

**令和2年度
新潟調理師専門学校
情報公開**

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	1 1		1 1		用 務 員			
	講 師		2 8	2 8		助 手	4		4
	計	1 2	2 8	4 0		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 バリスタライセンス 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・バリスタ	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	必須	150時間以上
(実習30時間以上含む)		
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。

生徒による授業評価

① 調査方法

令和2年2月の授業日程終了後にアンケート用紙を配布（無記名式）。授業ごとにそれぞれの項目を5段階で評価する。（最高値5）

② 調査項目

A. 学科

- ①授業の進行速度は適切であった
- ②理解しやすい言葉や方法による授業だった
- ③興味・関心が深まる授業だった
- ④熱心に授業に取り組むことができた
- ⑤内容を十分に理解・習得することができた

B. 実習

- ①授業の進行速度は適切であった
- ②理解しやすい言葉や方法による授業だった
- ③興味・関心が深まる授業だった
- ④衛生面に注意して実習に取り組んだ
- ⑤基本的な包丁・器具の使い方を習得できた

C. 校外研修

- ①遅刻・欠席なく研修に参加した
- ②はっきりした返事・挨拶を行った
- ③研修日誌等記録を正確にとった
- ④職場でのコミュニケーションを積極的にとった
- ⑤就職に向けて役立つ技能を身につけた

① 調査結果一覧

学 科	学年	評価平均値
専門調理・製菓製パン ・福祉調理科	2年	4.4
専門調理・製菓製パン ・福祉調理科	1年	4.3
調 理 師 科	1年	4.3

専門調理・製菓製パン・福祉調理科 2年生 平均 4.4

科目名	全体値	①	②	③	④	⑤
食の安全と衛生	4.2	4.4	4.3	4.1	4.1	4.1
調理理論	4.5	4.6	4.6	4.4	4.3	4.4
食品実験	4.4	4.6	4.4	4.4	4.3	4.4
食文化と演出	4.4	4.5	4.4	4.4	4.3	4.3
栄養学	4.5	4.6	4.4	4.4	4.4	4.4
サービス論	4.4	4.4	4.5	4.3	4.3	4.3
教養学	4.4	4.5	4.4	4.4	4.3	4.4
フランス語	4.2	4.1	4.0	4.1	4.1	4.0
福祉学	4.5	4.6	4.5	4.5	4.5	4.6
手話	4.8	4.8	4.9	4.8	4.8	4.6
華道	4.3	4.4	4.3	4.3	4.3	4.3
茶道	4.2	4.4	4.3	4.2	4.1	4.2
喫茶	4.2	4.4	4.2	4.0	4.3	4.1
フードコーディネート	4.5	4.6	4.5	4.5	4.5	4.5

科目名	全体値	①	②	③	④	⑤
日本料理	4.3	4.3	4.3	4.3	4.3	4.2
西洋料理	4.4	4.5	4.3	4.4	4.5	4.5
中国料理	4.3	4.3	4.1	4.3	4.4	4.4
製菓・製パン	4.7	4.8	4.7	4.7	4.7	4.5
福祉実習	4.7	4.7	4.7	4.6	4.7	4.8

科目名	全体値	①	②	③	④	⑤
校外研修	4.6	4.7	4.6	4.6	4.4	4.5

科目名	全体値	①	②	③	④	⑤
レストランサービス	4.6	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
カフェ・バリスタ	4.5	4.3	4.5	4.5	4.6	4.4
保育士チャレンジ	4.3	3.0	4.5	5.0	4.5	4.5

専門調理・製菓製パン・福祉調理科 1年生 平均 4.3

科目名	全体値	①	②	③	④	⑤
食生活と健康	3.9	4.2	4.0	3.9	3.7	3.7
細菌学	4.3	4.4	4.3	4.3	4.2	4.2
食品の栄養と特性(食品)	4.3	4.5	4.4	4.3	4.3	4.2
食品の栄養と特性(栄養)	4.5	4.6	4.6	4.6	4.4	4.3
食品の安全と衛生	4.0	4.3	4.0	3.9	3.9	3.9
調理理論	4.3	4.5	4.4	4.3	4.2	4.1
食文化概論	4.1	4.0	4.1	4.2	4.2	3.9
フードビジネス	4.2	4.4	4.2	4.0	4.1	4.0

科目名	全体値	①	②	③	④	⑤
日本料理	4.6	4.6	4.5	4.6	4.7	4.4
西洋料理	4.5	4.5	4.3	4.6	4.7	4.5
中国料理	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7	4.6
製菓・製パン	4.6	4.4	4.5	4.6	4.8	4.8
総合調理実習	4.6	4.5	4.5	4.5	4.7	4.6

科目名	全体値	①	②	③	④	⑤
レストランサービス	4.3	4.3	4.4	4.4	4.5	4.5
カフェ・バリスタ	4.5	4.6	4.6	4.4	4.5	4.6
介護食士講座	4.3	4.3	3.9	4.2	4.5	4.5
保育士チャレンジ	4.4	4.0	4.5	4.0	5.0	5.0

調理師科 平均 4.3

科目名	全体値	①	②	③	④	⑤
食生活と健康	4.2	4.6	4.4	4.0	3.7	4.2
細菌学	4.1	4.5	4.2	4.2	3.8	4.0
食品の栄養と特性(食品)	4.1	4.6	4.3	4.0	3.9	3.9
食品の栄養と特性(栄養)	4.1	4.5	4.1	4.0	3.8	3.8
食品の安全と衛生	4.1	4.5	4.0	3.8	3.9	4.0
調理理論(実験含む)	4.4	4.7	4.6	4.3	4.3	4.1
食文化概論	4.2	4.4	4.3	4.4	4.1	4.0
接客サービス	4.4	4.7	4.7	4.1	4.2	4.3

科目名	全体値	①	②	③	④	⑤
日本料理	4.5	4.6	4.6	4.6	4.6	4.3
西洋料理	4.6	4.7	4.3	4.7	4.8	4.4
中国料理	4.8	4.8	4.9	4.9	4.7	4.5
総合調理実習	4.6	4.7	4.6	4.6	4.6	4.4

生徒指導と就職実績

①生徒指導

1. 生徒指導の基本姿勢

学校理念として掲げている「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」を目標とする。清潔な身だしなみ、さわやかな挨拶、遅刻・欠席をしない安定した生活習慣の習得にむけた指導を行なう。

2. クラス編成

全学科ともクラスを編成し、担任教員をおく。2年制課程は2年間同一のクラス編成である。

3. 退学者への対応

退学者の推移

	令和元年度	平成30年度	平成29年度
専門調理・製菓製パン・福祉調理科	10	9	4
調理師科	0	0	1

4. 学校生活に関するアンケート（5段階評価）

質 問	専門調理・製菓製パン・福祉調理科2年	調理師科	専門調理・製菓製パン・福祉調理科1年
遅刻欠席をせずに登校することができた	3.6	3.4	3.9
クラスメイトと友好的関係を築くことができた	4.2	4.4	4.1
教職員と十分なコミュニケーションをとることができた	4.1	4.0	4.0
清潔な身だしなみで授業に取り組むことができた	4.3	4.5	4.4
清潔な環境で学習することができた	4.4	4.5	4.4
学習に役立つ環境が整っていた	4.0	4.4	4.4
希望していた学習に取り組むことができた	4.1	4.7	4.4
意欲をもって就職活動に取り組むことができた	4.2	3.9	—
十分な情報を得て就職活動をすることができた	4.0	3.9	—
イベント活動に積極的に関わった	—	—	3.6
就職活動に向けて意欲が高まった	—	—	4.1
全体として学校に入学してよかったと思う	4.0	4.5	4.1

②就職活動・就職実績

1. 求人数の推移

	令和元年度	平成 30 年度	平成 29 年度
新潟県内	449	461	715
新潟県外	1835	1754	1890

2. 就職者数

		令和元年度	平成 30 年度	平成 29 年度
専門調理・ 製菓製パン・ 福祉調理科	県内	57	44	54
	県外	30	22	23
調理師科	県内	19	16	10
	県外	1	0	2

3. 平成 30 年度・主な就職・求人先

<p>(県内)</p> <p>ホテルオークラ新潟 新潟グランドホテル ホテルイタリア軒 ANA クラウンプラザホテル新潟 新潟東映ホテル ホテル日航新潟 アートホテル新潟駅前 ホテルニューオータニ長岡 鍋茶屋 行形亭 大橋屋 秋やま 鮭割烹丸伊 丸屋本店 三味堂 富士屋 河渡病院 潟東けやき病院 にごりかわこども園 ルーテシア 丸屋本店</p> <p style="text-align: right;">ほか</p>	<p>(県外)</p> <p>帝国ホテル (東京都) ホテルオークラ東京 (東京都) ニューオータニ東京 (東京都) グランドハイアット東京 (東京都) 東京ドームホテル (東京都) ホテルニューグランド (神奈川県) アッピア (東京都) タテル・ヨシノ (東京都) たん熊北店 (東京都) 蘭蘭酒家 (東京都) 美虎 (東京都) エーデルワイス (東京都)</p> <p style="text-align: right;">ほか</p>
--	---

4. 就職指導について

生徒の就職活動にあたり、特定の担当者が指導をするのではなく、全職員が一人一人の生徒の将来を考え、活動をサポートすることを重視する。すなわち、クラス担任・調理実習担当・進路指導部などが常に連携し、求人情報の収集・生徒の相談に応じている。

履歴書の書き方、面接練習、採用礼状の書き方なども、クラスごと、または個人に指導している。就職数の多い集団調理に関しては、県内有力の給食受託企業または県外ホテル業の人事担当者を招き、校内において就職ガイダンスを実施している。

5. アルバイトについて

5月の大型連休前後より情報提示を開始する。就職にむけて、社会と関わった経験が薄い生徒たちに、アルバイトを通じて現場の経験を積ませるのは非常に有効であることから、飲食店でのアルバイトを奨励している。(強制ではない)

なお、夜間の勤務時間は午後10時までとし、遅刻や居眠りなど学業に影響が見られるときはアルバイトの中止を勧告する。

6. 保護者懇談会の開催

就職対象生徒の保護者と年2回、クラス担任・保護者・生徒による三者懇談会を実施している。

7. 若者しごと館との連携

無料職業紹介所の登録、求人・就職内定者数に関する月報提出、定例連絡会議出席など、ハローワークの新卒窓口、若者しごと館と連絡を取り合い、就職情報を強化する。

保護者による評価

令和元年度卒業生の保護者に対し、10項目にわたる学校評価のアンケートを実施した。調査は当該世帯に郵送で書類を送り、解答は無記名方式、ハガキにて回収した。質問内容と評価結果は以下の通りである。

(質問事項)

- ①クラス担任とのコミュニケーションは円滑でしたか？
- ②学校職員の対応（電話対応・窓口での対応など）はいかがでしたか？
- ③購入いただいた教材の種類、量、金額は適当でしたか？
- ④校内の設備環境は十分でしたか？
- ⑤校内行事（食事提供・料理祭など）はいかがでしたか？
- ⑥定期考査等における成績評定は適正でしたか？
- ⑦お子さんに対する生活指導（髪型・服装など）は的確でしたか？
- ⑧就職指導體制については十分でしたか？
- ⑨お子さんの就職先について満足されていますか？
- ⑩お子さんを当校に入学・卒業させて良かったと思われますか？

	専門調理・製菓 製パン・福祉調理科	調理師科
①	4. 1	4. 8
②	4. 1	4. 7
③	3. 6	4. 2
④	4. 0	4. 7
⑤	4. 3	4. 0
⑥	4. 0	4. 5
⑦	3. 9	4. 5
⑧	3. 9	4. 7
⑨	4. 1	4. 7
⑩	4. 6	4. 7
平均	4. 1	4. 5

教職員による自己評価（最高値を5として評価）

教育理念・目的・人材育成像 3.5

学校の理念・目的・育成人材像は定められているか(専門分野の特性が明確になっているか)	3.9
学校における職業教育その他の教育指導等の特色はあるか	3.7
社会経済ニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか	3.3
理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが生徒・保護者に周知されているか	3.2
各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応するニーズに向けて方向づけられているか	3.4
目的等に沿った運営方針が策定されているか	3.3

学校運営 3.2

運営方針に沿った事業計画が策定されているか	3.3
運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、また有効に機能しているか	3.0
人事、給与に関する規程等は整備されているか	2.8
教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか	3.2
業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか	3.3
教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	3.8
情報システム化等による業務の効率化が図られているか	3.9

教育活動 3.4

教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか	3.2
教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	3.5
学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	3.7
キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実践されているか	3.4
関連分野の企業・関係施設等、業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか	3.5
関連分野における実践的な職業教育(産学連携による職業体験・インターンシップ、実技・実習等)が体系的に位置づけられているか	3.6
授業評価の実施・評価体制はあるか	3.6
職業教育等に対する外部関係者からの評価を取り入れているか	3.6
成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか	3.7
資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか	3.6
人材育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	3.3
関連分野などにおける業界等との連携においてすぐれた教員(本務・兼務含む)を確保するなどマネジメントが行われているか	3.2
関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか	2.8
職員の能力開発のための研修等が行われているか	2.6

学修成果 3.5

就職率の向上が図られているか	3.9
資格取得率の向上が図られているか	3.7
退学率の低減が図られているか	3.1
卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか	3.6
卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか	3.3

学生支援 3.4

進路・就職に関する支援体制は整備されているか	4.0
学生相談に関する体制は整備されているか	3.8
学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	3.6
学生の健康管理を担う組織体制はあるか	3.4
課外活動に関する支援体制は整備されているか	3.3
学生の生活環境への支援は行われているか	3.3
保護者と適切に連携しているか	3.4
卒業生への支援体制はあるか	3.5
社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか	3.3
高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか	3.1

教育環境 3.5

施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	3.7
学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか	3.4
防災に対する体制は整備されているか	3.7

学生の受入れ募集 3.5

学生募集活動は、適正に行われてるか	3.7
学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか	3.4
学納金は妥当なものとなっているか	3.7

財務 3.3

中長期的に学校の財務基盤は安定しているか	3.4
予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	3.2
財務について会計監査が適正に行われているか	3.4
財務情報公開の体制整備はできているか	3.2

法令等の遵守 3.5

法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	3.7
個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか	3.3
自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	3.3
自己評価結果を公開しているか	3.7

社会貢献・地域貢献 3.2

学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	3.2
学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	3.0
地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等を含む)の受託等を積極的に実施しているか	3.4

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	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