記するコードを付した。
【危機管理】 ①防災ネットワークの調査、連携 ②某さネットワークを踏まえた、インフラ、備蓄の整備 ③iPadの利用促進	①駒込、坂戸の地区別に、行政、地区などの、防災ネットワーク調査 ②防災ネットワーク図を作成し、自活するものを把握、整備する。 ③ペーパーレス化をはじめとして業務改革を目的として教職員にiPadを配付しているが、グループウェアやコミュニケーションツールとの併用により場所や時間を問わない連絡ツールとして非常に有用である事が明確となった。危機管理の一環として導入より4年が経過する令和4年度に新機種への交換を実施する。	①調査等は進められなかった。 ②備蓄は例年どおりの予定更新を実施した。 ③2022年9月末日でiPadの機種変更が完了した。	①感覚的な把握のみで、調査と見える化は進めず。 ②図化、見える化ができなかった。 ③危機管理およびペーパーレス化の一環として実施しているタブレットの配布について新機種への変更が完了した。
【校舎整備計画の策定と実施】 ①両キャンパスのマスタープランを策定 ②駒込再整備計画の具体化	①学園全体の、施設に係る長期ビジョンを描き、キャンパス毎のマスタープランを策定する。	①マスタープラン作成には至らず。 ②駒込再整備計画は調査および調査報告に留まる。	①施設の現状把握に留まる。 ②具体化には至らず。
【附帯・補助活動事業および収益事業の整備】 ①出版部組織の見直し ②附帯事業部の組織の見直し	①人員数に応じた有効な組織の見直しと組織改編の実施。 ②人員数に応じた有効な組織の見直し。マネジメント体制強化についての検討。	①組織の見直しを行い、2022年6月1日付で組織改編を実施した。 ②人員体制の見直しを行った。	業務の効率化と人材の有効活用を目的に営業課とマーケティング課を合併し、営業・マーケティング課を新設した。 配置転換により人員の固定化の見直しをはかり、部署の活性化と業務の再検討を行った。 また、マネジメントができる人員を採用し、シェフと

			マネージャーの役割分担を明確にし、体制強化をはかった。
<p>【生涯学習課】</p> <p>①オンライン通信講座2講座を5月に開講する 「女子栄養大学ヘルシー食事学」 「食と健康」 (共に文部科学省認定申請中)</p> <p>②既存講座の募集を新たに模索し、受講生のV字回復を促進</p> <p>③管理栄養士国家試験関連講座の売上増を目指す</p> <p>④学校部の学生募集の後方支援、出版部の売上に貢献する。</p> <p>⑤香川料理教室は、コロナ対策としてVOD講座を開発し、対面講座と併用する。</p> <p>⑥対面型講座は、VOD講座に移行を図る。 コロナが落ち着いたら、対面を再開する。</p> <p>⑦「栄養と料理一般講座」の改訂準備に入る。</p>	<p>①四群点数法を身近な食事法として広めるため、オンライン講座「女子栄養大学ヘルシー食事学」(文部科学省認定申請中)を5月に開講する。また、給食産業界や食品業界・美容業界などに勤務する者の研修、教育用のオンライン講座「食と健康」(文部科学省認定申請中)を5月に開講し、ヤマノビューティメイトグループなど企業様へご案内し、団体受講の促進を図る。</p> <p>②既存通信講座の募集方法を新たに模索し、さらなる受講者数の回復に努める。(V字回復に努める) 家庭料理検定の受験者、資料請求者をターゲットに案内書配布など、新たな募集方法を開発。</p> <p>③管理栄養士関連講座(オープン模試・ベーシック講座・eラーニング講座2種)の合計売り上げ3000万円を目指す。なお、eラーニングオープン模試を最新問題へ一部差し替えを2022年度に実施する。</p> <p>④香川栄養学園が持つ知的財産を活用し、社会に還元するとともに、大学、短期大学、専門学校に学生募集の後方支援を行う。また出版部との連携強化を図り、出版部の売り上げに貢献する。(「栄養と料理」定期購読者増、及び参考書類)</p> <p>⑤新型コロナ感染症拡大に伴い2年間中止となっている香川料理教室はVOD講座の開発と対面型を取り入れ受講生を確保する。</p> <p>⑥栄養学講座、家庭料理検定対策講座などは新型コロナ感染防止対策としてVOD講座として開講する。</p> <p>⑦「栄養と料理一般講座」は、内容的に大幅に見直す必要があるという指摘がすでに何年も続いている。2~3年後の改訂に向けて、教員の協力体制、出版部への制作依頼などの準備に取り組む</p>	<p>①2022年8月に文部科学省認定社会通信教育「女子栄養大学ヘルシー食事学」「食と健康」2講座開講した。</p> <p>②V字回復には至らなかったが、新たにメールでのDMを展開し、経費を抑えた。</p> <p>③売上増とはならずほぼ横ばいとなった</p> <p>④通信教育申込キャンペーンとして栄養と料理6か月プレゼントを年2回、書籍と菓子詰合せプレゼントを1回実施した。</p> <p>⑤VOD講座と対面講座を開講した。</p> <p>⑥VOD講座を開講した。</p> <p>⑦担当内で検討会を開いた</p>	<p>①文部科学省認定に時間を要したため、企業への広報が年度後半となり受講生確保にいたらなかった。</p> <p>②新たにメールでのDMを展開し、受講生を獲得した。V字回復に努めたが、個人受講生の確保ができなかった。</p> <p>③売上金額約2000万円。eラーニングオープン模試の問題を200問追加し、合計800問とした。</p> <p>④夏期送付の通信教育生へのDMに、短期大学部のwelcome collegeの案内を同封し参加申込者を募った。申込キャンペーンにより、栄養と料理6か月×348冊、合計2088冊、書籍119冊の売上に貢献した。また、プランク詰合せ119個(1個1260円)の売上に貢献した。</p> <p>⑤新型コロナ感染症拡大防止のため、定員を少なくし開講するとともに、パンコースについては、VOD講座も開講した。</p> <p>⑥栄養学講座、家庭料理検定対策講座は、遠方の方も受講できるように次年度以降もVOD講座として開講する</p> <p>⑦3年後を目途に体裁について改定することに決定した。</p>

<p>【家庭料理技能検定課】</p> <p>①新型コロナウイルス感染症拡大前の受講者に戻す (新審査基準(2022年)の周知徹底)</p> <p>②WEB広告による新たな受験者の開拓</p> <p>③新規団体受験校や企業の団体受講を開拓</p> <p>④自治体検定の営業を継続</p> <p>⑤新規検定試験の開発に着手する</p>	<p>①今年度からの審査基準を一部変更(1級の受験制限廃止、二次試験の事前公表問題が全級1問)で、試験対策が容易とした。したが、受験生の利便性がより高まったことを周知し受験生を確保する。</p> <p>②個人受験は、自宅、CBTテストセンター、提携会場での受験が可能となった(団体会場を利用せずに受験できるため、団体の負担が減少)。2月にHPをリニューアル、WEB(Twitter、YouTubeに加え、Instagram等)での広報を充実し、料理好きな方を対象とした新たな受験者の開拓を促進する。</p> <p>③栄養士・管理栄養士養成校に加え、中学校・高等学校の調理部、家庭科部、生涯学習センターの通信教育受講生等にDMを送付し、到達度の確認のツールとして、学生・生徒の受験を促進する。また、オンラインでの教員対象料検説明会小・中・高等学校対象に継続実施する。</p> <p>④江東区家庭料理検定に続く、自治体検定の採用自治体を開拓する。</p> <p>⑤現在のシステムを活かして、新規の検定試験の開発に着手する。</p>	<p>①審査基準を一部変更し、事業目標は達成した。</p> <p>②個人受験=IBT・CBT化を達成。HPは完全リニューアル、WEB広告を予定通り実施した。</p> <p>③事業目標通り、DMの実施、オンライン説明会を実施した。</p> <p>④久喜市、戸田市、三郷市、江戸川区、豊島区などにアプローチした。営業は継続中。</p> <p>⑤未達成。新規開発の入り口まで行ったが停滞中。</p>	<p>①審査基準を一部変更(1級の受験制限の廃止、二次試験の事前公表問題が全級1問)し、試験対策を容易とした。したが、二次試験の実施期間を14日間の指定期間内とした。このことにより、新型コロナウイルス感染症拡大下における受験者数回復のテコ入れを行った。コロナ下でありながらも3217人を獲得し、受験者数の回復を図ることができた。</p> <p>②個人受験は、一次試験は下位級(4級と5級)を自宅で受験が可能、上位級(3級以上)は、CBTテストセンターで受験としたために、14日間の指定期間内受験を可能とした。</p> <p>さらに二次試験は、関東近県では提携会場(ベターホーム)での受験が可能としたため、団体会場の負担が大幅に減ることとなった。2月にHPを完全リニューアルし、さらにWEB(Twitter、YouTube、Instagram)での広報を充実させた。</p> <p>③栄養士、管理栄養士養成校に加え、中学校・高等学校の調理部、家庭科部へのDMを強化、また生涯学習課が実施する通信教育受講生にDMを実施するなどして受験者数回復のテコ入れを行った。またオンライン通信による教員対象説明会を継続して実施した。</p> <p>④自治体検定である江東区家庭料理検定は3353人の受験者を確保した。他の自治体への営業を産学包括連携協定自治体を中心に継続。</p> <p>⑤新規検定の開発案までは到達したが、職員の業務の多忙により、開発に着手できない状況である。</p>
<p>【出版部】</p> <p>①『栄養と料理』の収支改善</p> <p>②デジタル化への対応</p>	<p>①すでに編集・印刷費の削減、人員構成の見直しに着手。2021年度から2~3年に亘って改善していく予定。</p> <p>②2022年度より「デジタルチーム」を発足。ネット販売や電子書籍の販売が伸びている現状を踏まえ、デジタル部門</p>	<p>①活動に着手したが、収支改善には至っていない。</p> <p>②デジタル化への対応については、新規専任人材の投入がむずかしいことから、現状で可能な範囲の対応にとどま</p>	<p>①人員構成の見直しを行い、印刷費の削減、定価の値上げなどを試みた。</p> <p>②「デジタルチーム」も兼務のため、十分な機能を果たしたとはいえない。しかし、その中でも、栄養計算</p>

<p>③食品成分表（八訂）に伴うデータ本の売り伸ばし</p> <p>④世代交代ならびに営業力の強化</p> <p>⑤学内関連部署との連携</p>	<p>を充実させ、SNS 等を使った宣伝・販売力の強化、電子書籍・デジタルアプリ等の販売拡大、WEB セミナー・WEB マーケティング等の強化に注力する。</p> <p>③2021 年度『調理のためのベーシックデータ』『80 キロカロリーガイドブック』などのデータ本の改訂に続いて、成分表関連データ本の改訂を進め、新刊・旧刊の売上増をはかる。</p> <p>④今年度をもって管理職 2 名が退職するため、スムーズな世代交代を進める。編集体制の改編ならびに営業課・マーケティング課を統合予定。人員不足の補完、運営の効率化、営業の販売力強化につとめる。</p> <p>⑤生涯学習センター・代理部・広報部・栄養クリニックなど、業務上出版と関係の深い部署との連携を緊密にし、情報発信の効率化、関連書籍の売り伸ばしを図りたい。また、出版部の出版社としての強みは学内に多くの学生・保護者を抱えていること。こうした足元との関わりを深めながら、情報を発信していくことが必要。このことは以前からの課題だったが諸般の事情で未着手。</p>	<p>ている。</p> <p>③改訂本については、順調に売り伸ばしがはかれた。</p> <p>④営業力の強化のための新体制への移行を実施。</p> <p>⑤新年度から取り組みは進めてきたが、2024 年 1 月より、生涯学習センターの佐々木部長が、事業部長付出版担当部長として就任されたことで、生涯学習センターとはかなり密な連携が生まれつつある。</p>	<p>ソフト「栄養 Pro クラウド」の WEB セミナーを 4 回実施。</p> <p>インターン学生の実習から端を発し、現在、「栄養と料理プレイバック」というインスタを週 1 回更新で発信中。SNS の強化に着手。</p> <p>③『栄養素の通になる』『腎臓病の食品早わかり』『エネルギー早わかり』『食品の栄養とカロリー事典』など売れ筋商品の改訂を実施。</p> <p>④営業課とマーケティング課を統合し、「営業・マーケティング課」とする。編集から管理職を 1 名、営業・マーケティング課に配置。ただし、新体制以降、2 名の早期退職希望者が出るなど、運営の効率化や営業の販売力強化には至っていない。</p> <p>⑤香友会、保護者会の会員向けの会報、会合のさいに、出版部のチラシを配布するなど、『栄養と料理』の定期購読の販促を中心に広報活動を実施。生涯学習センターとの連携では、通信教育の会報に、出版部の広告を掲載、各受講者向けのサービスとして、本誌無料購読サービスを実施、両者のホームページに互いのバナーを貼るなど実施中。</p>
<p>【代理部】</p> <p>①収益の増加</p> <p>売上高 19000 万円維持</p>	<p>HP リニューアルを行い、ショールーム型 HP で商品情報を提供し来店数の増加を図る。ショールーム型 HP では営業時間と立地上の制約から来店できる顧客数が限られている為、店舗型 HP の立ち上げも検討する。しかし、店舗型 HP はネット上で購入できる反面、制作費用のコストがかかるため通信販売の利益推移を慎重に見極める必要がある。</p> <p>一般の通販サイトには膨大な種類と商品数が掲載されている為、本学独自の建学の精神に特化した商品を前面にアピールすることが重要となる。健康面で模索する方々をサポートできる販売を実施することで、栄養大学出版物の販路拡大とクリニック入会に繋げたい。</p>	<p>売上高は 19000 万円を確保できる見通しである。</p>	<p>HP リニューアル、新たな HP の立ち上げについては、ほとんど進展していないが、引き続き検討する。</p>

②経費削減	②レジスター導入により商品情報の分析簡易化が進んだ結果、今後は帳票をもとにペーパーレス化を図る。	②ペーパーレス化に取り組んでいる状況である。	②帳票等については、今後、本学のシステム e-keihi の導入により、効率的な運用がはかれることとなる。
-------	--	------------------------	---

3 財政改革

事業目標	活動概要	事業目標結果	活動結果
【計画的な開発、更新、修繕等による効率的な設備投資】 ①モノに関する情報の一元管理化 ②迅速な対応 ③計画的かつ効率的な対応	①施設、設備、機器、什器、物品、消耗品等々の情報を集約、管理する。 ②トラブル等への迅速な対応を行い、現場負担をなくす。 ③大きな案件は、施設整備委員会と調整し、計画的かつ効率的な対策を講じる。	①モノ情報が分散、多岐に渡り、一元化には至らず。 ②諸々、迅速には対応している。 ③計画的な対応のための情報が未整理。	①情報分散が著しく、集約、管理に至らず。 ②迅速な対応はできている。 ③委員会には報告が主となり、調整主体には時間がかかりそう。
【支出抑制策】 ①コストデータの把握による一元管理化、集約化推進 ②コストデータの分析による抑制策の検討 ③コスト対効果の吟味	①発注管理を集約化し、購買の効率化を図る。 ②支出傾向や過去実績、市場把握を行い、コスト削減を図る。 ③効果に見合った投資であるかの吟味を行う。	①データ集約に至らず。 ②データ分析に至らず。 ③組織的な吟味に至らず。	①購買に集中して管理できず、周辺整理が必要。 ②データ分析に至っていないため、削減策まで未踏。 ③組織的な吟味に至らず。

4 重要経営指標 (KPI)

指標①	2022 年度	指標②	2022 年度
学生数 (大学院)	51人	専任教員数 (大学)	73人
学生数 (栄養学部)	1982人	専任教員数 (短大部)	15人
学生数 (短期大学部)	241人	専任教員数 (専門学校)	12人
学生数 (専門学校)	339人	専任職員数 (大学)	81人
科研費採択率	33%	専任職員数 (短大部)	17人
校舎耐震化率	92.47%	専任職員数 (専門学校)	19人
人件費比率	49.8%	専任職員数 (法人)	6人
人件費依存率	61.5%	管理栄養士国家試験合格率	97.1%
教育研究費率	31.7%	臨床検査技師国家試験合格率	84.8%
管理経費比率	12.4%	企業奨学金 (専門学校)	8社
事業活動収支差額比率	-7.7%		
補助金比率	6.16%		
寄付金比率	1.36%		

(注1) 財務情報は前年度決算数値による算出

(注2) 学生数は学校基本調査、教職員数は学校法人実態調査回答数値

(注3) 国家試験合格率は養成課程の合格率

5 法人・事業・財務の概要

(1) 法人の概要	
1) 建学の理念・精神	<p>学校法人香川栄養学園の建学の理念は、「健康の輪を広げる」こと、建学の精神は、「食により人間の健康の維持・改善を図る」ことです。</p> <p>学園創立者の香川昇三・綾は、当時蔓延していた脚気が胚芽米で容易に治療・予防できることに感動し、真の医者には病人を診るよりも病人を出さないことに務めるべきだと考え、1933（昭和8）年に自宅で『家庭食養研究会』を開いて栄養学の普及活動を始めました。</p>
2) ①沿革概要	<p>昭和の初め、東京大学の医学部で脚気の研究をしていた医師の香川昇三と綾は、薬ではどうしても治らない脚気の患者に胚芽米を与えることにより脚気が劇的に治療することから、人間の健康に対する食の重要性を強く認識し「医師のやるべき仕事は、病人を治す前に病人を出さないことであり、このためには正しい食生活が最も重要なことである。」という確固たる信念に基づいて、昭和8年現在の文京区本駒込の自宅に家庭食養研究会を発足しました。</p> <p>家庭食養研究会は塾のようなものであり、大学の先生の妻女、近所の主婦など家庭の食事を担当する人々を対象とし、最新の栄養学の知識やその実践方法についての講義や実習を行っていました。講師には、香川昇三・綾夫妻の他にも東京大学の先生方が何人も参加し、また栄養学の実践には欠くことのできない調理技術には、一流のホテルのシェフや高級料亭の調理師が本格的な指導を行っていました。そしてこの家庭食養研究会の講義録が昭和10年に月刊誌「栄養と料理」となり、現在なお80年以上の伝統をもって女子栄養大学出版部より継続発行されております。</p> <p>家庭食養研究会の究極の目的は、「食により人間の健康の維持・改善を図る」であり、理想は食事が原因となるすべての病気を社会から追放し、同時にすべての人を食事によってより健康にすることです。家庭食養研究会はこの理想の具現化のために時代とともに発展し、現在では専門学校、短期大学部、大学、大学院を擁する「食と健康」を専門とする世界でもまれな学園となりました。その建学の精神と理想は今日においても家庭食養研究会発足当時とまったく変わらないものです。</p>

2) -② 学校法人 香川栄養学園 沿革

元号・年	内容	元号・年	
昭和8年	「家庭食養研究会」発足	平成元年	「女子栄養大学」大学院栄養学研究科栄養学専攻博士後期課程設置
昭和12年	「家庭食養研究会」を「栄養と料理学園」に名称変更	平成3年	「香川栄養専門学校」の調理高等課程調理師科を調理専門課程調理師科と調理高等課程調理師科に分離 製菓科は調理専門課程製菓科となる
昭和15年	「女子栄養学園」に改称	平成5年	「女子栄養大学」栄養学部に文化栄養学科を設置
昭和23年	「財団法人香川栄養学園」を設立	平成7年	「女子栄養大学」大学院栄養学研究科保健学専攻修士課程を設置
昭和25年	「女子栄養短期大学」を設置	平成8年	「香川栄養専門学校」調理高等課程調理師科を廃止
昭和26年	「学校法人香川栄養学園」に改組	平成9年	「女子栄養大学」大学院栄養学研究科保健学専攻に博士後期課程を設置
昭和34年	「香川調理師学校」を設置	平成12年	「女子栄養短期大学」を「女子栄養大学短期大学部」に名称変更
昭和36年	「女子栄養大学」家政学部食物栄養学科を設置 「女子栄養学園」と「香川調理師学校」を統合して「香川栄養学校」栄養士科・調理師科を設置	平成15年	「女子栄養大学」栄養学部栄養学科実践栄養学専攻を実践栄養学科に栄養学科栄養科学専攻並びに保健栄養学科を統合し保健栄養学科に改組 同栄養学部二部栄養学科を保健栄養学科に名称変更
昭和40年	「女子栄養大学」家政学部を栄養学部に改組	平成18年	「女子栄養大学」栄養学部文化栄養学科を食文化栄養学科に名称変更
昭和42年	「女子栄養大学」に栄養学部二部栄養学科を設置	平成21年	「香川栄養専門学校」調理専門課程調理マイスター科（2年制）設置
昭和44年	「女子栄養大学」大学院栄養学研究科栄養学専攻修士課程設置	平成22年	「香川栄養専門学校」栄養専門課程栄養士科を廃止 「香川栄養専門学校」を「香川調理製菓専門学校」に名称変更
昭和51年	「香川栄養学校」を「香川栄養専門学校」に改組	令和2年	「女子栄養大学」栄養学部二部保健栄養学科を廃止
昭和55年	「女子栄養大学」栄養学部に保健栄養学科を設置		

3) 設置学校等

設置学校	学長・校長名	所在地
------	--------	-----

女子栄養大学	大学院 栄養学部	香川 明夫	坂戸キャンパス 埼玉県坂戸市千代田三丁目9番21号
女子栄養大学短期大学部		香川 明夫	駒込キャンパス
香川調理製菓専門学校		古川 瑞雄	東京都豊島区駒込三丁目24番3号

4) 役員・職員に関する情報

4) -① 役員・評議員一覧

※○印は常勤者

(令和4年年6月1日現在)

区 分	氏 名	就任年月 日	職 業
理事長	○香川 明夫	H27.3.28 H30.6.1	女子栄養大学・女子栄養大学短期大学部 学長
副理事長・ 評議員	○五明 紀春	H26.6.1	学校法人香川栄養学園理事長特命担当(教学統括補佐)
常務理事・ 評議員	○染谷 忠彦	H26.4.1	学校法人香川栄養学園理事長特命担当(法人統括補佐)
事業理事・ 評議員	○大野 治信	R4.6.1	学校法人香川栄養学園総務部長兼事業本部長
理事・評議員	○道上 裕之	R3.6.1	学校法人香川栄養学園経理部長
理事・評議員	山下 康治	R2.6.1	株式会社トーハン監査役
理事・評議員	濱口 敏行	H15.5.29	ヒゲタ醤油株式会社 元代表取締役社長
理事・評議員	山下 静江	H29.6.1	くらしき作陽大学 名誉教授 学校法人作陽学園 名誉理事
理事・評議員	○磯田 厚子	H30.6.1	女子栄養大学副学長 女子栄養大学香友会会長
理事・評議員	○古川 瑞雄	H30.6.1	香川調理製菓専門学校 校長
理 事	福井 一光	H29.4.1	学校法人鎌倉女子大学 理事長 学園長 鎌倉女子大学・鎌倉女子大学短期大学部 学長
監 事	川西 京也	H27.6.1	K&S総合会計 代表税理士
監 事	多田 英明	R3.6.1	東洋大学法学部長 教授
評 議 員	三浦 理代	H27.4.1	女子栄養大学 名誉教授
評 議 員	小川 万紀子	H24.6.1	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 校長
評 議 員	桑原 節子	H26.6.1	淑徳大学 看護栄養学部栄養学科学科長 教授
評 議 員	竹内 恭子	H21.5.29	埼玉医科大学病院群 元栄養部長 東京栄養食糧専門学校 元教員
評 議 員	浦上 聖子	R4.6.1	公益財団法人浦上食品・食文化振興財団理事長
評 議 員	○香川 靖雄	H12.5.29	女子栄養大学副学長 栄養科学研究所長
評 議 員	末吉 佳文	R4.6.1	株式会社野口医学研究所代表取締役会長
評 議 員	田島 眞	H26.6.1	実践女子大学 名誉教授 学校法人実践女子学園 元副理事長 実践女子大学・実践女子大学短期大学部 元学長

評議員	西澤直子	H26.6.1	石川県立大学学長 東京大学 名誉教授
評議員	別所正美	H26.6.1	埼玉医科大学 学長
評議員	佐藤利枝子	H27.6.1	聖徳大学短期大学部 元教授
評議員	河上恭雄	H27.6.1	学校法人杉野学園理事
評議員	白田康則	H27.6.1	株式会社ライセンスアカデミー 代表取締役
評議員	藤井春彦	H27.6.1	川口市立高等学校 政策アドバイザー
評議員	柳澤幸江	H28.6.1	和洋女子大学 大学院研究科長 教授
評議員	飯野啓子	R1.6.1	医療社団法人松明会富士見台ひまわり診療所 医師
評議員	○武見ゆかり	H30.6.1	女子栄養大学 教授 大学院研究科長
評議員	○本田佳子	H30.6.1	女子栄養大学 教授 実践栄養学科長
評議員	○遠藤伸子	H31.4.1	女子栄養大学 教授 大学学生部長
評議員	○佐々木浩二	H30.6.1	学校法人香川栄養学園 生涯学習センター事務部長
評議員	○渡部修司	H30.6.1	学校法人香川栄養学園 坂戸教務学生部長

4) -② 職員数 KPI 値欄参照

(2) 事業の概要

1) 主な教育・研究の概要

(A) 教育研究上の基本となる組織に関する情報

○教育研究上の基本組織

【女子栄養大学】	大学院 栄養学研究科	栄養学専攻	修士課程 博士後期課程
		保健学専攻	修士課程 博士後期課程
	栄養学部	実践栄養学科	
		保健栄養学科	栄養科学専攻 保健養護専攻
		食文化栄養学科	
	【女子栄養大学短期大学部】		食物栄養学科
【香川調理製菓専門学校】		調理専門課程	調理マイスター科 調理師科 製菓科

(B) 教員組織

○教員数（本務者男女別、職別人数）（令和4年5月1日現在 単位：人）

【女子栄養大学（学長を含む）】

学長	男	1	1	73
	女	0		
副学長	男	1	2	
	女	1		

教授	男	17	34
	女	17	
准教授	男	5	20
	女	15	
講師	男	1	8
	女	7	
助教	男	0	4
	女	4	
助手	男	0	0
	女	0	

【女子栄養大学短期大学部】

学長	男	(1)	(1)
	女	0	
副学長	男	0	0
	女	0	
教授	男	4	8
	女	4	
准教授	男	0	5
	女	5	
講師	男	0	0
	女	0	
助教	男	0	1
	女	1	
助手	男	0	1
	女	1	

【香川調理製菓専門学校】

校長	男	1	1
	女	0	
副校長	男	1	1
	女	0	
教授	男	1	1
	女	0	
助教授	男	4	5
	女	1	
講師	男	2	4
	女	2	

(C) 学生に関する情報

入学者の数、収容定員、在学する学生の数 (令和4年5月1日現在 単位:人)

①女子栄養大学 大学院

研究科	専攻	課程	学年	入学定員	入学者	収容定員	在学者	合計
栄養学研究科	栄養学専攻	修士課程	1	10	12	20	15	27
			2	10	-		12	
		博士後期課程	1	3	4	9	1	11
			2	3	-		2	
			3	3	-		8	
		保健学専攻	修士課程	1	10	1	20	6
	2			10	-	4		
	博士後期課程		1	3	0	9	2	3
			2	3	-		1	
			3	3	-		0	

②女子栄養大学

学部	学科	学年	入学定員 (3年次編入)	入学者	収容定員	在学者	合計
栄養学部	実践栄養学科	1	200	226	840	204	909
		2	200	-		219	
		3	200(20)	(20)		240	
		4	200(20)	-		246	
	保健栄養学科	1	150	191	600	160	678
		2	150	-		165	
		3	150	-		183	
		4	150	-		170	
	食文化栄養学科	1	87	0	328	89	395
		2	87	-		73	
		3	87(20)	(23)		103	
		4	87(20)	-		130	

③女子栄養大学短期大学部

学科	学年	入学定員	入学者	収容定員	在学者	合計
食物栄養学科	1	160	139	320	125	241
	2	160	-		116	

④香川調理製菓専門学校

学科	学年	入学定員	入学者	収容定員	在学者	合計
調理マイスター科	1	40	43	80	39	72
	2	40	-		33	
調理師科	1	120	129	120	131	131
製菓科	1	120	123	120	*136	136

*には学園内留学者含む

■受け入れ方針

◇ アドミッションポリシー

女子栄養大学 大学院

食と健康を統合する研究者養成および高度人材養成を目指し、人々の健康の維持増進と幸福な社会の実現に貢献することを目的とする。

求める学生像は、

○自らの課題意識、問題関心が明確である人

○大学院の研究等を進めるのに、必要な一般的ならびに専門的教養の基礎を有している人

〈栄養学専攻〉

栄養・食に関連した科学的根拠の探求、およびそれを活用した実践への熱意を有する人

〈保健学専攻〉

地域保健、学校保健、バイオ・メディカルの基礎的研究に深い関心を持ち、ヘルスプロ

モーションに意欲を有する人

女子栄養大学 栄養学部

本学で学び卒業する上で、下記のような人を求めます。このような入学者を適正に選抜するために、多様な選抜方法を実施します。

1. 将来、栄養学に基づく食を通じて、疾病を予防し人々の健康を保持・増進し、豊かな食を推進したい人
2. 学んだ知識・技術を自らの生活で実践するとともに、リーダーシップをもって、人々のために役立てたいという情熱・意欲のある人
3. 高等学校までの履修内容のうち、「国語総合（現代文）」と「英語」等を通じて、聞く・話す・読む・書くというコミュニケーション能力の基礎的な内容を身につけている人
4. 高等学校までの履修内容のうち、食や健康について学ぶのに必要な基礎知識を身につけた人
5. 課題を分析して解を導く思考力や判断する力や経験がある人
6. 新たな課題に主体的に取り組み、知的好奇心・向上心をもって学ぶ力や自ら学んだ経験がある人
7. 学修に必要な基礎的な知識を身につけるための入学前教育プログラムに最後まで取り組むことができる人

実践栄養学科

実践栄養学科で学び卒業する上で、下記のような人を求めます。このような入学者を適正に選抜するために、多様な選抜方法を実施します。

1. 栄養学の知識・技術を、人々の健康の維持・増進、疾病及び障がいの予防・治療に活用し、豊かな食の実践を推進したい人
2. 学んだ知識・技術を自らの生活で実践するとともに、リーダーシップをもって、社会に役立てたいという情熱・意欲のある人
3. 高等学校までの履修内容を修得し、語彙力、読解力等を通じて、聞く・話す・読む・書くというコミュニケーション能力の基礎を身につけている人
4. 高等学校までの履修内容のうち、食や健康について学ぶのに必要な生物・化学の基礎知識を身につけている人
5. 自らの知識や経験を踏まえ、物事を論理的に考えることができる人

6. 食・栄養と健康に興味をもち、その分野における課題に主体的に取り組み、知的好奇心・向上心をもって学ぶ意欲のある人
7. 学修に必要な入学前教育プログラムに最後まで取り組むことができる人

保健栄養学科栄養科学専攻

栄養科学専攻で学び卒業する上で、下記のような人を求めます。このような入学者を適正に選抜するために、多様な選抜方法を実施します。

1. 栄養学の可能性を探求し専門家として、疾病を予防し人々の健康を保持・増進したい人
 - ① 臨床検査学コース：栄養に詳しい臨床検査技師として、保健・医療の場で活躍したい人
 - ② 家庭科教職コース：食育に詳しい家庭科教諭として、教育の場で活躍したい人
 - ③ 健康スポーツ栄養コース：スポーツに詳しい栄養士として健康支援の場で活躍したい人
 - ④ 食品安全管理コース：食品の製造・開発や安全管理に興味をもち企業活動の場で活躍したい人
2. 学んだ知識・技術を自らの生活で実践するとともに、リーダーシップをもって、人々のために役立てたいという情熱・意欲のある人
3. 高等学校までの履修内容のうち、「国語総合（現代文）」と「英語」等を通じて、聞く・話す・読む・書くというコミュニケーション能力の基礎的な内容を身につけている人
4. 高等学校までの履修内容のうち、「生物基礎」および「化学基礎」において栄養士教育に必要な基礎知識を身につけている人
5. 課題を分析して解を導く思考力や判断する力や経験がある人
6. 新たな課題に主体的に取り組み、知的好奇心・向上心をもって学ぶ力や自ら学んだ経験がある人
7. 学修に必要な基礎的な知識を身につけるための入学前教育プログラムに最後まで取り組むことができる人

保健栄養学科保健養護専攻

保健養護専攻で学び卒業する上で、下記のような人を求めます。このような入学者を適正に選抜するために、多様な選抜方法を実施します。

1. 人々の健康を保持・増進するために、将来、食や栄養・健康・教育の分野で活躍したい人
2. 子どもの発達と心身の健康課題に関心をもち、リーダーシップをもって、学んだ知識・技術を子どものために役立てたいという情熱・意欲のある人
3. 中等教育段階での標準的な知識量を習得し、コミュニケーション能力の基礎的な内容を身につけている人
4. 高等学校までの履修内容のうち、食や健康について学ぶために必要な基礎知識を身につけた人
5. 社会や文化に対する自分の考えを具体的にまとめ、説明・表現できる人
6. 新たな課題に主体的に取り組み、知的好奇心・向上心をもって学ぶ力がある人
7. 学修に必要な基礎的な知識を身につけるための入学前教育プログラムに最後まで取り組むことができる人

食文化栄養学科

食文化栄養学科で学び卒業する上で、下記のような人を求めます。このような入学者を適正に選抜するために、多様な選抜方法を実施します。

1. 「食べること」、栄養・調理・料理に興味を持ち、多様な食文化の世界に魅力を感じている人
2. 実習やフィールドワークを通じて、実践的に学ぶ意欲のある人
3. 将来、栄養学に基づく食を通じて、人々の健康の保持・増進と豊かな食生活の実現を推進したい人
4. 学んだ知識・技術にもとづき、食産業や地域社会の発展に貢献したいという情熱・意欲のある人
5. 高等学校までの履修内容を幅広く修得し、聴く力、話す力、読む力、書く力、計算力の基礎を身につけている人
6. 課題を分析して解を導く思考力や判断する力や経験がある人
7. 新たな課題に主体的に取り組み、知的好奇心・向上心をもって学ぶ力や自ら学んだ経験がある人

女子栄養大学短期大学部

- 食・健康に好奇心や興味をもち、食事の調製・提供のための知識や技術を身に付け、栄養学の知識を実践する人。
- 食産業や食文化及び健康分野等で「食生活のスペシャリスト」として活躍したい人。
- 学業で得た知識を更に深く学び探究する意欲のある人。
- 高等学校等できちんと学び、基礎学力を身につけた人。

香川調理製菓専門学校

- 本校の建学の精神、目的をよく理解し、本校において学修することを強く希望する者で、卒業後調理・製菓・製パンの仕事に就く強い意志を持った者。

◇ ディプロマ・ポリシー（卒業認定・学位授与の方針）

大学院・栄養学研究科

栄養学研究科では、所定の単位を修得し、以下に挙げる能力および学識を修得した者に、修士または博士の学位を授与する。

I. 修士課程

修士課程にあつては、所定の単位を修得し、修士論文（高度人材養成コースの場合、高度人材養成研修成果報告書）の審査及び最終試験に合格し、栄養学または保健学の幅広い視野に立って精深な学識を有する者、専攻分野における研究能力または高度な専門性を有する職業人として必要な能力を修得したと認められる者に、修士（栄養学）または修士（保健学）を授与する。

II. 博士後期課程

博士後期課程にあつては、博士論文の審査及び最終試験に合格し、栄養学または保健学の専攻分野について研究者として自立して研究活動を行うに必要な高度な研究能力と、その基礎となる豊かな学識を修得したと認められる者に、博士（栄養学）または博士（保健学）を授与する。

栄養学部

女子栄養大学の建学の精神は「食により人間の健康の維持・改善を図る」ことであり教育研究上の目的を「食を通して疾病を予防し、人々の健康を保持・増進することに貢献できる専門家を養成」することとしている。栄養学を基礎として、以下に挙げる具体的な能力を身につけ、4年以上在籍し、所定の単位を取得した学生に卒業を認定するとともに、学士（栄養学）の学位を授与する。

（知識・理解）

1. 人間・社会・自然の多様性を広く知り、理解し、自らの専門分野の意義と位置づけを説明できる
2. 栄養学を基礎として食と健康に関する専門的な知識をしっかりと身につけている

（汎用的能力と専門的技術・実践力）

3. 食と健康に関連する課題を、論理的思考に基づき把握・分析し、有効な解決策を講ずることができる
4. 栄養学に基礎をおく食と健康の専門家として、関係職種や組織との円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある

（倫理観・使命感・社会的責任）

5. 豊かな人間性と高い倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる
6. 人々の健康の維持・増進のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮できる

（総合力と生涯学習力）

7. これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある
8. 生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力をもっている

実践栄養学科

実践栄養学科では、栄養学の知識・技術を、人々の健康の維持・増進のために活用し、生涯に渡って広く社会に貢献する意欲のある人材を育成する。以下に掲げる能力を身につけ、4年以上在籍し、所定の単位を取得した学生に学士（栄養学）の学位を授与する。

（知識・理解）

1. 栄養学の基礎的な知識・技術を修得し、本学の食事法を自ら実践できる。
2. 人々の健康の維持・増進、疾病の予防・治療における食と栄養の役割を理解している。
(汎用的能力と専門的技術・実践力)
3. 対象の課題を診断し、食事づくり力等を生かして栄養管理を実践できる。
4. 多様な価値観や社会的背景を理解し、円滑なコミュニケーションを図ることができる。
(倫理観・使命感・社会的責任)
5. 管理栄養士に求められる倫理観や使命感、責任ある行動について理解している。
6. 人々のQOL向上のために、健康の維持・増進、疾病の予防・治療に貢献する意欲がある。
(総合力と生涯学習力)
7. 大学での学びを総合的に活用し、社会において栄養学を実践する意欲がある。
8. 管理栄養士としてのキャリアを積み重ね、生涯に渡り学び続ける意欲がある。

保健栄養学科栄養科学専攻

栄養科学専攻の教育理念は「栄養士教育を基盤とした幅広い能力を有する専門家の養成」である。栄養士教育を基盤に、臨床検査学、家庭科教職、健康スポーツ栄養、食品安全管理の各コースに分かれ学修し、幅広い能力を有し、現代社会の様々な場面やライフステージで「食による健康の維持・改善」を図ることができる「栄養士資格を有する専門家」を養成する。4年以上在籍し、栄養士教育を基盤とした本専攻独自の卒業必修科目と各コースの所定の単位を修得し、到達目標を達成した学生は当該コース修了とし、学士(栄養学)の学位を授与する。

(知識・理解)

1. 社会と自然と人間の多様性を広く知り、理解し、栄養士を基盤とした専門家として臨床検査学、家庭科教育、運動の科学、あるいは食の科学に関する専門分野の意義と位置づけを説明できる。
2. 現代社会の様々な場面やライフステージにおける食と健康に関する専門的な知識と技術を修得し、本学の食事法を自ら実践できる。
(汎用的能力と専門的技術・実践力)
3. 食と健康に関連する課題を把握・分析し、論理的思考に基づき、専門的技術を用いて有効な解決策を立案し実践することができる。
4. 関係職種や組織と円滑に連携できる協調性、コミュニケーション力、調整力がある。
(倫理観・使命感・社会的責任)
5. 健康で幸福な人間・社会をめざすための豊かな人間性と高い倫理観をもち、社会的に責任ある行動ができる。
6. 人々の健康の維持・増進のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮する力を身につけている。
(総合力と生涯学習力)
7. 栄養士を基盤とした専門家として臨床検査学、家庭科教育、運動の科学、あるいは食の科学に関する知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。
8. 生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力がある。

保健栄養学科保健養護専攻

保健養護専攻においては、本学に4年以上(編入生は2年以上)在籍し、本専攻が指定する卒業必修科目と指定の科目群から124単位以上を修得して、下記に記す目標達成をもって学位授与基準とする。

(知識・理解)

1. 人間・社会・自然の多様性を広く理解し、自らの専門分野の意義と位置づけを説明できる
2. 栄養学を基礎として、食・健康・教育に関する専門的な知識がしっかりと身につけている
(汎用的能力と専門的技術・実践力)
3. 子どもを理解し、心身の健康や発育発達上の課題を見極め、それを論理的思考に基づき解決する能力を身につけている

4. 健康管理と健康教育を推進する知識や技能を獲得し、それらを生かし企画・実行・調整・評価できる能力を身につけている
5. 栄養学に基礎をおく食・健康・教育の専門家として関係職種や機関と円滑に連携できるコミュニケーション力がある
(倫理観・使命感・社会的責任)
6. 豊かな感性や人間性を備え、子どもを愛し尊重する姿勢や態度、グローバルで自立した市民としての倫理観を持ち、専門家としての責任ある行動ができる
7. 子どもを中核とした人々の健康の保持増進のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮できる
(総合力と創造的思考力)
8. これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる
9. 生涯を通じ専門性を追究し向上できる能力を身につけ、常に時代の要請に応えられる創造的思考力をもっている

食文化栄養学科

食文化栄養学科では、食文化と栄養への深い理解のもとに、豊かで健康的な食生活を提案し、地域社会や食産業の発展を推進できる専門家を養成する。栄養学を基礎として、以下に挙げる具体的な能力を身につけ、4年以上在籍し、所定の単位を取得した学生に卒業を認定するとともに、学士（栄養学）の学位を授与する。

- (知識・理解)
1. 日本および世界の食文化を学問的に理解し、多様性を尊重する精神を修得している
 2. 栄養学の正しい知見、ならびに専門家として必要な調理理論と調理技術を修得している
(汎用的能力と専門的技術・実践力)
 3. 食品開発・メニュー開発・飲食店の企画・運営をするための理論、方法論、技術を修得している
 4. 食に関する情報発信や食育の基本的な理解と技術を修得している
 5. 国内外の食生活や地域社会の現代的課題を抽出し、解決方法を構想・提案できる
 6. 関係職種や組織と円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある
(倫理観・使命感・社会的責任)
 7. 食の専門家としての倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる。
 8. 人々の健康の維持・増進と豊かな食生活の実現のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮する力を身に付けている
(総合力と生涯学習力)
 9. これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある
 10. 生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力をもっている

短期大学部

以下のような能力を身につけ、かつ所定の単位を修得した者に卒業を認定すると共に短期大学士（食物栄養学）を授与する。

- 1 自ら正しい食生活を実践できる能力を獲得し、社会における人々の食による健康を支援できる資質・能力を身につけた者。
- 2 本学のカリキュラム履修を通して基礎的な学習能力を養うとともに、栄養学の知識・理論を学びより深く問題を探求する能力を身につけた者。
- 3 本学カリキュラムの所定の卒業必修科目、栄養士必修科目、専門科目、基礎・教養科目より合計62単位以上の単位を修得した者。

香川調理製菓専門学校

所定の年限在学し、所定の課程を修め、以下の能力を身につけた者に卒業を認定する。調理マイスター科を卒業した者には専門士（調理専門課程）の称号を付与する。

(調理マイスター科)

調理師となるために必要な基本技術・知識をベースに、より高度で実践的な調理技術を身につけた者。

(調理師科)

基礎から応用まで段階的に学ぶことにより、調理師となるために必要な基本技術・知識を身につけた者。

(製菓科)

菓子やパン作りをバランスよく学び、パティシエ及びブーランジェとして多彩な技術を身につけた者。

◇ カリキュラム・ポリシー（教育課程の編成・実施の方針）

大学院栄養学研究科

学生自身の研究課題を深めると同時に、栄養学・保健学の幅広い研究領域の視野を得て、その中で自身の研究課題を位置づけ、研究の実施が可能となるよう、以下のカリキュラム編成を行っている。

- 1 修士課程にあつては、個別の研究課題に取り組む前に、まず栄養学・保健学の学際性・多様性に触れる目的で、入学時に専攻毎に全専任教員による「総合講義」を開講。
- 2 その上で、さらに多様な知見を深める目的で多領域の特論科目を開講。栄養学専攻では、基礎栄養科学領域、実践栄養科学領域、生体科学領域、食文化科学領域、食物科学領域、教職領域の特論科目を、保健学専攻では、健康科学領域、臨床病態生化学領域、実践学校保健学領域の特論科目を開講。
- 3 研究を進めるための方法論の修得を目的として、共通領域として研究手法に係る科目を開講。
- 4 栄養学・保健学の学際性・多様性の中で、自身の研究課題を位置づけ、先行研究をふまえ、その意義と知見を他者に伝え議論するスキルを修得するための「総合演習」（学生全員によるセミナー）を開講。
- 5 修士課程、博士後期課程ともに、学生自身の研究課題や実践課題を深めるため、指導教員による個別指導体制を充実すると同時に、多領域の教員から指導を受けられる機会（全教員参加の下での中間報告会等）を設置。

栄養学部

<教育内容>

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目
 - ① 初年次教育を必修として1年次に配置する
 - ② 基礎的な知識、豊かな人間性と社会性、コミュニケーション能力を身につけるため、基礎・教養科目を、学年に応じて配置する
2. 体系的な深い専門科目の配置
 - ① 本学の建学の精神に基づく食事法を学ぶ科目を、1年次に必修として配置する
 - ② 専門基礎科目と専門科目の楔形配置により、1年次から容易に体系的理解ができるようにする
3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系
 - ① 講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す
 - ② 臨地実習や学外実習を主に3・4年次に配置し、実社会での多様な課題解決能力を身につけさせる
4. 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育
 - ① 企業連携による1・2年次からのキャリア講座を開講する
 - ② 自治体や各種団体、企業と連携したインターンシップや長期実習を2・3年次に開講する
 - ③ 大学卒業後も見据えて、コースや領域・分野を主体的に選択し、専門性を深める教育体系を設ける
5. 総合化を促す科目の配置
 - ① 卒業研究や総合講座など、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3年後期から4年次にかけて配置する

<教育方法>

1. 講義と演習や実験実習との往還や一貫性による、知識・技術の定着化、理論の根拠の理解

2. 実習や演習を課題解決型授業ととらえ、コミュニケーション力、調整力、論理的思考の涵養
3. アクティブラーニング、グループ討議やプレゼンテーションの多用を通じた実践型の学び
4. 自治体や企業、諸団体などとの連携を活用した社会が求める能力の体験型、課題解決型学習
5. 学生への支援体制（学生サポーター、TA、担任、相談時間（オフィスアワー）の設定等）

<評価>

1. 外部委託した学士力調査により、1年次から3年次への成長を把握する
2. 2年次終了時には、学則に定める進級制度により3年次への進級の可否を判断する
3. 各学年で必要とされる単位の取得とGPAによる評価を行う
4. eポートフォリオを用いた自己目標の達成や卒業時アンケートで評価する
5. 卒業研究や総合講座等の成績で判断する

実践栄養学科

<教育内容>

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目
 - ① 能動的な学びを身につけるための科目を、初年次教育として1年次に配置する。
 - ② 栄養学を学ぶうえでの基礎的な知識、豊かな人間性と社会性、コミュニケーション能力を身につけるため、人文科学・社会科学・自然科学・外国語の各分野から構成される選択科目群を配置する。
2. 体系的な専門基礎及び専門科目の配置
 - ① 本学の食事法を自ら実践できるようになるための科目を、1年次に配置する。
 - ② 栄養と健康に関わる理論と実践を身につけるため、管理栄養士学校指定規則に定められた3分野からなる専門基礎科目群と 8分野からなる専門科目群を段階的に配置する。
3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系
 - ① 食事づくり力を含めた栄養管理の理論と実践を修得するため、各分野に講義と実験・実習・演習科目を段階的に配置する。
 - ② 管理栄養士業務の実際を学び、専門職としての視点と能力を身につけるため、臨地実習を3年次後期に配置する。
4. 専門領域を意識づけして深める教育
 - ① 管理栄養士に求められる倫理観や使命感を養う専門科目を低学年から段階的に配置する。
 - ② 学内外の実習等を通し、専門性をより深める選択科目としてプロフェッショナル科目（医療栄養系、福祉栄養系、地域栄養・食支援系、スポーツ栄養系、フードサービスマネジメント系、食品開発系）を、3年次後期から4年次に配置する。
 - ③ 栄養教諭免許取得を目指す学生に対しては、児童及び生徒の食に関する指導をより深める教職科目を段階的に配置する。
5. 総合化を促す科目の配置
 - ① 課題発見・解決能力、プレゼンテーション能力等、管理栄養士として必要とされる技能を高め、4年間の学びを総合的に活用する科目を 4 年次に配置する。
 - ② 科学的・論理的思考力を養い、生涯にわたり自らの専門性を向上させるための学修能力を身につける卒業研究を、3年次後期から4年次に配置する。

<教育方法>

1. 講義と演習・実験・実習との往還や一貫性による知識の定着化や技術の修得
2. グループ討議を通じた課題解決型の学びによるコミュニケーション力の育成
3. プレゼンテーション・質疑応答形式による理論の構築や応用力の育成

4. 医療施設、福祉施設、学校、自治体、事業所等での学外実習を通じた管理栄養士としての実践力の修得と、倫理観、使命感、責任感の定着
5. プロフェッショナル科目による管理栄養士としての技能と専門性の強化
6. 学生への支援体制（担任制度、スチューデントアシスタント（SA）制度）

<評価>

1. 外部委託した学士力調査により、1年次から3年次への成長を把握する。
2. 各授業における成績評価は、シラバスに明記された方法で行う。
3. 2年及び3年次終了時には、学則に定める進級制度により3年及び4年次への進級の可否を判断する。
4. 進級の可否は、各学年で必要とされる単位数あるいは管理栄養士国家試験受験資格必修科目の取得により判断する。
5. コミュニケーション能力や倫理観等の自己目標の達成についての評価は、履修カルテとe-ポートフォリオで行う。
6. 管理栄養士としての総合的な能力は、管理栄養士実践演習及び管理栄養士総合演習の成績により判断する。

保健栄養学科栄養科学専攻

<教育内容>

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目
 - ① フレッシュマンセミナー（初年次教育）を必修として1年次に配置する
 - ② 基礎的な知識、豊かな人間性と社会性、コミュニケーション能力を身につけるため、基礎・教養科目を学年に応じて配置する
2. 体系的な深い専門科目の配置
 - ① 本学の建学の精神に基づく食事法を学ぶ科目「実践栄養学」を、必修として1年次に配置する
 - ② 専門基礎科目と専門科目の楔形配置により、1年次から容易に体系的理解ができるようにする
 - ③ 専門基礎科目で栄養士と各コースの学びを理解するための基礎知識を学ぶ
 - ④ 専門共通科目で、栄養士に必要な専門知識と技術を学ぶ
 - ⑤ 各コースの専門科目で、各分野の専門知識と技術を学ぶ
3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系
 - ① 講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す
 - ② 栄養士教育は、校外実習を3年次に配置し、学びの集大成とする
 - ③ 各コースの学内外の実習を通して実社会での多様な課題解決能力を身につけさせる
4. 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育
 - ① プレセミナー（初期体験学習）により自分らしさを生かしたコースを選択して各コースの学びへの動機付けを行う
 - ② 企業連携による1・2年次からのキャリア講座を開講する
 - ③ 自治体や各種団体、企業と連携したインターンシップを2年次に開講する
 - ④ 大学卒業後も見据えて、コースを主体的に選択し、専門性を深める教育体系を設ける
5. 総合化を促す科目の配置
 - ① 栄養士実践セミナーにおいて、最新の知識を学び、それぞれの専門家としての使命感と倫理観をもって、多様で変化に富む社会に栄養学を活用できる力を養う
 - ② 卒業研究など、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3年後期から4年次にかけて配置する

<教育方法>

1. 講義と演習や実験実習との往還や一貫性による、知識・技術の定着化、理論の根拠の理解
2. 実習・演習を中心とした課題解決型授業による、コミュニケーション力、調整力、論理的思考の涵養

3. アクティブラーニング、グループ討議やプレゼンテーションの多用を通じた実践型の学び
4. 自治体や企業、諸団体などとの連携を活用した社会が求める能力の体験型、課題解決型学習
5. 学生への支援体制（担任、コース担当教員、相談時間（オフィスアワー）の設定等）

<評価>

1. 外部委託した学士力調査により、1年次から3年次への成長を把握する
2. 2年次終了時には、学則に定める進級制度により3年次への進級の可否を判断する
3. 各学年で必要とされる単位の取得とGPAによる評価を行う
4. 3年次には栄養士実力認定試験により、栄養士に必要な知識の習得度を評価する
5. 家庭料理技能検定により、本学の食事法に関する知識と技術の習得度を評価する
6. eポートフォリオを用いた自己目標の達成や卒業時アンケートで評価する
7. 栄養士実践セミナーや卒業研究などの成績で判断する

保健栄養学科保健養護専攻

<教育内容>

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目
 - ① 初年次教育を必修として1年次に配置する
 - ② 人間・社会・自然の多様性を理解するため、基礎・教養科目を学年に応じて配置する
2. 保健・養護に関する体系的な深い専門科目の配置
 - ① 本学の建学の精神に基づく栄養と食に関する科目を1年次に必修として配置する
 - ② 専門基礎科目と専門科目の楔形配置により、1年次から容易に体系的理解ができるようにする
3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系
 - ① 講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す
 - ② 多様な臨地実習や教育実習を2年次から配置し、実社会での多様な課題解決能力を身につけさせる
4. 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育
 - ① 1年次に初年次教育の一環として学校との連携による保健室訪問を開講する
 - ② 2・3年次に自治体や各種団体、教育委員会と連携したインターンシップや長期学校体験実習を開講する
 - ③ 大学卒業後も見据えて、グローバル化、多様化、技術革新等に対応しうる専門性を深める教育体系を設ける
5. 総合化を促す科目の配置
 - ① 卒業研究や教職実践演習など、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3年後期から4年次にかけて配置する

<教育方法>

1. 系統的・基礎的知識の定着をはかるための授業形態

栄養学を中核とした学問的知識・技能の総合化・体系化をうながすために、講義・演習・実験等の授業に関連性をもたせる

2. 時代や社会の要請に応じた教育方法

専門的知識を生活（社会・自然・文化）と結びつけ生きた知識として内面化させ、世界観を描けるようにするために課題解決型・探求型授業方法を取り入れ、学生の興味・関心を引き出し、相互の学び合いを行う

3. 大学独自の専門的知識・技能を磨く教育方法

専門性を高め、科学的態度を修得し、専門家としての責任感・倫理感を養えるよう、調査・発表・討論・検証・報告（レポート・論文作成を含む）等の知的体験を取り入れる

4. 学生の自主的活動及び他機関との連携による体験学習

教員としての資質能力や高度な実践力をやしなうために、学生の自主的活動、および自治体・法人（企業、学校、その他）・NPO（市民団体等）等との連携を活

用した体験型・課題解決型学習を取り入れる

5. 学生への支援体制

青年期特有の成長・発達の危機をのりこえるため、大学での学修・生活への適応をサポートし、外部機関との連携をはかり、資格取得を中心にキャリア支援をおこなう。学生自身が自己の学修成果を確認するため、学修評価の適正化に向け学内の自己点検機能を充実させる

<評価>

1. ポートフォリオ等を用いて自己の学修経験の振り返りを行い、その成果で評価する
2. 各学年で平常の成績・試験等による評価を行い、単位の取得とGPAによる評価を行う
3. 2年次終了時には、学則に定める進級制度により3年次への進級の可否を判断する
4. 教職課程履修カルテや外部委託した学士力調査等を利用して、4年間の成長を把握する
5. 卒業研究や教職実践演習等の成績と各種資格取得で判断する

食文化栄養学科

<教育内容>

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目
 - ① 初年次教育を必修として1年次に配置する
 - ② 人間・自然・社会の多様性を理解するために、基礎・教養科目を学年に応じて配置する
2. 体系的な深い専門科目の配置
 - ① 本学の建学の精神に基づく食事法を学ぶ科目を、1年次に必修として配置する
 - ② 専門基礎科目と専門科目の楔形配置により、1年次から食に関する多分野の専門的知識と技術を体系的に修得できるようにする
3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系
 - ① 講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す
 - ② 学内での営業調理実習や学外でのフィールドワーク実習を2・3年次に配置し、実社会での多様な課題発見・対応能力を身につけさせる
 - ③ 企業や地域の課題に対応した実践的な実習を3・4年次に配置し、実社会での多様な課題解決能力を身につけさせる
4. 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育
 - ① 企業連携による1・2年次からのキャリア講座を開設する
 - ② 自治体や各種団体、企業と連携したインターンシップや長期実習を2・3年次に開講する
 - ③ 大学卒業後も見据えて、3年次でコースを選択し、専門性を深める教育体系を設ける
 - ④ コースの1つとして、香川調理製菓専門学校調理師科・製菓科での専門的知識・技術の修得機会を設ける
5. 総合化を促す科目の配置
 - ① 食文化栄養学実習（卒業研究）等、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3年後期から4年次にかけて配置する

<教育方法>

1. 講義と演習や実験実習との往還や一貫性による、知識・技術の定着化、理論の根拠の理解
2. 実習や演習を課題解決型授業ととらえ、コミュニケーション力、調整力、企画力・発信力、論理的思考の涵養
3. アクティブラーニング、グループ討議やプレゼンテーションの多用を通じた実践型の学び
4. 国内外へのフィールドワーク実習による実社会に対する深い学び
5. 自治体や企業、諸団体などとの連携を活用した社会が求める能力の体験型、課題解決型学習
6. 学生への支援体制（学生サポーター、担任、相談時間（オフィスアワー）の設定等）

<評価>

1. 外部委託した学士力調査により、1年次から3年次への成長を把握する
2. 2年次終了時には、学則に定める進級制度により3年次への進級の可否を判断する

3. 各学年で必要とされる単位の取得とGPAによる評価を行う
4. 履修カルテ、eポートフォリオを用いた自己目標の達成や卒業時アンケートで評価する
5. 食文化栄養学実習（卒業研究）等の成績で判断する

短期大学部

栄養学の知識・理論の学習を通して自ら正しい食生活を実践すると共に、社会において食を介して人の健康を守ることができる優れた栄養士の養成を図り、食事・栄養改善を通じて健康増進をなすための技術、食事・料理の調製・提供に必要な実践的な技術を身につけることを目的としてカリキュラムを編成する。

- 1 広範で多様な基礎的知識の獲得のため基礎・教養科目、自由選択科目を設置する。
- 2 専門的な方法論と知識を体系的に学ぶため、栄養士必修科目、専門科目および教職必修科目を設置する。
- 3 学生が幅広く関心のある科目を履修できることを目的として、専門科目、基礎・教養科目に加え、キャリアアップ科目を設置する。
- 4 栄養学を社会に還元し、健康を維持するための基礎技術・能力を育成するため多様な実験・実習科目を設置する。

香川調理製菓専門学校

卒業時に身につけるべき技術や能力の達成を目的として、以下のようにカリキュラム編成を行う。

（調理マイスター科）

現場実習を中心とした実践的なカリキュラム編成とする。校内での実習に加えて校外の営業施設における実習を多時間開講する。また、学外者を含めた教育課程編成委員会が出された意見や要請を踏まえたカリキュラム編成を行う。

（調理師科）

日本・西洋・中国料理の基礎から応用までの技術を学ぶとともに、食の安全・衛生及び食文化などに関する幅広い知識を育むカリキュラム編成とする。校内設置の直営施設での実習を体験できる授業科目を配置する。

（製菓科）

洋菓子・和菓子・製パンなど基本技術から徐々に高度な技術へと発展させ、技術と知識を段階的に幅広く修得できるようカリキュラムを編成する。校内設置の直営施設で菓子製品の企画、製造、販売を体験実習できる授業科目を配置する。

(D) 中期計画の進捗情報

2021年4月より第二期中期計画がスタートした事に伴い単年度の事業計画も中期計画に沿った内容となっているが、2022年度もコロナ禍の影響により大きな動きは実施できない状況にあった。

(3) 財務の概要

1) 決算の概要

①貸借対照表関係

ア) 貸借対照表の状況と経年比較

(単位：円)

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
固定資産	20,551,509,604	20,272,126,896	20,881,507,595	21,266,954,550	21,567,435,443
流動資産	10,809,418,832	11,198,981,695	11,101,446,666	11,092,017,516	10,173,279,304
資産の部合計	31,360,928,436	31,471,108,591	31,982,954,261	32,358,972,066	31,740,714,747
固定負債	2,284,134,705	2,104,039,588	2,052,874,171	1,869,644,578	1,780,619,851
流動負債	2,918,358,081	2,778,274,814	2,849,327,536	2,753,509,410	2,641,476,098

負債の部合計	5,202,492,786	4,882,314,402	4,902,201,707	4,623,153,988	4,422,095,949
基本金	25,615,989,447	25,878,837,763	26,178,998,827	26,643,445,623	26,774,726,541
繰越収支差額	542,446,203	709,956,426	901,753,727	1,092,372,455	543,892,257
純資産の部合計	26,158,435,650	26,588,794,189	27,080,752,554	27,735,818,078	27,318,618,798
負債及び純資産の部合計	31,360,928,436	31,471,108,591	31,982,954,261	32,358,972,066	31,740,714,747

イ) 財務比率の経年比較

・運用資産余裕比率、流動比率、総負債比率、前受金保有率、基本金比率、積立率等

(単位：%)

比 率	2018 年度	2019 年度	2020 年度	2021 年度	2022 年度
運用資産余裕比率(年)	3.4	3.4	3.6	3.8	3.3
流動比率	370.4	403.1	389.6	402.8	385.1
総負債比率	16.6	15.5	15.3	14.3	13.9
前受金保有率	334.3	354.1	387.0	401.2	451.8
基本金比率	98.4	98.6	98.3	98.9	99.2
積立率	118.3	118.0	118.2	120.4	119.4

②資金収支計算書関係

ア) 資金収支計算書の状況と経年比較

(単位：円)

収入の部	2018 年度	2019 年度	2020 年度	2021 年度	2022 年度
学生生徒等納付金収入	4,867,220,971	4,831,226,112	4,757,742,711	4,544,303,650	4,396,861,400
手数料収入	56,401,796	52,236,610	44,388,374	45,144,674	38,976,302
寄付金収入	146,992,544	33,467,747	101,570,089	72,616,723	73,937,977
補助金収入	237,813,235	208,704,187	362,949,480	338,218,147	342,132,241
資産売却収入	526,634,532	1,285,000,000	560,000,000	1,356,397,764	1,410,168,034
付随事業・収益事業収入	399,363,762	385,867,154	239,865,146	315,217,973	362,363,210
受取利息・配当金収入	221,253,851	140,396,902	131,279,970	174,506,695	138,510,105
雑収入	64,336,395	105,783,514	75,361,383	166,935,583	76,600,871
借入金等収入	300,000,000	100,000,000	200,000,000	0	0
前受金収入	2,571,014,562	2,463,953,868	2,286,859,250	2,220,985,650	2,040,715,540
その他の収入	877,542,932	70,421,325	199,645,729	247,350,215	50,071,048
資金収入調整勘定	-2,641,494,591	-2,607,618,756	-2,593,464,832	-2,323,753,301	-2,271,397,076
前年度繰越支払資金	8,901,544,872	8,514,925,863	8,724,639,196	8,850,381,672	8,909,138,898
収入の部合計	16,528,624,861	15,584,364,526	15,090,836,496	16,008,305,445	15,568,078,550
支出の部					
人件費支出	2,990,221,512	3,137,774,152	2,801,698,958	2,854,284,694	2,713,430,500
教育研究経費支出	1,084,849,907	1,101,432,833	1,323,820,868	1,170,944,633	1,356,972,063

管理経費支出	691,152,727	766,946,368	603,074,278	584,429,235	635,406,853
借入金等利息支出	6,863,931	4,979,387	3,795,097	2,819,100	2,001,320
借入金等返済支出	420,860,000	201,200,000	265,430,000	65,430,000	65,430,000
施設関係支出	405,818,988	127,847,562	221,315,881	62,842,209	138,384,916
設備関係支出	112,953,952	257,411,726	235,867,130	219,602,798	171,255,835
資産運用支出	2,084,706,165	1,204,042,374	905,533,616	1,952,352,764	1,218,196,156
その他の支出	381,701,558	266,774,745	182,258,698	342,619,772	327,084,889
資金支出調整勘定	-165,429,742	-208,683,817	-302,339,702	-156,158,658	-280,435,688
翌年度繰越支払資金	8,514,925,863	8,724,639,196	8,850,381,672	8,909,138,898	9,220,351,706
支出の部合計	16,528,624,861	15,584,364,526	15,090,836,496	16,008,305,445	15,568,078,550

イ) 活動区分資金収支計算書の状況と経年比較

(単位：円)

科目	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
教育活動による資金収支					
教育活動資金収入計	5,760,046,303	5,597,439,955	5,513,481,045	5,470,228,344	5,260,827,155
教育活動資金支出計	4,764,500,239	5,005,679,581	4,728,413,721	4,609,635,762	4,688,952,479
差引	995,546,064	591,760,374	785,067,324	860,592,582	571,874,676
調整勘定等	-172,384,836	-174,534,525	-174,754,118	2,349,326	-103,244,975
教育活動資金収支差額	823,161,228	417,225,849	610,313,206	862,941,908	468,629,701
施設整備等活動による資金収支					
施設整備等活動資金収入計	0	1,410,963	49,140,549	0	0
施設整備等活動資金支出計	918,772,940	385,259,288	957,183,011	892,445,007	819,640,751
差引	-918,772,940	-383,848,325	-908,042,462	-892,445,007	-819,640,751
調整勘定等	10,640,300	88,109,310	102,573,806	-78,635,756	-14,202,852
施設整備等活動資金収支差額	-908,132,640	-295,739,015	-805,468,656	-971,080,763	-833,843,603
小計（教育活動資金収支差額＋施設整備等活動資金収支差額）	-84,971,412	121,486,834	-195,155,450	-108,138,855	-365,213,902
その他の活動による資金収支					
その他の活動資金収入計	1,882,023,214	1,580,717,014	1,047,904,462	1,661,734,043	1,590,784,285
その他の活動資金支出計	2,194,185,880	1,492,387,776	726,839,242	1,495,010,269	914,281,055
差引	-312,162,666	88,329,238	321,065,220	166,723,774	676,503,230
調整勘定等	10,515,069	-102,739	-167,294	172,307	-76,520
その他の活動資金収支差額	-301,647,597	88,226,499	320,897,926	166,896,081	676,426,710
支払資金の増減額（小計＋その他の活動資金収支差額）	-386,619,009	209,713,333	125,742,476	58,757,226	311,212,808
前年度繰越支払資金	8,901,544,872	8,514,925,863	8,724,639,196	8,850,381,672	8,909,138,898
翌年度繰越支払資金	8,514,925,863	8,724,639,196	8,850,381,672	8,909,138,898	9,220,351,706

ウ) 財務比率の経年比較

・教育活動資金収支差額比率

(単位：%)

比 率	2018 年度	2019 年度	2020 年度	2021 年度	2022 年度
教育活動資金収支差額比率	14.3	7.5	11.1	15.7	8.9

③事業活動収支計算書関係

ア) 事業活動収支計算書の状況と経年比較

(単位：円)

科目		2018 年度	2019 年度	2020 年度	2021 年度	2022 年度
教育活動収支	事業活動収入の部					
	学生生徒等納付金	4,867,220,971	4,831,226,112	4,757,742,711	4,544,303,650	4,396,861,400
	手数料	56,401,796	52,236,610	44,388,374	45,144,674	38,976,302
	寄付金	146,992,544	32,056,784	101,570,089	74,424,723	73,937,977
	経常費等補助金	237,813,235	208,704,187	313,808,931	338,218,147	342,132,241
	付随事業収入	387,363,762	367,867,154	221,865,146	303,217,973	334,363,210
	雑収入	64,253,995	105,349,108	74,105,794	166,727,177	74,556,025
	教育活動収入計	5,760,046,303	5,597,439,955	5,513,481,045	5,472,036,344	5,260,827,155
	事業活動支出の部					
	人件費	2,965,065,315	2,963,328,155	2,768,850,101	2,779,884,781	2,706,313,153
	教育研究経費	1,500,251,109	1,497,426,664	1,733,219,765	1,537,775,150	1,735,937,998
	管理経費	762,499,637	845,081,647	684,192,939	666,884,137	681,476,727
	徴収不能額等	-1,449,400	-1,097,000	-1,365,000	45,500	640,320,000
	教育活動支出計	5,226,366,661	5,304,739,466	5,184,897,805	4,984,589,568	5,764,047,878
教育活動収支差額	533,679,642	292,700,489	328,583,240	487,446,776	-503,220,723	
教育活動外収支	事業活動収入の部					
	受取利息・配当金	221,253,851	140,396,902	131,279,970	174,506,695	138,510,105
	その他の教育活動外収入	12,000,000	18,000,000	18,000,000	12,000,000	28,000,000
	教育活動外収入計	233,253,851	158,396,902	149,279,970	186,506,695	166,510,105
	事業活動支出の部					
	借入金等利息	6,863,931	4,979,387	3,795,097	2,819,100	2,001,320
	その他の教育活動外支出					
	教育活動外支出計	6,863,931	4,979,387	3,795,097	2,819,100	2,001,320
教育活動外収支差額	226,389,920	153,417,515	145,484,873	183,687,595	164,508,785	
経常収支差額	760,069,562	446,118,004	474,068,113	671,134,371	-338,711,938	
特別収支	事業活動収入の部					
	資産売却差額	157,000				
	その他の特別収入	5,279,360	3,647,815	51,084,298	595,466	2,044,846

特別収入計	5,436,360	3,647,815	51,084,298	595,466	2,044,846
事業活動支出の部					
資産処分差額	24,198,343	18,924,260	33,013,663	16,641,513	37,180,899
その他の特別支出	1,723,907	483,020	180,383	22,800	43,351,289
特別支出計	25,922,250	19,407,280	33,194,046	16,664,313	80,532,188
特別収支差額	-20,485,890	-15,759,465	17,890,252	-16,068,847	-78,487,342
基本金組入前当年度収支差額	739,583,672	430,358,539	491,958,365	655,065,524	-417,199,280
基本金組入額合計	-663,716,592	-362,848,316	-300,161,064	-464,446,796	-131,280,918
当年度収支差額	75,867,080	67,510,223	191,797,301	190,618,728	-548,480,198
前年度繰越収支差額	466,579,123	542,446,203	709,956,426	901,753,727	1,092,372,455
基本金取崩額		100,000,000			
翌年度繰越収支差額	542,446,203	709,956,426	901,753,727	1,092,372,455	543,892,257

(参考)

事業活動収入計	5,998,736,514	5,759,484,672	5,713,845,313	5,659,138,505	5,429,382,106
事業活動支出計	5,259,152,842	5,329,126,133	5,221,886,948	5,004,072,981	5,846,581,386

イ) 財務比率の経年比較

・人件費比率、教育研究経費比率、管理経費比率、事業活動収支差額比率、学生生徒等納付金比率、経常収支差額比率等

(単位：%)

比 率	2018 年度	2019 年度	2020 年度	2021 年度	2022 年度
人件費比率	49.5	51.5	48.9	49.1	49.9
教育研究経費比率	25.0	26.0	30.6	27.2	32.0
管理経費比率	12.7	14.7	12.1	11.8	12.6
事業活動収支差額比率	12.3	7.5	8.6	11.6	-7.7
学生生徒等納付金比率	81.2	83.9	84.0	80.3	81.0
経常収支差額比率	9.7	13.2	7.9	11.9	-6.2

2) その他

①有価証券の状況

・種類、貸借対照表計上額、時価、差額等

種類	債権 (単位：円)
貸借対照表計上額	8,853,482,575
時価	8,667,643,200
差額等	-185,839,375

②借入金の状況

・借入先、期末残高、利率、返済期限等

借入先	日本私立学校振興・共済事業団
-----	----------------

期末残高	87,640,000 円
利率	0.8%~1.9%
返済期限	2027年(令和9年)3月

③学校債の状況

- ・発行年度、本年度末残高、利率、償還期限等 該当なし

④寄付金の状況

- ・2022年度には企業からの大口寄付を受け入れた。

⑤補助金の状況

- ・2022年度には修学支援制度補助金が1億933万円あった。

⑥収益事業の状況

- ・収益事業部として出版部及び代理販売部があり、出版部は赤字が継続、代理部からは安定した収益を上げ、学校部へ2800万円の寄付を行った。

⑦関連当事者等との取引の状況

ア) 関連当事者

- ・役員・法人等の名称、資本金又は出資金、事業内容又は職業、関係内容(役員の兼任等・事業上の関係)、取引の内容等

イ) 出資会社

- ・会社の名称、事業内容、資本金等、出資割合、取引の内容、役員の兼任・報酬の有無等 該当なし

⑧学校法人間財務取引

- ・学校法人名、住所、取引の内容等 該当なし

(3) 経営状況の分析、経営上の成果と課題、今後の方針・対応方策

- ・2022年度の基本金組入前当年度収支差額は4億1719万円の支出超過となったが、これは出版部への資金回収分6億4千万円を徴収不能額としたためである。

2022年度事業活動収入計は54億2938万円で予算を4422万円下回った、事業活動支出計は58億4658万円で予算を3億1345万円下回り、人件費比率は49.9%で3年連続で50%を下回った。今後は収入の多様化を図っていきたい。

以上