

**令和2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 2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。

卒 業 要 件：本校所定の課程及び調理師法施行規則第 6 条に基づき、規定する科目を修了し  
 所定の時間数以上に出席し、定期考査を受験して全科目合格（60 点以上）すること。

#### 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。

卒 業 要 件：本校所定の課程及び調理師法施行規則第6条に基づき、規定する科目を修了し所定の時間数以上に出席し、定期考査を受験して全科目合格（60点以上）すること。

### 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

### 令和2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 <sup>2</sup>
実習室・演習室等	8室	929.43 m <sup>2</sup>
教員室	5室	134.96 m <sup>2</sup>
図書室	1室	29.99 m <sup>2</sup>
保健室	1室	11.12 m <sup>2</sup>
教員研究室	1室	24.02 m <sup>2</sup>
その他		964.25 m <sup>2</sup>
合計	15室	3,027.00 m <sup>2</sup>

- ・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	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31年4月1日から  
令和2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	227,772,666	
		手数料	2,147,000	
		寄附金	0	
		経常費等補助金	4,009,000	
		付随事業収入	16,154,729	
		雑収入	4,774,918	
		教育活動収入計	254,858,313	
	事業の活動支出	人件費	122,069,283	
		教育研究費	72,376,254	
		管理経費	36,702,706	
		教育活動支出計	231,148,243	
	教育活動収支差額		23,710,070	
	教育活動外収支	事業収入の活動	受取利息・配当金	39,388
			教育活動外収入計	39,388
事業支出の活動		借入金等利息	254,818	
		その他の教育活動外支出	0	
		教育活動外支出計	254,818	
教育活動外収支差額		△215,430		
経常収支差額		23,494,640		
特別収支	事業収入の活動	資産売却額	0	
		その他の特別収入	0	
		特別収入計	0	
	事業支出の活動	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		23,494,640		
基本金組入額合計		10,000,000		
当年度収支差額		13,494,640		
前年度繰越収支差額		162,203,779		
基本金取崩額		0		
翌年度繰越収支差額		175,698,419		



## 資金収支計算書

平成31年4月1日から  
令和2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	227,772,666
手数料収入	2,147,000
寄付金収入	0
補助金収入	4,009,000
資産運用収入	0
資産売却収入	0
事業収入	16,154,729
受取利息・配当金収入	39,388
雑収入	4,774,918
借入金等収入	96,000
前受金収入	65,584,640
その他の収入	25,574,849
資金収入調整勘定	△ 89,083,482
前年度繰越支払資金	695,184,015
収入の部合計	952,253,723

### 支出の部

科目	金額
人件費支出	122,069,283
教育研究費	56,721,076
管理経費	36,180,798
借入金等利息支出	254,818
借入金等返済支出	2,142,000
施設関係支出	0
設備関係支出	1,825,200
資産運用支出	0
その他の支出	39,461,674
資金支出調整勘定	△ 7,535,086
翌年度繰越支払資金	701,133,960
支出の部合計	952,253,723

## 貸借対照表

令和2年3月31日現在

(単位:円)

### 資産の部

科目	期末残高
固定資産	950,074,989
有形固定資産	913,451,889
その他の有形固定資産	36,623,100
流動資産	701,437,891
資産の部合計	1,651,512,880

### 負債の部

科目	期末残高
固定負債	9,817,500
流動負債	75,996,961
負債の部合計	85,814,461

### 純資産の部

科目	期末残高
基本金	1,390,000,000
第1号基本金	1,240,000,000
第2号基本金	120,000,000
第4号基本金	30,000,000
繰越収支差額	175,698,419
翌年度繰越収支差額	175,698,419
純資産の部合計	1,565,698,419
負債及び純資産の部合計	1,651,512,880

## 令和元年(平成31年)度 事業報告

### 令和元年度 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 フランス短期留学
令和元年 5月	春季学生レストラン開催 校内企業ガイダンス 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 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へ表敬訪問(教員2名・生徒5名) 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パリストレベル1認定試験 すし組合特別授業
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	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
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開催 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 教育課程編成委員会開催 学校関係者評価委員会開催
12月	2年生校外研修
令和2年 1月	冬季学生レストラン開催 技術考査 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(コロナウイルス対策のため在校生のみ) 卒業式(コロナウイルス対策のため卒業生のみ) 教育課程編成委員会開催