

**令和5年度  
新潟調理師専門学校  
事業報告**

**NCTS**

Niigata Cooking Technical School

**新潟調理師専門学校**

発刊：令和 6年 6月

## **教育理念**

新潟県で最も歴史ある伝統校として、  
食文化の継承と発展に貢献できる調理師、  
料理を通じて、人々に喜びと健康を与える使命を担う調理師を育成する。

## **教育方針**

生徒の個性と感性を理解、尊重する。  
「できない」を「できる」ようになるまで、  
「わからない」を「わかる」ようになるまで、丁寧な指導を行う。

## **教育目標**

1. 生活のリズムを整え、遅刻、欠席のない学校生活を送る。
2. 社会人としての常識(あいさつ・言葉遣い・態度・身だしなみ)を習得する。
3. 調理師として必要な基礎技術を反復練習により習得する。
4. 食品衛生、栄養、食文化などについても造詣を深める。
5. 取得できる資格は、可能な限り履修、受験をする。
6. 学校行事、アルバイトなどに積極的に関わり、社会性を身につける。

## アドミッションポリシー(入学者受入れ方針)

- ・健康状態が良好で、調理師の学習、仕事に関心がある人
- ・食えること、作ること、食べてもらうことに喜びを感じる人
- ・当校のイベントに積極的に参加し、実際の雰囲気確かめ、学習意欲が高い人
- ・社会人になるために必要な規範、常識を身につける意欲がある人

## カリキュラムポリシー(教育内容)

当校の教育理念・教育目標に基づき、調理師免許取得にかかる必須科目をはじめ、調理師として必要な技術、知識を身につけるカリキュラムを編成しています。

定期的に飲食業界の方から意見を集め、より現場に即した内容になるよう、授業全体の取り組みを見直しています。

## ディプロマポリシー(卒業認定の在り方)

調理師免許取得に必要な時間数、学科ごとの卒業要件時間数をすべて履修すること、年2回の定期考査に全科目合格することで、卒業認定が行われます。

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 昌和	団体役員
理事	関川 弘雄	大学教授
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	若槻 良宏	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	8		8		用 務 員			
	講 師		2 8	2 8		助 手	4		4
計		9	2 8	3 7	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 70 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・カフェスイーツ・こども栄養給食）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  
 介護食士 2 級（こども栄養給食コース）  
 ラッピングクリエイター 3 級（カフェ・スイーツ専攻）  
 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履修者）

授業時間数：1,700 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			
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35名／高等課程5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5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	160,000円	160,000円
授業料 (調理実習費含)	800,000円	800,000円
教材費一式	245,000円	240,000円
合 計	1,355,000円	1,350,000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5年度	令和4年度	令和3年度
専門調理・製菓製パン・福祉調理科	4	2	6
調理師科	0	1	1

#### 4. 学校生活に関するアンケート（4段階評価） 全体平均 3.5

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	3.4	3.2	3.4
クラスメイトと友好的な関係を築くことができた	3.7	3.3	3.5
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	3.6	3.4	3.4
清潔な身だしなみで授業に取り組むことができた	3.7	3.7	3.7
清潔な環境で学習することができた	3.7	3.6	3.7
学習に役立つ環境が整っていた	3.7	3.6	3.6
希望していた学習に取り組むことができた	3.6	3.3	3.5
意欲をもって就職活動に取り組むことができた	3.7	3.2	
十分な情報を得て就職活動をすることができた	3.7	3.3	
イベント活動に積極的に関わった			3.3
就職活動に向けて意欲が高まった			3.4
全体として学校に入学してよかったと思う	3.6	3.4	3.2
学年平均	3.6	3.4	3.5

②就職活動・就職実績

1. 求人数の推移

	令和5年度	令和4年度	令和3年度
新潟県内	<b>304</b>	<b>323</b>	<b>348</b>
新潟県外	<b>1938</b>	<b>1410</b>	<b>904</b>

2. 就職者数

		令和5年度	令和4年度	令和3年度
専門調理・ 製菓製パン・ 福祉調理科	県内	<b>37</b>	<b>30</b>	<b>38</b>
	県外	<b>8</b>	<b>17</b>	<b>6</b>
調理師科	県内	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>8</b>
	県外	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

3. 令和4年度・主な就職・求人先

<p>(県内)</p> <p>鍋茶屋 行形亭 大橋屋 鮨割烹 丸伊 秋やま 新潟グランドホテル 万代シルバーホテル ホテル日航新潟 ホテルイタリア軒 ANA クラウンプラザホテル新潟 長生館 摩周 北辰館 ラ・ジェンマ バナナウインズ 59FU 南国酒家 里味 ルーテシア いえい ブルックリン</p>	<p>日清医療食品 つばめ福祉会 信楽園病院 坂井輪幼稚園 里味</p> <p>ほか</p> <p>(県外)</p> <p>芝パークホテル (東京都) アッピア (東京都) JINBO MINAMI AOYAMA (東京都) BENOIT ALAIN DUCASSE TOKYO (東京都) ANA クラウンプラザホテル秋田 (秋田県) 長井弘徳会 (山形県)</p> <p>ほか</p>
---	--



## 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）
- ・又松情報大学（韓国）

## 令和5年度 事業報告

### 令和5年

- 4月 スクールカウンセラー大屋未輝氏 職員向け講習会  
入学式  
企業説明会開始
  
- 5月 日本料理食事会  
新潟デザイン専門学校とのカフェスペースデザイン  
学生カフェ運営  
健康診断  
球技大会
  
- 6月 中国料理食事会  
学生カフェ運営  
ごせんカフェ参加  
西蒲支援学級お菓子販売
  
- 7月 カフェ・スペース シェア事業(JIRO キッチン)  
レストラン シェア事業(ティオペペ)  
すし組合特別授業  
卒業年次在校生三者面談  
教育課程編成委員会  
校外研修
  
- 8月 レストランサービス技能士3級1次試験  
新潟県米粉講習会
  
- 9月 前期試験  
教育課程編成委員会
  
- 10月 西洋料理食事会  
個人作品課題発表  
にいがた2km マルシェ参加  
球技大会
  
- 11月 レストランサービス技能士3級2次試験  
学生レストラン開催  
グルメピック地区大会
  
- 12月 学生レストラン開催  
バアクリスマスケーキ教室  
校外研修

令和6年

1月 技術考査  
学生レストラン開催

2月 後期試験  
1年生個人懇談  
新入生(2年生課程)カリキュラム説明会

3月 料理祭  
卒業式  
校外研修