

令和六年度

事業報告書

令和6年4月1日～令和7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】

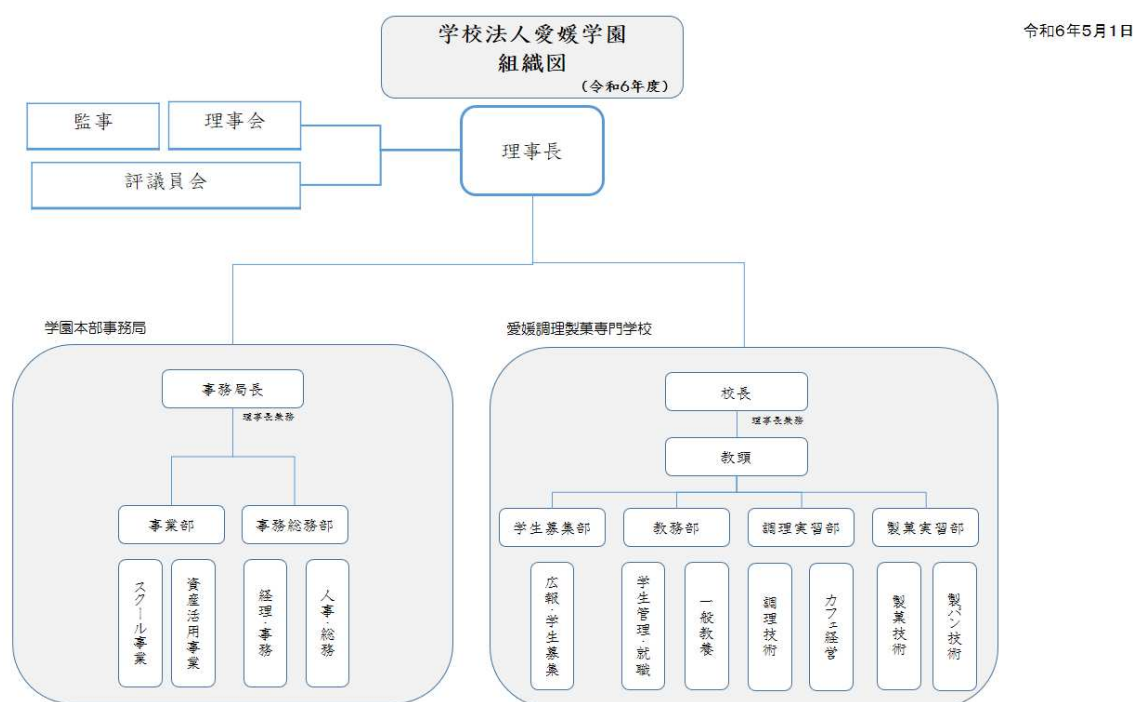
- 一、調理の真髄は技術にあらず調理する心にある。
- 一、自主独立の精神と研究心に旺盛であれ。
- 一、迅速、正確、清潔を旨とせよ。
- 一、勤労を重んじ調理を持って社会に奉仕せよ。
- 一、学園の規則を守り己れの本分に忠実であれ。

【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	146

令和 6 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

溝辺 健二

内部理事 渡邊 秀一

大岩 行雄

渡邊 雅子

【監 事】

梶原 章夫

内島 朝良

【評議員】

正岡 啓

丸山 彰

佐々木 茂

杉野 由美子

渡邊 雅子

大塚 潮治

長坂 整史

長山 常喜

渡部 美貴

渡邊 秀一

(令和 6 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： 3 名

【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：17 名

(令和 6 年 5 月 1 日時点)

【事業の概要】

【概 要】

- 在校生数は2年連続で減少し、150名を下回る状況となった。その結果、学生納付金収入が大幅に減少した。また、諸物価の高騰に伴い支出は増加傾向にあり、本年度の学校法人事業活動収支は大幅な赤字に転じた。
- 学生数減少の要因としては、少子化の急速な進行、飲食業界の労働条件のイメージ、県内外競合校の動向、社会全体の労働力不足などが挙げられ、今後も引き続き影響が懸念される。
- 休学・退学者数の削減に向け、学生対応の手法や試験の方法・基準の見直しを進め、改善に努めている。しかし、通信制高校生の増加に象徴されるように、集団生活を不得意とする学生の割合が増加傾向にあり、教職員の負担は高まっている。
- 学校行事やイベントは従来通り制限なく実施可能となったものの、学生数の減少により、規模や開催内容の維持が困難な状況となっている。
- 9月より銀行借入金の金利が上昇、次年度に更なる上昇が予定されている。
- 遊休資産の有効活用に向け、賃貸を希望する企業とのマッチングを検討中である。短期施設貸出に関しては、通信制高校のスクーリング会場としての利用需要が継続して存在する。
- 改正私立学校法（令和7年4月施行）に対応するため、寄附行為の変更を申請し、愛媛県知事より認可を受けた。

【学校運営の状況】

【愛媛調理製菓専門学校】

- **学生数**
 - 在学生数は前年比17名減（2年連続減少）、収容定員充足率52%
 - 前年と比べ調理師科は増加したが、製菓・製パン科は連続して減少した。
 - 退学・休学者は前年と比べ増加。学内進学希望者は増加傾向
- **就職状況**
 - 求人数は、飲食・旅行業界の復興により増加。特に県外からの求人が増加。
 - 学内で合同企業説明会を6月に開催。県外企業の募集活動は早くなってきている。
 - 就職内定率：調理師科：90% カフェ科：92% 製菓・製パン科：95% ：県内就職率：45.5%
- **学生募集状況**
 - 高校3年生の動向：前年よりOC参加数増加、目指す職業の興味の対象は多様化している
 - 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。県内・外の競合校の募集活動：活発化
 - 社会人経験者の入学、問い合わせも一定数あり、継続している。
 - 通信制高校からの希望者は増加傾向にあり、入学後のケアも重要。

■ 行事・イベント等

■ 学内行事・イベント

- 入学式* (ANAクラウンプラザホテル松山・4/10)
- 火入れ式 (4/11)
- インターンシップ (細菌検査と衛生指導強化)
- スポーツ大会 (学科単位で実施)
- 和菓子講習会 (交流) : 台湾女子野球チーム (4/25)
- 茶摘み体験 (新宮/カフェ科 5/10)
- 食育講座 : マンダリンパイレーツ (5/22)
- 合同企業説明会 : 全科対象 : 13社 (6/5)
- ヒラタフードフェア見学 (岡山/製菓科 6/12)
- 販売実習 (一般販売も実施)
 - 製菓 : プティアムール 3回
 - カフェ : 4回
- 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)
 - 調理 : 京阪神方面 (京料理展示大会)
 - カフェ科 : 希望者が少なく旅行企画が不成立
- リンゴ狩り・久万高原町 (製菓・製パン科 10/31)
- 運動会 (松山市コミュニティセンター 11/15)
- 松山市キッズジョブ 調理・パティシエ体験 (11/17)
- アウトドアクッキング 野外活動センター (調理 11/26)
- 料理作品展* (2/15)
 - 入場者制限なし、バザー等、飲食物の提供なし
- 卒業式* (子規記念博物館大講堂 3/10)
 - 卒業祝賀パーティー (道後山の手ホテル)

■ コンクール等

● 調理師科

- 調理師養成施設協会 : 第40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 : 優秀賞 受賞
- 全国製菓技術コンクール : 第17回
 - 全国大会 (大阪) : 洋菓子部門 : 3名 出場 優秀賞・協賛賞 受賞
- えひめスイーツコンテスト2024 「新・愛媛の銘菓」
 - 愛媛県知事賞、鎧塚シェフ賞受賞
 - 県知事賞「媛色タルト」は、(株) うつぼ屋様にて商品化され、販売中
- 第10回パングランプリ愛媛
 - 学生部門 4グループ出場 : 準グランプリ 受賞

■ 特別講習

● 調理師科

- 陳 建太朗シェフ特別講習 (日本中国料理協会主催 4/22)
- ジャンルーカ パルディニ シェフ特別講習 (洋食 : イタリア料理 7/2)
- ふぐ特別講習 愛媛県調理師会前会長 岡崎 城司氏 (和食)

● 製菓・製パン科

- 伊原 靖友シェフ特別講習 (パン : Zopf 6/27)
- 高橋 萌シェフ特別講習 (製菓 : 洋菓子 : equilibre 7/10)
- 和泉 光一シェフ特別講習 (製菓 : 洋菓子 : Asterisque 1/31)
- 製パン技術講習会 (パン : 愛媛県パン協同組合)

■ 受託事業

- 「大洲ご当地グルメコンテスト」審査委託業務
一次書類審査、二次試食審査（審査員派遣）等

【その他】

【研修】

- 教職員全体研修（情報リスクマネジメント・ハラスメント等）
- 新人向けビジネスセミナー（1名：愛媛銀行研修所）
- 和菓子科教員技術研修（1名：東京製菓学校）
- 菓子教育センター・全菓協合同研修（1名：東京）
- 介護食士指導員研修（2名：全調訓：奈良）

【補助金】

■ [修学支援新制度]

- 約 864 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】

■ 遊休資産（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

【DX 推進】

■ 事務システム更新：

- 学費システムの更新に合わせ、MS-Windows OS, Oracle Database, Hardware 更新

以上