令和４年度事業報告

教育理念

日本人としての主体性を認識し、その上で世界的視野に立て物事を捉え、それぞれが学ぶ領域、すなわち調理師科にあっては日本料理・西洋料理・中華料理、製菓衛生師科にあっては和菓子・洋菓子・製パンやその他の活動体験を生かし 自らそれらを工夫し創作する気風に満ちた人材の育成を目指します

教育目標

個々の生徒の個性・能力を生かし、食の安全を通して人類の幸福を実現する為に考え行動し社会に貢献できる調理師・製菓衛生師を養成する。このために如何なる調理技術にも対応できる基礎力と応用能力および自然に及ぼす効果と影響について多面的に考え創製する能力を培う

上記の理念と目標に基づき以下の事業を行なった

月　　日	行事名	内容
4 月 1 日（金）	ｵﾘｴﾝﾃｰｼｮﾝ	道具販売及び入学指導実施
4 月 3 日（日）	入学式	調理師科昼間部 22 名・夜間部　6 名 ・製菓衛生師科 4 名が入学した
5 月～	健康診断実施 学校訪問開始 就職指導開始	新入生全員奏の杜クリニック受診 入学案内の送付・高校訪門開始 業者説明会と面接指導開始
8 月～	校外実習 （インターンシップ）	ホテル他各種飲食店・保育園等各種施設で　和食・洋食・中華の校外実習を 60 時間行なった
8 月 21 日（日）	テーブルマナー	ホテルイースト 21 東京で学生全員がテーブルマナーを受講
9 月 30 日（金）	夜間部卒業式	調理師科夜間部　5 名卒業
10 月 3 日（月）	入学	調理師科夜間部　1 名入学
1 月 29 日（日）	卒業制作展	学生による和食・洋食・中華の創作料理を本学講堂で展示 様々な工夫と技量を凝らしてこれまで学んだ集大成の作品の出品となった。
3 月 18 日（土）	卒業式	調理師科 20 名・製菓衛生師科 4 名が卒業

◎ 特別講義

- 包丁の話・包丁の研ぎ方　の講義実施
- 進路指導関係講義を求人会社を含め多数回実施