

令和五年度

事業報告書

令和5年4月1日～令和6年3月31日

学校法人 愛媛学園

学校法人の概要

【教育理念・学校訓】

私たちは、豊かな美しい人間性を養い、心を大切にして技術の向上に努め、常に笑顔を持ち、社会に貢献できる人材を育成します。

【愛媛調理製菓専門学校 校訓】

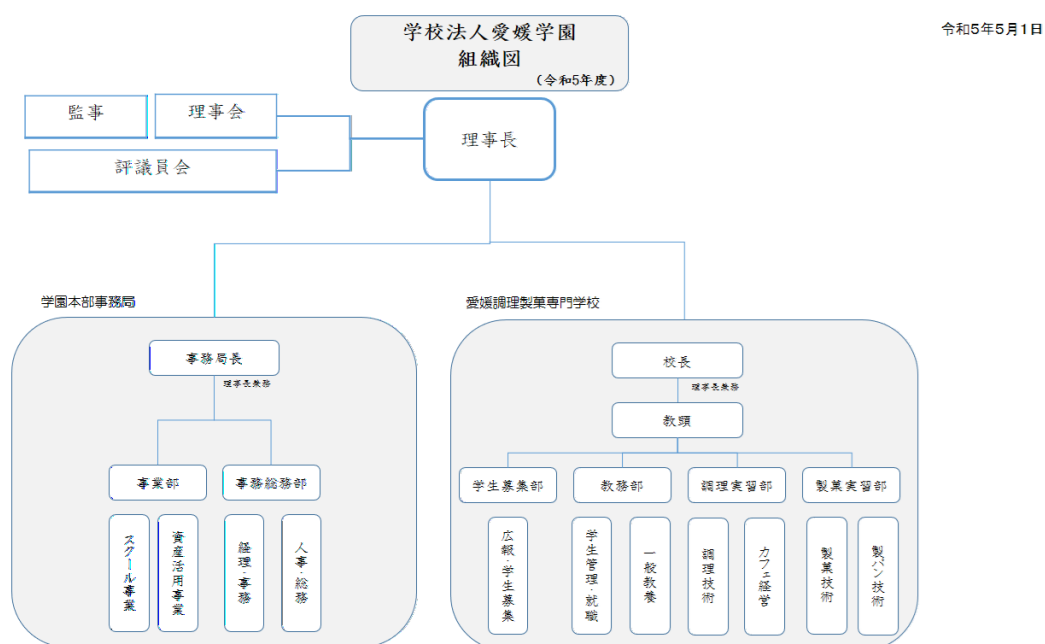
- 一、調理の真髄は技術にあらず調理する心にある。
- 一、自主独立の精神と研究心に旺盛であれ。
- 一、迅速、正確、清潔を旨とせよ。
- 一、勤労を重んじ調理を持って社会に奉仕せよ。
- 一、学園の規則を守り己れの本分に忠実であれ。

【沿革】

- 1942 年 松山南夷町に松山ドレスメーカー女学院創立
- 1946 年 松山市旭町に校舎新築
- 1949 年 財団法人創立(昭和 24 年 6 月 1 日)
- 1951 年 私立学校法制定に基づき、学校法人組織に変更 (学校法人共立学園)
- 1959 年 学校法人 愛媛学園に変更(昭和 34 年 4 月)
- 1964 年 松山クッキングスクールを開校
- 1973 年 厚生省認定の愛媛調理師学校を開校
- 1976 年 学校教育法に準じ、専修学校として認可
- 1986 年 愛媛コンピュータ専門学校を開校
- 1991 年 愛媛調理師学校に専門課程を設置し校名を愛媛調理師専門学校に変更
- 1993 年 松山ドレメ専門学校を愛媛モード専門学校に改名
- 1995 年 愛媛調理師専門学校に、製菓・製パンコースを新設
- 1996 年 愛媛調理師専門学校に、福祉調理専攻カリキュラムを新設
- 2000 年 愛媛調理師専門学校の校名を愛媛調理製菓専門学校に変更
愛媛モード専門学校の校名を愛媛モードビジネス専門学校に変更
- 2001 年 (社)全国調理職業訓練協会に加盟
- 2003 年 愛媛調理製菓専門学校にフードビジネス専攻カリキュラムを新設
愛媛コンピュータ専門学校にフードビジネスコースを新設
- 2005 年 愛媛調理製菓専門学校にフードビジネス別科を新設
- 2006 年 勝山校舎、愛媛コミュニケーションビジネス専門学校を開校
- 2008 年 愛媛調理製菓専門学校に製菓・製パン科専門課程(2 年制)を新設
フードビジネス別科をカフェ科に改名
- 2012 年 愛媛コミュニケーションビジネス専門学校の校名を愛媛コミュニケーション
ブライダル専門学校に変更、愛媛学園創立 70 周年

2015 年 文部科学省が愛媛学園 2 校を職業実践専門課程設置校として認定
 2016 年 松山市勝山町に新校舎新築、学園本部、愛媛調理製菓専門学校を移転
 2019 年 愛媛県が愛媛学園 2 校を高等教育の修学支援新制度対象機関として確認
 2022 年 愛媛学園創立 80 周年 愛媛コミュニケーションブライダル専門学校閉校
 2023 年 愛媛調理製菓専門学校 開校 50 周年

【学校法人組織図】



【設置する学校及び学生数の概要】

学 校	学科・課程	収容定員	学生数
愛媛調理製菓専門学校 (松山市勝山町1-1-5) 1973年4月開校	調理師 (1年制、2年制) 製菓・製パン科 (1年制、2年制) カフェ科 (1年制)	280	164

令和4年5月1日時点 (単位: 人)

【役員・教職員の概要】

役 員

【理 事】

理事長	渡邊 秀一	
外部理事	土居 英雄	大岩 行雄
	溝辺 健二	
内部理事	渡邊 雅子	

5 名

【監 事】

梶原 章夫	栗原 利幸
-------	-------

2 名

【評議員】

内島 朝良	大塚 潮治
正岡 啓	長坂 整史
丸山 彰	長山 常喜
渡邊 秀一	渡邊 雅子
佐々木 茂	杉野 由美子
渡部 美貴	

11 名

(令和 5 年 5 月 1 日時点)

教職員

【学園本部事務局】

理事長 渡邊 秀一

職員： 4 名（産休 1 名含）

【愛媛調理製菓専門学校】

校長 渡邊 秀一

教頭 杉野 由美子

教職員：18 名

(令和 5 年 5 月 1 日時点)

【事業の概要】

【概 要】

- 令和5年5月8日から新型コロナウイルス感染症は第5類に移行し、学内での警戒レベルも緩やかに下げ、学生のイベント等の開催も、制限を徐々に緩めて行った。
- 前年と比較して在校生数が、16%以上減少し、収入が大きく減少し、物価高騰により支出が増加した。また、収益事業は地代収入が安定化したが、学用品収入の減少、不動産維持管理費用・債務の移管もあり、前年ほど学校法人会計の援助にはなっていない。学校法人の事業活動収支はなんとか黒字化したものの経営状態の改善が急務といえる。
- 学生数の減少原因としては、急速に進む少子化による影響、コロナ禍による飲食業界不況のイメージ、県内外の競合校の動向、高卒就職の初任給高騰などの要因が考えられ、今後も懸念される。
- 休・退学者数は、学生対応の方法や試験の方法・基準の見直しにより、改善された。しかしながら、集団生活に不慣れな学生の増加傾向は続き、教職員への負荷は高い。
- CBの閉校後、建物の有効活用のため、賃貸を希望する企業等の誘致にあたったが、最終的に賃貸契約へ進めることはできなかった。なお、CB建物の維持管理諸費用については、販売部業務として財務的な処理を行った。

注) CK：愛媛調理製菓専門学校、CB：愛媛コミュニケーションプライダル専門学校

【学校運営の状況】

【愛媛調理製菓専門学校】

■ 学生数

- 収容定員充足率 57%
- 在学生数は前年比 32 名減ながらも退学・休学者は半減。

■ 就職状況

- 求人数は、新型コロナ5類移行による飲食・旅行業界の復興により増加。
- 県外からの求人も増加している。
- 就職内定率：調理師科：98% カフェ科：80% 製菓・製パン科：96%

■ 学生募集状況

- コロナ禍の影響：高校3年生の動向（OC参加数減少）、飲食業界に対するイメージ改善されず
- 少子化の影響：進学先の多様化（大学・短大・他分野専門）や好条件の就職先など高校生にとっては選択肢が広がっている。
- 競合校の活動：活発化、県外からのアプローチも強まっている。
- 愛専各連による県立高校内ガイダンス継続、実施数増加
- オンラインでの説明会增加。個別対応や遠隔地対応など新しい接触機会ができた。
- 修学支援制度の利用についての更なるアピールも必要。

■ 行事・イベント等

■ <u>学内行事・イベント</u> ■ <u>入学式*</u>（ANAクラウンプラザホテル松山） ■ <u>火入れ式*</u>（4月12日） ■ インターンシップ（再開 短期間で実施） ■ スポーツ大会（学科単位で実施） ■ ヒラタフードフェア（神戸）（製菓・製パン科） ■ 茶摘み体験（カフェ科） ■ 合同企業説明会 ■ 調理・カフェ：10社（6月30日） ■ 製菓・製パン：8社（7月18日） ■ 学内販売実習（一般販売は無し）	■ 研修旅行（国内・希望者のみ） ■ 製菓：東京・横浜方面（ジャパンケーキショー） ■ カフェ：東京方面（SCAJ展示会） ■ 調理：京阪神方面（京料理展示大会） ■ リンゴ狩り・久万高原町（調理師科／製菓・製パン科） ■ アウトドアクッキング・野外活動センター（調理師科） ■ 運動会（コミセン） ■ 松山市キッズジョブ 調理体験・パティシエ体験ブース ■ <u>料理作品展*</u>（2月10日） ■ 保護者・関係者のみ観覧（人数制限なし） ■ <u>卒業式*</u>（子規記念博物館大講堂） ■ 卒業祝賀パーティー（道後山の手ホテル）4年ぶり実施
---	---

下線*のものはメディアの取材を受けた

■ コンクール等

● 調理師科

- 調理師養成施設協会：第39回調理技術コンクール
 - 近畿・中国・四国 地区大会（京都）：日本料理：1名・洋食料理：1名 出場

● 製菓製パン科

- 2年生の学生が洋菓子（マジパン細工）で活躍
 - 西日本洋菓子コンテスト：最優秀賞 受賞
 - ジャパンケーキショー：エコール部門銅賞 受賞
- 全国製菓技術コンクール：第16回
 - 全国大会（仙台）：洋菓子部門：2名 出場 協賛賞 受賞
- えひめきずなスイーツコンテストXとべもりプラス
 - グランプリ、準グランプリ、審査員特別賞受賞、内2作品が商品化され販売された
- 第8回パングランプリ愛媛
 - 学生部門 グランプリ、優秀賞 受賞

【その他】

【補助金】

■ [修学支援新制度]

- 約1,530万円が制度対象者の学費減免分として支給された。
- 県により修学支援新制度の対象教育機関として要件が確認された。（継続更新）

【収益事業】

■ 旧 CB 校舎（勝山西ビル）活用

- 利用を希望する企業とのマッチングを検討（継続）
- 短期施設貸出として、通信制高校のスクーリング用会場

以上