

**令和元年度
新潟調理師専門学校
事業報告書**

NCTS

Niigata Cooking Technical School

新潟調理師専門学校

発刊：令和元年 6月

教育の理念と目標

一、生徒の将来を見据え、一人一人の適性に沿った指導と、
就職支援を行う。

一、食を通じて生命を守る立場として、食文化の継承者として、
必要な基礎技術を習得する。

一、社会人としてふさわしいマナーと、明るく健全な精神の
涵養。

新潟調理師専門学校
学校長 吉田 和弘

理事及び監事

| | | | |
|-----|----|----|----------------|
| 理事長 | 吉田 | 和弘 | 新潟調理師専門学校校長 |
| 理事 | 吉田 | 穂積 | 新潟調理師専門学校前理事長 |
| 理事 | 小林 | 建 | 会社役員 |
| 理事 | 真保 | 寿男 | 団体役員 |
| 理事 | 関川 | 弘雄 | 新潟調理師専門学校非常勤講師 |
| 理事 | 相馬 | 行雄 | 新潟調理師専門学校非常勤講師 |
| 理事 | 阿部 | 聡 | 会社役員・新発田市議員 |
| 監事 | 斉藤 | 稔 | 弁護士 |
| 学院長 | 吉田 | 育子 | 新潟調理師専門学校前校長 |

教育内容

①入学・授業・休日

入学時期：4月

学期区分：2学期制（4月～9月・10月～3月）

始業時間：9時30分

終業時間：16時10分

授業時間：1コマ 50分

授業実施日の授業時間：6時間

授業実施週の授業日数：5日

休日：原則として日曜日・月曜日

②教職員数

| 区分 | | 本務 | 兼務 | 計 | 区分 | | 本務 | 兼務 | 計 |
|--------|----|----|----|----|--------|------|----|----|---|
| 教 員 | 校長 | 1 | | 1 | 職 員 | 事務職員 | 3 | | 3 |
| | 教員 | 11 | | 11 | | 用務員 | | | |
| | 講師 | | 28 | 28 | | 助手 | 4 | | 4 |
| 計 | | 12 | 28 | 40 | 計 | | 7 | | 7 |

③学科構成

a. 専門調理・製菓製パン・福祉調理科

(昼間部・修業年限 2 年・職業実践専門課程)

定 員：1 学年 120 名

目 的：1 年次で基礎的な技術を習得し、2 年次から専門コース（日本料理・西洋料理・中国料理・調理福祉・製菓製パン）に分かれ、応用力を身につける。インターンシップや食事提供といったカリキュラムで実践的な実習に取り組む。

取 得 資 格：調理師免許・調理師養成施設助手資格・専門調理師学科免除資格
 介護職員初任者研修（調理福祉コース）・介護食士 2 級（調理福祉コース）
 製菓衛生師受験資格（製菓・製パンコース）・ラッピングクリエイター 3 級（製菓・製パンコース）
 レストランサービス技能士 3 級受験資格（レストランサービスコース）
 JBA パリスタライセンス レベル 1（専門調理 フランスイタリア料理専攻）

授業時間数：1,728 時間以上（2 年間）

定期考査：前期・後期の各 1 回ずつ実施（9 月・2 月）。60 点以上を合格点とする。

カリキュラム

| 授業科目 | 種別 | 年間授業時間数 | 授業科目 | 種別 | 年間授業時間数 |
|----------------|------|----------|-------------|----|---------|
| 食生活と健康 | 必須 | 90 時間以上 | フランス語 | 選択 | 30 時間以上 |
| 食品と栄養の特性 | 必須 | 150 時間以上 | フードコーディネーター | 選択 | 30 時間以上 |
| 食品の安全と衛生 | 必須 | 150 時間以上 | 茶道 | 選択 | 30 時間以上 |
| (実習 30 時間以上含む) | | | 華道 | 選択 | 30 時間以上 |
| 調理理論と食文化概論 | 必須 | 180 時間以上 | 喫茶 | 選択 | 30 時間以上 |
| 調理実習 | 必須 | 300 時間以上 | 手話 | 福祉 | 30 時間以上 |
| 総合調理実習 | 必須 | 90 時間 | 献立作成 | 福祉 | 30 時間以上 |
| 校外実習 | 必須 | 330 時間 | カフェ・パスタ | 選択 | 90 時間以上 |
| 調理学実験 | 必須 | 180 時間以上 | | | |
| 教養学 | 選択必須 | 30 時間以上 | | | |
| サービス論 | 選択必須 | 24 時間以上 | | | |
| 総合調理技術実習 | 選択必須 | 360 時間以上 | | | |

※フランス語は西洋料理・製菓選択者コース選択授業

b.調理師科（昼間部・修業年限1年・専門課程／高等課程）

定 員：専門課程40名／高等課程40名

目 的：日本料理・西洋料理・中国料理の実習を通し、調理師として基本となる技術の習得を目指す。その他、衛生や栄養に関する知識を学び、短期間で調理業務に携わる人材を育成することを目的とする。

取 得 資 格：調理師免許・専門調理師学科免除資格・介護食士3級

授業時間数：960時間以上

定期考査：前期・後期の各1回ずつ実施（9月・2月）。60点以上を合格点とする。

カリキュラム

| 授業科目 | 種別 | 年間授業時間数 |
|--------------------------|----|---------|
| 食生活と健康 | 必須 | 90時間以上 |
| 食品の栄養と特性 | 必須 | 150時間以上 |
| 食品の安全と衛生 (実習30時間以上含む) | 必須 | 150時間以上 |
| 調理理論と食文化概論 | 必須 | 180時間以上 |
| 調理実習 | 必須 | 300時間以上 |
| 総合調理実習および特別実習 | 必須 | 300時間以上 |

④学費

平成31年度初年度納入金

| 費目 | 学科 専門調理・製菓製パン ・福祉調理科 | 調理師科 |
|-----------------|----------------------------|------------|
| 入 学 金 | 150,000円 | 150,000円 |
| 施設維持費 | 140,000円 | 140,000円 |
| 授業料 (調理実習費含) | 760,000円 | 760,000円 |
| 教材費一式 | 212,000円 | 203,000円 |
| 合 計 | 1,262,000円 | 1,253,000円 |

※納期は入学時と後期（9月）の2回。

※授業料には調理実習の材料費と食事会費が含まれている。

※納入に関しては分割納入など個別の相談に応じている。

主な付帯事業

①食育事業

・保育園出張講座

新潟市内の保育園に講師を派遣し、親子で楽しめる料理教室を実施。

・総合学習受け入れ

県内の小学校・中学校・高等学校による総合学習の受け入れ。

・米粉普及活動への協力

②介護食士講座

一般対象講座。高齢者や障がいを持った人でも、安全で食べやすい食事を提供する知識・技能を身につけることを目標とする。半年の講座を修了（出席基準を満たし、認定試験に合格）すると、社団法人全国調理職業訓練協会より「介護食士 3 級」資格が授与される。年 2 回実施。3 級取得者向けの「介護食 2 級」講座も実施している。

③一般向け料理教室（ラフィネ・男のほろ酔い料理教室）

「Club ラフィネ」は土曜実施の製菓教室。

「男のほろ酔い料理教室」は男性向けの料理教室。月 1 回、土曜日に実施。

海外との連携

①姉妹校提携

- ・フランス国立アルカッション調理学校

②協力校

- ・ICIF（イタリア）
- ・ハバロフスク商業経済専門学校（ロシア）

施設・設備の状況

①校舎の状況

| 種 別 | 室 数 | 面 積 |
|-----------|-----|-------------------------|
| 普通教室・講義室等 | 9室 | 933.23 m ² |
| 実習室・演習室等 | 8室 | 929.43 m ² |
| 教員室 | 5室 | 134.96 m ² |
| 図書室 | 1室 | 29.99 m ² |
| 保健室 | 1室 | 11.12 m ² |
| 教員研究室 | 1室 | 24.02 m ² |
| その他 | | 964.25 m ² |
| 合計 | 15室 | 3,027.00 m ² |

- ・校舎の所在地—新潟市中央区東幸町8番8号
- ・その他の内訳—廊下・学生ホール・会議室・ロッカールーム・倉庫
- ・校舎の構造 —鉄骨亜鉛メッキ・鋼板葺3階建て

②使用教室の用途

| 用 途 | 室 数 | 備 考 |
|-----------|-----|-------------|
| 普通教室 | 8室 | 専用 |
| 調理実習室 | 6室 | 専用 |
| 集団給食調理実習室 | 1室 | 専用 |
| 調理実習準備室 | 4室 | 専用 |
| 更衣室 | 3室 | ロッカー320個設置 |
| 図書室 | 2室 | |
| 教員室 | 3室 | |
| 事務室 | 1室 | |
| 医務室 | 1室 | ベッド2床・AED設置 |

③調理実習室の状況

| 備 え る べ き 備 品 | | | | | |
|-----------------------|-------------|-----|--------------------------------------|---------|---|
| 調 理 実 習 室 | 冷凍冷蔵庫 | 有 | 集 団 給 食 調 理 実 習 | 冷凍冷蔵庫 | 有 |
| | 急速冷凍庫 | 有 | | 解凍機 | 有 |
| | 電子レンジ | 有 | | 総合調理器 | 有 |
| | 炊飯器 | 有 | | ガス回転釜 | 有 |
| | フードプロセッサー | 有 | | 揚物器 | 有 |
| | 調理台 | 有 | | 焼物器 | 有 |
| | ビデオモニターシステム | 有 | | 厨房レンジ | 有 |
| | | | | 炊飯器 | 有 |
| | | | | 食器洗浄機 | 有 |
| | | | | 食器消毒保管器 | 有 |
| | | 調理台 | 有 | | |

財務諸表

事業活動収支計算書

平成30年4月1日から
平成31年3月31日まで

(単位:円)

| | | | |
|---------------|-----------|-------------|-------------|
| 教育活動収支 | 事業活動収入の部 | 学生生徒等納付金 | 237,614,630 |
| | | 手数料 | 2,897,000 |
| | | 寄附金 | 0 |
| | | 経常費等補助金 | 3,795,000 |
| | | 付随事業収入 | 17,443,571 |
| | | 雑収入 | 4,140,106 |
| | | 教育活動収入計 | 265,890,307 |
| | 事業の活動支出の部 | 人件費 | 117,688,060 |
| | | 教育研究費 | 77,557,133 |
| | | 管理経費 | 39,526,976 |
| | | 教育活動支出計 | 234,772,169 |
| 教育活動収支差額 | | 31,118,138 | |
| 教育活動外収支 | 収入の活動の部 | 受取利息・配当金 | 39,077 |
| | | 教育活動外収入計 | 39,077 |
| | 支出の活動の部 | 借入金等利息 | 119,912 |
| | | その他の教育活動外支出 | 0 |
| | | 教育活動外支出計 | 119,912 |
| 教育活動外収支差額 | | △80,835 | |
| 経常収支差額 | | 31,037,303 | |
| 特別収支 | 収入の活動の部 | 資産売却額 | 0 |
| | | その他の特別収入 | 0 |
| | | 特別収入計 | 0 |
| | 支出の活動の部 | 資産処分差額 | 0 |
| | | その他の特別支出 | 0 |
| | | 特別支出計 | 0 |
| 特別収支差額 | | 0 | |
| 基本金組入前等年度収支差額 | | 31,037,303 | |
| 基本金組入額合計 | | 20,000,000 | |
| 当年度収支差額 | | 11,037,303 | |
| 前年度繰越収支差額 | | 151,166,476 | |
| 基本金取崩額 | | 0 | |
| 翌年度繰越収支差額 | | 162,203,779 | |

資 金 収 支 計 算 書

平成30年4月1日から
平成31年3月31日まで

(単位:円)

収入の部

| 科目 | 金額 |
|------------|--------------|
| 学生生徒等納付金 | 237,614,630 |
| 手数料収入 | 2,897,000 |
| 寄付金収入 | 0 |
| 補助金収入 | 3,795,000 |
| 資産運用収入 | 0 |
| 資産売却収入 | 0 |
| 事業収入 | 17,443,571 |
| 受取利息・配当金収入 | 39,077 |
| 雑収入 | 4,140,106 |
| 借入金等収入 | 0 |
| 前受金収入 | 88,801,482 |
| その他の収入 | 26,080,381 |
| 資金収入調整勘定 | △ 96,480,935 |
| 前年度繰越支払資金 | 670,793,245 |
| 収入の部合計 | 955,123,577 |

支出の部

| 科目 | 金額 |
|-----------|--------------|
| 人件費支出 | 117,688,060 |
| 教育研究費 | 61,597,908 |
| 管理経費 | 38,767,976 |
| 借入金等利息支出 | 119,912 |
| 借入金等返済支出 | 2,214,000 |
| 施設関係支出 | 15,282,000 |
| 設備関係支出 | 2,815,560 |
| 資産運用支出 | 0 |
| その他の支出 | 36,967,074 |
| 資金支出調整勘定 | △ 15,512,948 |
| 翌年度繰越支払資金 | 695,184,015 |
| 支出の部合計 | 955,123,557 |

貸借対照表

平成31年3月31日現在

(単位:円)

資産の部

| 科目 | 期末残高 |
|------------|---------------|
| 固定資産 | 964,426,875 |
| 有形固定資産 | 927,803,775 |
| その他の有形固定資産 | 36,623,100 |
| 流動資産 | 695,430,423 |
| 資産の部合計 | 1,659,857,298 |

負債の部

| 科目 | 期末残高 |
|--------|-------------|
| 固定負債 | 11,863,500 |
| 流動負債 | 105,790,019 |
| 負債の部合計 | 117,653,519 |

純資産の部

| 科目 | 期末残高 |
|-------------|---------------|
| 基本金 | 1,380,000,000 |
| 第1号基本金 | 1,230,000,000 |
| 第2号基本金 | 120,000,000 |
| 第4号基本金 | 30,000,000 |
| 繰越収支差額 | 162,203,779 |
| 翌年度繰越収支差額 | 151,166,476 |
| 純資産の部合計 | 1,542,203,779 |
| 負債及び純資産の部合計 | 1,659,857,298 |

平成30年度 事業報告

平成30年度 主な事業

- | | |
|----------|---|
| 平成30年 4月 | 入学式 新潟東警察署生活安全講話・護身術講座 |
| 5月 | 春季学生レストラン開催 神戸研修旅行 球技大会 |
| 6月 | 新潟東年金事務所年金講話 飴細工特別授業 中国新潟総領事館表敬訪問 金沢研修旅行 ICIFイタリア料理特別授業 |
| 7月 | ハバロフスク商業経済専門学校代表団来校 2年生校外研修 レストランサービス技能士3級筆記試験 JBAバリスタレベル1認定試験 |
| 8月 | 全国調理師養成施設協会夏季研修会参加 全国調理職業訓練協会介護食士研修会参加 |
| 9月 | 教育課程編成委員会開催 学校関係者評価委員会開催 東京研修旅行 前期試験 学生レストラン夜の部開催 製菓衛生師試験 ハルビン訪問団参加 |
| 10月 | 秋季学生レストラン開催 フランス・アルカッションホテル工業専門学校代表団来校 レストランサービス技能士3級実技試験 |
| 11月 | 全国調理師養成施設協会主催調理技術コンクール地区予選参加 球技大会 中国料理フカヒレ特別授業 日本料理研究会参加 |
| 12月 | 2年生校外研修 |
| 平成31年 1月 | 冬季学生レストラン開催 技術考査 気仙沼研修旅行 海外研修旅行(イタリア) |
| 2月 | 京都研修旅行 後期試験 全国調理師養成施設協会主催調理技術コンクール全国大会参加 |
| 3月 | 料理祭開催 卒業式 教育課程編成委員会開催 |