

目次

1	教育・研究内容の整備と質向上	1
	（1）女子栄養大学	1
	（2）女子栄養大学短期大学部	3
	（3）香川調理製菓専門学校	5
	（4）栄養科学研究所	5
	（5）栄養クリニック	7
	（6）保健センター	7
	（7）国際交流センター	8
	（8）図書館	8
	（9）香川昇三・綾記念展示室(食具の小さなミュージアム活動含む)	9
	（10）生涯学習センター	10
2	法人運営の改善	11
	（1）管理・運営	11
	（2）法人のガバナンス強化	11
	（3）学長ガバナンスの維持向上	11
	（4）財政	12
	（5）人財育成・活用	12
	（6）100周年に向けての取り組み	12
	（7）業務の効率化（IGT含む）	13
	（8）キャンパス整備	16
3	広報戦略推進とブランディング強化	16
	（1）入試広報（大学・短期大学部）	16
	（2）入試広報（専門学校）	17
	（3）大学院広報	17
	（4）社会連携・社会貢献・学園広報	17
	（5）ステークホルダーとの関係強化	18
4	事業の展開と強化	18
	（1）事業本部	18

(2) 附帯事業部	19
5 法人の概要・事業の概要・財務の概要	
(1) 法人の概要	20
(2) 事業の概要	24
(3) 財務の概要	38

1 教育・研究内容の整備と質向上

(1) 女子栄養大学

【大学院】

研究

- 1) 大学院生の学会発表数の増加
大学院の研究の質を高めるため、大学院生は1人当たり年1回以上の学会発表を目標とした。
- 2) 大学院での研究成果（修士論文、博士論文等）に基づく論文数（学術誌）の増加
修士論文、博士論文の学術誌への発表を促進した。博士論文の学術誌への投稿は義務だが、修士論文についても投稿を推奨し、学術誌に掲載される論文数を増やすように促した。その実績をHP上でわかりやすく公開する予定である。

【栄養学部】

教育

- 1) 専門職として各分野でリーダーシップがとれる学生の育成
①学内新卒大学院進学率向上策として低学年からの意義説明を新学期ガイダンス等で行った。
②企業参加型キャリア教育、インターンシップ等を強化した。
③専門家倫理教育なども含めたリーダーシップ育成の機会について検討中である。
- 2) 学士の質（能動的学習、課題解決力、人間力等）を担保できる教育
①改定した3ポリシーに基づき、各種取組計画の点検、確認を行う予定である。
②初年次教育の3年間の成果の評価と学科間共有、今後の改善を検討中である。
③自学自修の推進・時間量延長のために、FD研修などを通して、アクティブラーニング、課題解決型学習をさらに拡大する予定である。
④H30に全学科に挿入した教育成果を学士力として総合的に把握する手段を用いて、分析を行い、教育方法等の検討を行っている。
⑤教職課程の再課程認定に伴ういくつかの対応を確実に実施した。
⑥食文化栄養学科の定員増に伴う諸問題（応募者確保も含め）へ対応策を講じ、学科教育の一層の強化を図るため検討を行っている。
- 3) 教職員の協働、多様なステークホルダーと社会に開かれた教育の実現
①FD/SD合同開催には至らなかったものの、FD研修会への出席率は合計で94.8%に達した。
②FDの一環として教員同士の授業公開を6月と10～11月の2回実施。合計で21科目を13人が聴講した。
③2017年度以降実施している教員評価により、教員自身の振り返りとそれに基づく改善を促した。
④埼玉東上地域大学教育プラットフォーム（TJUP）に参画し「地元で生まれ、地元で育ち、地元で生きていく若い世代への支援」というビジョンのもと、単位互換、共同FD/SD、人事交流、機能別消防団への学生参加等の地域貢献・産学官連携に取り組んだ。また、学内の推進委員会を改組し、教職協働の体制を整備した。

支援

- 1) 教育現場での危機管理体制整備
①大小さまざまな危機から学生の生命と安全を守るために、学生と教職員ができる、速やかで的確な対処方法を示す「危機管理の手引き」を作成した。
②学生の安全を確保するため、警察署との連携をはかり、交通安全指導、痴漢防止等対策、薬物乱用防止、インターネット犯罪に巻き込まれないよう指導を行った。

2) 学生満足度の向上	<p>◆学生生活課 昨年度、学部在学学生 2,045 名に対して「学生満足度調査」を実施した。その結果、学生の学生生活の実態や教育内容、施設設備などに関する評価や意見を十分に把握することができた。今年度は満足度の低かった項目の改善及び解決に向けてプロジェクトを立ち上げ、一部改善につなげることができた。</p> <p>◆坂戸就職課 窓口での親身な指導を心がけるとともに、支援講座、セミナーの充実を図った。就職決定への満足度は 90.6%、昨年度の 88.8% と比べ、1.8 ポイント上昇した。</p>
3) 学生生活の支援	<p>①家計急変等経済的に困窮している学生への給付型奨学金(北郁子奨学金)を創設した。</p> <p>②課外活動(クラブ・サークル)の活性化をはかるため、予算の見直し等を行った。</p>
4) メンタルケアの充実	<p>精神的問題を抱える学生に対しては、大学学生部長をはじめ坂戸保健センター、クラス担任、保護者等と情報を共有し、サポートを継続している。また、臨床心理士のカウンセリングについても該当学生に対して案内している。</p>
5) 地域活動支援	<p>①若葉祭において外部団体(地方自治体、地元企業)との連携を強化することにより、参加者数も約 12,000 名となり、盛大な学園祭となった。</p> <p>②本学と坂戸・鶴ヶ島消防組合との連携による機能別消防団に本学の学生 9 名が任命され、消防団員として活動した。次年度以降も地域活動の一環として、消防団活動を継続する。</p>
6) 若葉寮の管理	<p>経年劣化による寮室内の一部設備について取替え・修繕を行った。具体的には、エアコン・冷蔵庫・洗濯機・ベッドの交換、床面の改修等を実施した。また、新年度の入寮生を受け入れる前の各部屋点検を実施し、入居する新入生に不便が生じないように管理人と連携をとりメンテナンスを行った。</p>
7) 就職支援	<p>①大学職業指導研究会や全国私立大学就職指導研究会など、他大学との情報交換やスキルアップの場に参加し、就職・採用環境の変化や業務上の様々な問題点を共有した。また、就職情報会社が開催する就職担当者向けイベントにおいて最新情報を収集し、学生支援に反映させた。</p> <p>②低学年を対象とした2つのキャリア授業(企業参加型・社会人訪問型)が4年目を迎え、より充実した内容となった。本授業では、社会的ニーズの高い課題解決力や主体的に考え行動する力を養うことを目標としており、過去の履修学生は良好な就職結果を残している。</p> <p>③学内企業セミナー・業界セミナーの開催は、129 社・団体の協力を得て実施し、延べ 3,125 名が参加した。教員から紹介を受け、初めてセミナーを開催した企業もあった。専門性を持つ本学学生への期待などから開催希望の要請は高く、学内セミナーをきっかけとし、採用に繋がるケースも多数あった。</p> <p>④従来通り、公務員講座を開講し、前期は 96 名の受講者を得た。公務員志望者の把握や受講者の試験内容への理解と対策に役立った。なお、後期については新型コロナウイルス感染症対策により、開講中止となった。</p> <p>⑤就職支援として年2回の学科別ガイダンスに加え、就職情報サイト各社や企業の現役採用担当者等の協力を得た就職対策講座を年間 25 プログラム実施した。特にエントリーシート作成や面接対策講座は、学生の関心が高かった。坂戸就職課でも年間延べ 500 件を超える個別模擬面接を実施しており学生から好評である。インターンシップ(就業体験)などを通じた採用の早期化や多様化が進むなか、情勢を捉えた支援を実施し、前年度水準の就職決定率を維持できた。</p>

研究

1) 研究活性化のための時間確保	<p>①カリキュラムのスリム化と教員間の授業担当時間の適正化</p> <p>②学科への教員の適正配置とも、教育や大学運営とのバランスを考慮しつつ検討を継続している。</p>
2) 研究支援体制のインフラ整備	<p>①科研費応募啓発活動を検討する。</p> <p>啓発活動の一環として、2019 年度第 2 回大学 FD 研修会の場を利用して応募率アップに向けて講演会を開催した。当日は URA の外部講師を招いて「採択を目指す、わかりやすく読みやすい研究費申請書の書き方」をテーマに掲げたイベント</p>

となった。

②若手研究者へのフォローアップ方法を検討する。

上記①にも若手教員の参加が見られたが、これとは別に外部団体から届く研究所助成の案内を全て学内に配信するよう努めた。但し、応募の有無までは把握できていない。

③研究倫理教育受講状況の徹底管理を図る。

2018年度より科研費採択時の受講状況を重要視して把握徹底に努めた。有効期限のチェック、新任教員へのアプローチ、更には栄養科学研究所客員研究員への趣旨説明及び受講手続きを早い時期から案内することに努めた。今後も個人ごとに追跡できるよう管理体制を確立していくことで進める。

④大学共同研究制度の見直しを行う。

「女子栄養大学 共同研究に関する規程」では規定されていない条項が慣例的に働いている現状が確認できているので、先ず現状の枠内での規程改定を行う必要性を認識しているが当年度には着手できていない。

【栄養学部二部】

教育

教育の理念の達成

2019年度(2020年3月末)を持って閉鎖となったが、全員が卒業できるよう指導した。

支援

1) 学習支援

学生の卒業修得単位状況確認及び授業出席状況確認等を学科長へ都度報告し情報を共有することで詳細な指導を行った。学生への学年担任を2人制にすることで学生を卒業に導くことができた。

2) 生活支援

学生相談員(カウンセラー)、学年担任、教務課と一体となり、令和2年3月末閉鎖に向けて、4年生全員が卒業できるよう、学生の学業及び学生生活をサポートした。

(2) 女子栄養大学短期大学部

教育

1) 教育の向上

- ①入学前教育において読書力、計算力、化学基礎力の向上を図る。
- ②専門科目履修前の基礎力向上のため、初年次教育(国語・化学・日本語コミュニケーション)を継続した。
- ③栄養士実力認定試験対策授業への参加を促し、栄養士実力認定試験のA評価の成績を取得する学生割合の向上を目指したが、対策授業の参加率は上がりず成績も芳しくなかった。
- ④フードスペシャリスト認定試験の受験対策の強化を目指すとともに受験者数の増加及びフードスペシャリスト資格取得率は向上したものの専門フードスペシャリストの合格率が低かった。
- ⑤家庭料理技能検定2級全員合格を目指していたが、合格率は78.2%と合格率が低く、欠席者も5名でありこれまでの受験者人数に対し欠席者率が上がってきている。
- ⑥コース編成及び教育内容(カリキュラム)の見直しを行いカリキュラムナンバリングの変更を行った。

2) 教育機会の多様化

- ①教職課程に関する科目で卒業後のキャリア形成に必要となる科目については栄養教諭取得希望学生以外の学生にも履修を勧めたが教職課程履修者以外の単位取得者はみられなかった。
- ②卒業後のためのキャリア形成を目的とし、卒業生及び栄養士業務経験者とのオリエンテーションを設けることはできなかった。

3) 授業評価による授業の改善と学生満足度の向上

学生からの授業評価を受け授業改善に取り組むことはできた。毎年実施している学生満足度調査はWEB調査としたが回答率が低かったため次回実施方法を検討することとした。

4) 授業公開の参加者増

保護者への周知したものの、時期が5月初旬であったためか参加者増は望めなかったものの参加された保護者からは好評を得ている。また、11月に行われる栄養

	士校外実習報告会については若干ではあるが増えた。
支援	
1) 学習支援	<ul style="list-style-type: none"> ①卒業と資格取得について指導し、卒業時の資格取得に努めた。 ②卒業に繋がる履修指導を行った。 ③四年制大学等の進学を希望する学生へ履修指導を行っているが単位取得に繋がることが難しい学生が出てきている。 ④支援が必要な学生へ個別に単位取得に向け履修指導を行った。
2) 学生生活支援	<ul style="list-style-type: none"> ①学生が相談しやすいように促すことで学生生活での不安を取り除くように指導している。また、カウンセリング室以外に相談室を設け、カウンセリングだけではなく、履修相談や学生生活に関する相談ができるように準備した。 ②前年度の学生生活満足度調査の意見を基に、学生の生活支援をサポートしている。 ③防災訓練は5月には開催することが出来た。 ④学生の各委員会活動について再度検討し、委員の人数配分を変更し、活動時期等が学生に負担がかからないようにすることができた。特に駒込祭実行委員会は担当係の構成し少ない人数で実施することができた。
3) 就職支援	<ul style="list-style-type: none"> ①受け入れ先の開拓と大学を通じた参加方法によりインターンシップ受入れ企業及び参加者増をはかり、8月6社、12月～3月に7社、合計13社と受入れ企業を前年度5社から大幅に増やすことができた。2～3月の実施予定は新型コロナウイルス感染症対策のため中止とし、参加学生は延べ71名に留まった。 ②1年生の6月から就職オリエンテーション、就職活動準備講座、夏期インターンシップ参加促進に繋がる業界研究会などを前期に開講した。後期も予定していた就職活動対策講座に加えて業界研究会も積極的に増やし15講座を開講した。 ③ロールプレイを多用した面接選考対策のためのコミュニケーションスキルアップ講座を開講し58名が受講した。 ④就職資料室のレイアウト変更が6月に完了した。明るく開放的なスペースとパソコン用個別ブースを設けたことにより、学生が利用しやすい就職資料室になった。 ⑤求人先との関係強化に注力し、4月実施の学内合同企業説明会に42社参加、延べ176名の学生が参加した。また、業界研究会や個別会社説明会等も積極的に実施した。 ⑥1年生を対象に、職業理解並びに職業選択の幅を広げることを目的に、インターンシップ業界研究会、進路に向けて考えるきっかけとなるモチベーション講座を新規開講した。また2年生対象の企業説明会への参加促進も行った。 ⑦2年生を対象に、社会人直前講座としてビジネスマナー講座を開講した。
研究	
1) 科研費申請の参加勧奨	<ul style="list-style-type: none"> ①科研費応募への関心を促す方策を検討する。 2019年度に実施できたのは、以下2)の①のみであった。
2) 研究支援体制のインフラ整備	<ul style="list-style-type: none"> ①科研費応募啓発活動を検討する。 啓発活動の一環として、2019年度第2回大学FD研修会の場を利用して開催した講演会に短大部の教員にも参加を及びかけたが、坂戸キャンパスで実施したためか参加者はなかった。 ②若手研究者へのフォローアップ方法を検討する。 上記①にも若手研究者の参加が見られたが、これとは別に外部団体から届く研究所助成の案内を全て学内に配信するよう努めた。但し、応募の有無までは把握できていない。 ③研究倫理教育受講状況の徹底管理を図る。 近年、短大部教員で科研費の採択者はないが、2018年度より科研費採択時の受講状況を重要視して把握徹底に努めた。受講履歴、有効期限のチェックを行い、全員の受講を確認した。今後も個人ごとに追跡できるよう管理体制を確立していくことで進める。 ④大学共同研究制度の見直しを行う。 「女子栄養大学 共同研究に関する規程」では規定されていない条項が慣例的に

働いている現状が確認できているので、先ず現状の枠内での規程改定を行う必要性を認識しているが当年度には着手できていない。

(3) 香川調理製菓専門学校

教育

- | | |
|---------------|--|
| 1) 学生の質の向上 | 調理・製菓の現場で必要な、①手洗い ②挨拶 ③身だしなみ の3つの基本的心構えを入学から卒業まで教職員全員で年間を通じ指導を実施した。 |
| 2) 授業内容の充実・向上 | 生徒アンケートの実施と年間を通じ授業チェックをおこなう。結果内容の分析をおこない問題点について、教職員全員で共通認識を持つことは不十分であった。2020年度は forms を使った授業アンケートを実施する。 |
| 3) 進学、資格取得の向上 | ①女子栄養大学・女子栄養大学短期大学部への進学について、残念ながら0名であった。
②家庭料理技能検定試験の筆記試験対策授業を正規の授業以外に実施する。各クラス 10日×2時間を目安とし対策講座をおこなったが、合格率は70%と2018年の82%から減少した。 |
| 4) 学外教育の充実・実施 | ①研修は製菓科生を対象とした北海道十勝研修を実施し、2018年度8名の参加であった。2019年は調理師科・マイスター科全員を対象とした結果23名の参加で研修を実施した。
②校外実習は調理マイスター科の校外実習時間の増加について具体的なカリキュラムの検討を行い、30時間のデュアル実習Ⅰをカリキュラムに追加した。 |

支援

- | | |
|-------------------|---|
| 1) 生徒指導の充実 | ①校外実習・インターンシップ・企業見学・企業説明会などの就職指導と面接指導を行い、大手企業・ホテルの就職の割合は4割を超え、75名の内定数となった。内定率も99%となった。
②例年退学者数を3人以下とすることを目指している。2018年度は9名、2019年度は5名と減少させることができた。 |
| 2) ステークホルダーとの関係強化 | ①入学準備会、入学式、保護者面談、作品展、卒業制作展、卒業式など保護者に来校機会を設け、保護者からの信頼を得られるように、保護者会の参加率62%を目標としたが、80%程度の参加となった。またメールシステムを活用し、保護者との連携を強化することができた。
②香流会総会は毎年、懇親会は隔年で開催している。参加者数を増やすために運営方法・告知方法の見直しを検討し、卒業生の参加数を増加させる方法を検討した。また卒業生のお店を特集した「グルメガイド」の第3版を発行した。 |
| 3) 企業奨学金の新設 | 2019年度が初年度となり、5企業様と協定を締結することができた。2020年度はさらに、5企業様の追加を目標とし合計10企業様との協定を目標とする。 |

(4) 栄養科学研究所

- | | |
|--|---|
| 1) 受託事業収入件数の安定確保（受託研究・事業、共同研究、奨学寄附、食品分析業務） | 本学の財政改善に寄与する事を重視し、誘致に努力した結果、2019年度の受託事業収入実績は下記の通りであった。
Ⅰ. 奨学寄附金：6,300,000円（6件）
※特定公益増進法人へ対する寄附
Ⅱ. 受託研究：19,877,492円（12件）
Ⅲ. 受託業務契約：4,125,556円（4件）
Ⅳ. 食品分析業務等：514,792円（4件）
Ⅴ. 共同研究：3,990,000円（9件）
Ⅵ. 印税：6,386円（1件）
合計：34,814,226円
また専任所員は複数の企業からの相談に応じることで長期的に誘致しやすい環境を提供した。 |
| 2) 協賛企業確保の安定化 | 2019年度は前年度と同じ7件の賛助会員を維持した。賛助会員に対して例年通り |

	<p>栄養科学研究所講演会の案内や栄養科学研究所年報を発送して状況の共有を行った。</p>
3) 研究所の活動状況の透明化及び社会への働きかけ	<p>①研究所 HP の充実を目指す。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・建学の精神のもと、平時有事を問わず広く国民に正しい知見を伝える努力を行った。2019 年度の研究所 HP のアクセスカウントは平均して 5,041 アクセスと 2018 年度の 3,367 アクセスの約 1.5 倍となった。特に新型コロナウイルス (COVID-19) の感染拡大時に提供した情報を掲載した 3 月には 2011 年度の研究 HP リニューアル以来最も多い 14,381 アクセスとなった。 ・2019 年度も客員所員、客員研究員そして学内の教員と学生の活動を定期的に掲載した。 ・2017 年度から実施している研究所客員所員 (客員教授) による Web 講座シリーズは、2018 年度に引き続き島崎とみ子客員教授に記事を提供していただき、香友会など関係部署とも連携して周知した。 <p>②研究所と所客員所員及び客員研究員間でギブアンドテイクの関係を築く。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2018 年度に承認を得た活動実績を踏まえた客員研究員の選定を始めて実施した。 ・受入客員研究員と客員所員に対して活動状況報告を求めた。 ・今後の学園運営および経済状態を考慮して、客員研究員に対する費用徴収が提案され、今後の検討事案となった。 <p>③研究所講演会の形態を工夫する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2019 年度の栄養科学研究所講演会は当初最も早く定員に達したものの、直前での参加取りやめなどで今後の課題が残った。今後は参加者の確実な確保に向けた取り組みとともに、外部からの講演者に頼らない講演会の形態に向けた検討が提案された。 <p>④専任および兼任所員の掲載論文の教員紹介ページへの掲載を奨励し、研究所 HP とリンクさせることで多くの人が閲覧できるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大学学部にも所属する兼任所員 73 名中 72 名、短大部にも所属する兼任所員 17 名中 16 名が各自の教員紹介ページに論文業績を掲載していた。今後は業績の定期的な更新と継続的な論文執筆および意義ある研究成果の社会に向けた発信に向けた取り組みが求められる。 ・栄養科学研究所年報のリポジトリ公開を継続した。今後の年報の発行形態についての検討が提案された。 <p>⑤食に関連した AI やロボット化などの新技術の進歩について率先して試行し、その内容について学内外に発信するよう努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食に関連した作業のロボット化などの新技術を学内で初めて試行した。具体的には若葉祭においてロボット「ソータ君」による調理工程における「味覚センサー」技術を所長主導で社会に発信した。また教育面においてはロボット「NAO 君」による英語による栄養学教育を実施した。
4) 研究所諸規程の整備	<p>規程の改定に伴い本年度から研究所会議を始め新たな体制で運営を開始した。</p>
5) 海外研究機関および研究者との連携強化	<ul style="list-style-type: none"> ・2019 年 5 月に予定通り Penn State University の Prof. Catherine Ross によるジャパンツアーが実施され、本学を訪問された際には所長および副所長が対応した。またジャパンツアーに参加した学生と本学学生との間での国際交流の機会を提供した。Prof. Ross とはその後の共同研究の意見交換が続いている。 ・副所長は国際的な身体計測技師認定制度において、日本人として初めて最上位のレベル 4 の認定を 7 月に受け、その後身体計測に関する国際的な意見交換および研究活動に関わっている。 ・8 月にはインドネシア・バリで開催されたアジア栄養学会で副所長が研究成果を発表し、その内容が 2020 年 3 月に論文として発表された。 ・9 月に中国栄養学会からの依頼を受けて、所長が中国で招待講演を行った。その後中国栄養学会との情報交換および共同研究が行われている。 ・11 月にタイ・バンコクで開催された Asia Pacific Academic Consortium for Public Health (APACPH: アジア太平洋公衆衛生学術連合) の総会・学会に参加し、優秀口頭発表賞を受賞した。 ・副所長は 11 月にタイ・バンコクにある College of Medicine, Rangsit

University で特別講義を行い、今後の継続的な連携に向けた意見交換を学部長および関係教員と行った。

(5) 栄養クリニック

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1) 実践栄養学への取り組み | 1月以降ダイエットコース4月15万円から25万円に値上げを試みたが、残念ながら新型コロナウイルスの影響で、その分9名分の収入を返金することになった。また、臨床研究の収入分が来年度に繰り越しとなったことがあり、かなりの減収となった。2月以降、新型コロナウイルスの影響で4月以降のダイエットコース等事業の開催が危ぶまれている。その代わりに、3月以降インターネットを活用した情報発信として、ブログの立ち上げ、ユーチューブの発信を取り入れている。今後の栄養クリニックの機能と価値を見直し活路を見出す努力を継続する。 |
| 2) 栄養士・管理栄養士のスキルアップに対する教育支援 | 外来栄養相談実践講座では、受講者が1回10名以上となり、講師も増やして対応した。 |
| 3) 最新の栄養療法の実験、実施、啓蒙 | 透析時の栄養相談について特別枠での講演を行った。 |
| 4) 開所50周年記念行事の実施 | 全国の栄養クリニックを持つ大学9大学とのコラボで、栄養クリニック連絡会を研究会にし、女子栄養大学栄養クリニックを事務局とした。 |
| 5) 業務の効率化 | ホームページを改良し、ブログを新たに始める用意をした。 |
| 6) 収益活動の取り組み | 令和2年度からのダイエットコースをはじめ、値上げを検討した。 |

(6) 保健センター

- | | |
|------------------------|---|
| 1) 健康情報収集・管理・共有の効率化と活用 | <p>①学生・生徒の定期健康診断受診率は館内放送やカフェテリアのデジタルサイネージ等での呼びかけにより2019年度まで97~100%の高水準で推移している。</p> <p>②一方、教職員の健康診断および人間ドックの合計受診率は減少し続けていたが、積極的な呼びかけにより2019年度は上昇に転じた。駒込キャンパスは93%、坂戸キャンパスは79%となり、2018年度よりそれぞれ10ポイント、2ポイントの上昇となった。2019年度から私学共済による人間ドックの補助が隔年(学園補助は毎年のまま)となり受診率減少に拍車がかかることを懸念したが、受診の呼びかけが辛うじて奏功した。100%受診を当然の目標として今後とも働きかけを続ける必要がある。</p> <p>③学生情報のガールーン・スペースによる共有については2017年度から2018年度にかけて短期大学部に提案した。2018年度後期には栄養学部実践栄養学科に導入され、2019年度より栄養学部全体で使われるようになった。これにより学科長、担任、教務課、学生生活課、保健センターの情報共有が著しく効率化した。今後は全学園的な導入を推奨したい。</p> <p>④2017年度に学生の健康情報の一部(各種抗体価・ワクチン接種歴等)を学生別にタイムリーに情報共有できるツール(保健センターマイページ)を導入したことにより、後述3)のように業務効率は特に学生実習に関連して飛躍的に向上した。続いて、2018年度はアレルギー情報の試験的共有を実施し、2019年度には栄養学部で本格運用を開始した。2020年度には食物アレルギー情報を全学園的に共有する予定である。</p> <p>情報システム化達成率は2016年度を50%として、2020年度までにほぼ完了させる想定だが、システム開発が遅れ気味のため2019年度の達成率を80%から70%に下方修正した。今後精力的に開発を行い、当初の予定を達成する。</p> |
| 2) メンタルケアの充実 | 当該目的達成のために精神科医、産業医、校医、カウンセラーの週あたりの合計在室時間を増大させる計画であったが、2017年度半ばに校医兼産業医が退職して以来、達成率は減少に転じている。2018年度、2019年度はいずれも補充されていないが、少なくとも2017年度の水準を維持する必要がある。 |
| 3) 業務の効率化 | ①2016年度には、学修の多様化にともない新たに出現する要求に対応するため、坂戸キャンパスのカウンター・電話・メール対応数は増加の一途をたどり、業務は繁忙を極めた。そこで、2017年度より健康情報を学生別にタイムリーに情報共有できる保健センターマイページを独自に開発・導入し、対応数を劇的に削減できた(学生1人あたりの対応件数2016年度0.93→2017年度0.31→2018年度0.23→2019年度 |

12月までの暫定で0.20)。この成果については2019年7月に役員会で報告した。

- ②細菌検査業務の効率化も学生実習、教職員業務の両方を通じて重要な改善課題である。2016年度には1検体あたりの対応数が駒込キャンパス(0.28件/検体)に比べて坂戸キャンパス(0.49件/検体)において効率が悪かったが、業務手順の地道な見直しにより2018年度には両キャンパスともにほぼ同等の水準(0.23~0.25件/検体)まで改善した。2019年度は両キャンパスともやや効率が低下(0.29~0.31件/検体)している。今後とも継続的な改善努力が必要である。

(7) 国際交流センター

1) 学生のグローバル社会におけるアダプテーション(適応)能力の強化

①研修先・研修内容の見直し

ヨーロッパ研修は料理研修、洋菓子研修と同時に2つの研修を走らせていたが、海外危機管理シミュレーション実施の結果、現在の国際交流課のキャパシティでは難しいと判断し、2020年度より料理研修と洋菓子研修を隔年で行うことに決定した。また、危機管理会社より研修行程がタイトすぎるとの指摘があったため、2021年3月に現地視察を行うことにし、2020年度計画に盛り込んだ。

②海外危機管理マニュアルの見直し

改訂版の海外危機管理マニュアルを作成し、2020年3月の国際交流センター拡大運営会議において無事に承認された。(総務部長にも回覧済)

③学生交流の活性化

カーティン大学より2020年12月のジャパンツアーの受入に関し打診があり、2020年3月の国際交流センター拡大運営会議で無事に承認された。留学生へのレジデントアシスタントの募集を2019年12月に開始したが、年明けの新型コロナウイルスの騒動により、応募学生はいなかった。

2) 国内外の栄養学界・業界をリードする人材の育成

①英語版のシラバス作成及び英語版ウェブサイトの完成

大学院の栄養学専攻のシラバス英語版が完成した。紙媒体で留学生に配布し、2020年4月の履修登録に備えた。Webにはまだ掲載していないため、今後はWebへの掲載と保健学専攻のシラバス英語化が課題である。

②留学生の大学院における受入推進

2019年度はマレーシアより味の素奨学生1名を獲得した。また、韓国からの留学生1名の受入も決定した。(2020年10月、研究生として入学、2021年4月、大学院博士課程入学予定)

また、英語Webをリニューアルしたことにより、2019年度は海外からの留学の問合せが例年の2-3名から10名と増加した。

③教員の学術交流推進

2019年6月の国際交流報告会において教員にアンケートを行い、国際交流センター学術交流運営細則の改訂について意見を募った。その意見をもとに、2020年3月の国際交流センター拡大運営会議において、同細則の改訂を行い、無事に承認された。新しい細則では、学術交流の補助金額の増額や、補助費目の拡大を行ったため、今後補助を利用して海外での学術交流を行う教員は増加することが期待される。

3) 国際栄養学界・業界における社会的認知度の向上

①JICAや世界の栄養改善に取り組む期間とのネットワークを構築する

2019年11月に母子栄養改善研修の受入を坂戸キャンパスで行い、アジア・アフリカより計12名の政府高官(保健省、農林省の行政官)が本学で講義を受けた。また、母子栄養議員連盟会議にも参加し、日本政府全体の国際栄養改善への取り組みに関する情報収集を行った。

4) 国際化に向けた財源確保のための基盤整備

①荒井慶子グローバル人材育成奨学金の運用

奨学金規程及び運営細則を作成し、常任理事会及び国際交流センターで承認された。

②私学事業団経常補助金特別補助

韓国の大学より定期的な学生の受入ができないか、国際交流センター長と関係する教員間で調整を開始した。

(8) 図書館

1) 教育・研究成果等の公開

「女子栄養大学動画講義」に特別講義と最終講義の追加を行った。

2) 資料のデジタル化 (栄養と料理デジタルアーカイブス)	①「昭和 40 年以前」(1965 年以前) のデータ欠如部分の補修作業として、該当部分の現物確認ならびに画像の補修を行った。 ②「平成 6 年」(1994 年) 1 年分のデジタル化を行った。
3) 教育・研究支援	①授業用参考書 シラバスを確認し、所蔵のないものを購入した。 ②図書館ガイダンスの参加者増 a. 新入生 (大学図書館) 入学式の新入生配付物に案内を入れ、アリーナ開催のオリエンテーションにおいてもアナウンスした。大学図書委員の教員や初年次教育を担当する教員にも、実施の情報と学生へのアナウンス協力を要請した。 b. 全学生 (大学図書館) 図書館ガイダンスの開催日程 (年間 3 回) をブラウジングルームに掲示した。カフェテリアや学生ホールのモニターに“地デジ de インフォ”を利用し、ガイダンスごとにアナウンスした。図書館掲示板にもガイダンスのポスターを掲示して広報に努めた。
4) IC 図書館システム更新	図書館システム「ネオシリウス」が 2019 年 9 月末にてリース満了となり、ソフト & ハードの更新を行った。なお、ハード(サーバ機、業務用 PC、プリンタ)のうちサーバ機を除いて、情報・ネットワーク課から借用し、職員も借用している事務用 PC を使用することとし、購入台数を抑え、借用台数も最小限にした。

(9) 香川昇三・綾記念展示室(食具の小さなミュージアム活動含む)

1) 建学の理念に基づいた創立者の遺品、研究資料ほか、学園の歴史資料を保管、管理、収集、研究	①東京オリンピック企画展示の第二弾として「東京オリンピック 1964 と香川栄養学園」を実施した。学園歴史資料の調査・収集および卒業生・元教職員からの情報収集や資料提供により展示の充実を図った。また、出版部の協力を得て卒業生・元教職員との座談会を実施し、「選手村食堂係の同窓会」として『栄養と料理』に掲載された。 ②学園歴史資料等の調査を通じて、〈東京五輪 1964 と日本の食卓〉を『栄養と料理』に連載した。 ③昭和期の「栄養と料理カード」をたどる『栄養と料理』<レシピの変遷シリーズ>の連載を再編集して 1 冊にまとめた。また、同連載記事をもとにインターネットニュース通信社「JBpress」にも連載した。 ④学部 1 年生の課題(展示室見学とレシピ作成)に対応するため、学園歴史資料による臨時展示「レシピのはじまり」を実施した。 ⑤実践栄養学科 1 年生の実践栄養学特論 I <初年次教育プログラム>で講師として協力した。『栄養と料理』の舞台裏や活躍する卒業生の話題を提供した。 ⑥戦前および戦後まもなくの計量スプーン、計量カップ、栄養と料理カードの継続調査・収集にあたり、香友会通信等を通じて資料提供・協力のお願いに努めた。 ⑦1 日 20 点のモデル献立フードモデルや韓国宮廷料理に使われる韓国膳 (食具の小さなミュージアム展示用) を購入し展示品の充実を図った。 ⑧遺品収蔵庫の環境を改善した。(図書等遺品清掃除菌、除湿機設置工事、エアコン防カビ対策工事、床面防カビワックス施工)
2) 学内外に向けた広報活動	①展示室見学者数 3583 人 (学外 2233 人、学内 1350 人) ②新聞取材等協力 (7 件) ③和歌山県との包括連携協定締結を記念し和歌山県庁で実施された臨時展示「女子栄養大学創立者香川綾氏の軌跡をたどる」に協力した。 ④駒込校舎での移動展示を実施し、学部二部、短大部、専門学校に向けて展示室活動の周知に努めた。 ⑤刊行物『食具の小さなミュージアム』を新入生全員に配布し、授業で食具の貸出を行い、展示室活動の周知につなげた。 ⑥埼玉県博物館連絡協議会の催物案内を担当し広報活動に努めた。 ⑦制作物 (冊子「食は生命なり」、香川昇三 頌徳碑リーフレット、展示室リーフレット、食具の小さなミュージアムリーフレット、企画展示チラシ、80 周年記念誌抜き刷り) 配布。

⑧『JAPANESE COOKBOOK』、冊子『食具の小さなミュージアム』、冊子『レシピの変遷』販売。

(10) 生涯学習センター

- | | |
|----------------------------|---|
| 1) 円滑な業務遂行 | 新システム 2019 年 4 月本稼働。 |
| 2) 社会通信教育受講生の増加 | ①「栄養と料理一般・専門講座」受講者数 608 名、スクーリング受講者数 145 名。
②管理栄養士国家試験合格支援講座受講者数 146 名。
③文部科学省認定社会通信教育から教材の電子化と e-ラーニングシステムの導入は、引き続き検討していく。
④女子栄養大学出版部発行書籍約 5 万冊に挿みこみ広告をした。 |
| 3) 公開講座の開講 | ①食生活指導士認定者支援講座スキルアップ講座受講生 160 名。
②女子栄養大学栄養学講座受講生 140 名。
③家庭料理技能検定合格対策講座および実技模擬試験、延べ 155 名受講。
④管理栄養士国家試験対策模擬試験（栄大オープン模試）延べ 2964 名受験。
⑤香川料理教室において日本料理コース、パンコース、こども料理コース、特別講座延べ 1245 名受講。
⑥女子栄養大学管理栄養士国家試験対策基礎力養成講座【ベーシック・コース】受講生 72 名。 |
| 4) 人材バンク事業および食生活指導士認定、登録推奨 | ①女子栄養大学生涯学習講師登録認定者数 9 名
②社会通信教育協会認定資格「生涯学習インストラクター」の登録者数 2 級 27 名、1 級 5 名。
③食生活指導士認定者数 2 級 212 名、1 級 141 名。 |
| 5) 家庭料理技能検定実施内容の充実 | ①検定試験実施（個人・団体受験を年間 2 回実施）
第 1 回 一次試験：6/14 [*] 、6/16。二次試験：9/15、21、28、29。期間内実施：9/14～23。第 2 回 一次試験：11/15 [*] 、11/17。二次試験：R1. 2/9。期間内実施 [*] ：2/1～8。 [*] 団体受験のみ
②一次試験志願者数と実施会場校数
4,718 名（4,783 名）、209 校（182 校）。 [*] カッコ内は昨年度実績
③成績優秀者・優秀団体表彰式
新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止。受賞者 135 名、受賞団体 37 団体へ表彰状・副賞を送付した。
④公正な検定の実施
・実施委員会の開催
7/16 全国の実施会場校対象に開催（実技試験評価方法の統一）。
・実技試験審査員の育成
9/28 女子栄養大学生涯学習講師対象に審査研修を実施。地方実施会場に審査員として派遣した。
⑤2019 年度の自己評価
第三者評価実施に向け自己評価案を作成した。常任運営委員会の承認後に料検 HP で公開予定。
⑥次年度の後援
文部科学省、農林水産省、厚生労働省、全国連合小学校長会、全日本中学校長会、全国学校栄養士協議会、日本 PTA 全国協議会より許諾。
⑦次年度案内書の作成
平日団体受験用願書付受験要項を受験対象別（小学生対象と、中学生～高校・企業等対象）に 2 種類作成。現在の個人受験要項、団体受験用（全級対象）の願書付受験要項と合わせて合計 4 種類とした。
⑧審査基準の改訂
改訂時期を検討し 2022 年度に決定。テキストの執筆も開始した。
⑨広報・営業
・実施会場の支援
本会場周辺の小～高校に受験案内 backupDM を送付した。第 1 回：29 都道府県に 40 万部 5 千校、第 2 回：11 都府県に 15.7 万部 2 千校。
・教員対象説明会
8/1 大阪の実施会場校（14 校 15 名）、2020.1/25 駒込校舎（18 校 19 名）を対象 |

に開催した。

・新規会場開拓

大・短・専・高～小学校、地方公共団体、企業等へ営業した。今年度新規登録会場校数 27 校。

・イベントブース出展

中学校技術・家庭科研究会ブロック大会、東京私立中学校合同説明会、学び体験フェアナビゲート、農林水産省主催の食育全国大会、文部科学省主催の子ども霞が関見学デー、学内イベント等にブース出展した。

・Family Mart 利用の広報

全店内放送、レジ液晶 pop の告知を実施(4/2～30)した。

・未来に残したい“日本の食”ポスター・標語コンテスト

全国の小・中学校 3 万校に DM 発送、HP で告知。応募総数 6,786 件(ポスター775 件、標語 6,011 件)。選考結果と入賞作品を HP、月刊「栄養と料理」で発表。入賞者には賞状、図書カード等を送付した。

・HP に加えて Twitter 利用の広報を 9 月より開始した。

⑩江東区家庭料理検定

江東区独自の「江東区家庭料理検定」(検定日:2021 年 1 月)に、料検のノウハウを提供し、上記検定実施の準備中。2020 年 3 月江東区でプレスリリース済み。

2 法人運営の改善

(1) 管理・運営

1) 組織・制度の整備

①令和 2 年 4 月 1 日施行の私学法改正に伴い「学校法人香川栄養学園寄附行為」を改定した。

②永年休眠状態であった収益事業について寄附行為上の削除を文部科学省に申請し承認された。

(2) 法人のガバナンス強化

1) 統治能力の強化

未整備であった「監事監査規程」について監事との意見調整の上、規程整備を実施した。

2) 役員関係規則の明確化

2019 年度は以下の規定の改廃を実施した。(新設 1、改定 3、廃止 1)

①「学校法人香川栄養学園役員等報酬規程」一部改定

②「学校法人香川栄養学園役員退任慰労金規程」一部改定

③「役員、学長等の給与・賞与・退職金に関する規程第 6 条に基づく常任理事会構成員でない役員が退任した場合に贈呈する記念品額に関する申し合わせ」廃止

④「学校法人香川栄養学園常任理事会規程」一部改定

⑤「学校法人香川栄養学園監事監査規程」新設

3) 議事録の管理

役員会議事録の電子化を進めた。次年度よりガールーン上の資料保管庫への収納を検討する。常任理事会、理事会、評議員会の議事録についても保管庫への収納を検討する予定である。

4) リスクマネジメント体制の確立

役員損害賠償の発生リスクを考慮した結果、役員損害賠償保険を付保した。

5) スクールアイデンティティ(SI)の発信

①女子栄養大学栄養学部二部の閉幕式典・懇親会を企画した。(新型コロナウイルス感染拡大防止の為、中止とした。)

②女子栄養大学栄養学部二部の廃止に伴い記念文集を発行する計画立案した。(2020 年 7 月発行予定)

(3) 学長ガバナンスの維持向上

1) 学長の適切な意思決定・権限行使の支援

①教員人事(定員を含む)に関する諸規程については、学長室会議にて昇任選考や客員教授に関する改定を行うとともに、二部廃止に伴う定員規定の発効を確認した。

②上記の学長室会議を 11 月と 3 月の 2 回実施し、2020 年度以降の教育課程編成についても学長の全学的マネジメントが及ぶよう協議した。さらに 2020 年度以降は教育活動の点検と連動して定期的に(原則 6・9・2 月)開催することを決定した。

- 2) 官公庁への各種申請に基づく認定・助成
- ①教職課程再課程認定に伴う留意事項に対応するため、活字業績の事後的補填の場としても「教職課程センター年報」の発行を継続している。
 - ②2018 年度に続き大学・短期大学部とも改革総合支援事業タイプ 1 の選定を逸したこともあり、私立学校等経常費補助金は法人全体で 208,246,000 円（前年度比 29,080,000 円の減）となった。大学は埼玉東上地域大学教育プラットフォーム（TJUP）参画で同タイプ 3 に選定されたものの 32,630,000 円減、短大は教研支出割合が増えたこともあり 3,550,000 円増となった。
- 3) 自己点検・評価や第三者評価に基づく改善
- ①自己点検・評価については、大学・短期大学部とも 2016 年度以降の作業方針に則って行い、結果を学園ウェブサイトで公表した。なお、短期大学部は 2021 年度受審予定の第三者評価に備え、新評価基準が求める内部質保証を図る査定の仕組みを導入した。
 - ②学園改革推進会議 IR 専門部会を 2 月に実施し、部会の機能を維持しつつ IR 整備のための組織編成を検討することとなった。

(4) 財政

- 1) 財務基盤の安定化
- ①短期大学部の定員割れ、コロナウイルスによる事業収入の減少、マイナス金利の継続など収入源の多様化は厳しい状況にある。
 - ②前年度予算の 2%減の縛りを設け、人件費及び経費の削減の徹底を図った。
- 2) 計画的な財務運営・管理
- ①部署ごとの予算執行状況を常に把握し、各予算単位に現在予算額の数字を認識させることを徹底した。
 - ②2 号基本金を 100 百万円以上繰り入れた。
- 3) 会計処理の効率化と確実性の向上
- ①職員交通費を、従来の現金清算から振込に変更し、キャッシュレス化を一歩進めた。
- 4) 人件費比率 51%未満での運営
- ①人件費比率は 51.5%となり、目標に対しては未達となった。
 - ②人事計画の立案することができなかった。次年度へ持ち越しとする。新規採用については必要最小限にとどめ実施した。
 - ③定期人事異動については将来的な要素を踏まえ実施したが、退職者の補充について十分な対応ができなかった。
 - ④業務見直し十分できず、職員の人数枠の設定、組織の再編には至らなかった。次年度へ繰り越しとした。
- 5) 人事給与の見直し
- ①給与体系全体の見直しに着手することができなかった。次年度への継続課題としたい。
 - ②諸手当については早期に見直す方向で方針を定め、検討を行った。

(5) 人財育成・活用

- 1) 教職員の人材育成
- ①SD 研修開催数は 5 回（2018 年度 4 回）
 - ②地域プラットフォーム形成により大学間人事交流を行い、有効な人材育成を行う事ができた。
 - ③階層別研修を行う事が出来なかった。継続事項とする。
 - ④人材育成制度の強化についても次年度への継続事項とする。

(6) 100 周年に向けての取り組み

- 1) 建学の精神理解の深化
- 大胡墓参については SD 研修の一環として実施した。
H31 年度参加者：50 名
- 2) 学園情報の発信と共有化
- 令和 2 年 4 月 1 日施行の私立学校法改定に伴い規程公開等の検討を実施した。
- 3) SD の推進
- ①学園初の試みとして危機管理シミュレーション研修を 2019 年 8 月に実施した。
 - ②新規採用者および学園教職員が建学の精神に立ち返るための研修でもある大胡

- 研修については、継続して実施方法の見直しを行い実施した。
- ③学生の満足度 UP をはかる目的で教職員全員を対象とした窓口対応セミナーを実施した。

(7) 業務の効率化 (ICT 含む)

- 1) 事務処理の合理化
- 【予算要求・決定・執行管理の一連のフローの見直しを行う】
- 管理部の事業の中で年度毎に行われる大きな工事・修繕等については、基本的に施設整備審議委員会の決定を基に実施する流れを構築しつつある。同仕組みを学内で周知確立することで、より一層の業務効率化やコスト管理に繋げていく。
- ①外部委託の可能性の検証をする。
 - ②ペーパーレス化による業務改革を実施する。
 - ・稟議書（ワークフロー）
運用中の稟議書の申請フォームは以下の通り。
 - ・一般稟議
 - ・教学稟議
 - ・人事稟議
 - ・伝票処理
メリット、デメリットを含め、実施について再検討中。
 - ・残業申請
 - ③予算要求・決定・執行管理の一連のフローの見直しを行う。
 - ④RPA のトライアル（※他項目と重複）
適用業務を再検討し、総務課及び経理部で令和 2 年度よりトライアル着手予定。
 - ⑤サイボウズカスタムアプリの業務への適用
新たに以下の 2 アプリを追加。
 - ・教職員アカウント追加／削除一覧
 - ・学生アカウント確認
 - ⑥組織の在り方の検討をする
- ※その他実績
- ・テレビ会議システムを駒込に 1 セット追加し、坂戸 3 セット、駒込 2 セットの構成とした。iPad や PC とのテレビ会議も可能であるため、さらに活用の幅を広げることが可能となった。
 - ・坂戸、駒込両キャンパスのサーバ室にクラウドサービスの温度監視システムを導入し、温度上昇をメールで通知する仕組みとした。
- 2) ネットワークのセキュリティレベル向上
- ①認知しない機器の LAN 接続を全面排除（学生を除く）
実施完了。
 - ②サポート切れの機器の LAN/インターネット接続を遮断
実施完了。
 - ③柔軟なフィルターを定義できるよう、ファイアウォールのポリシー追加
実施完了。
 - ④メールシステムへのサンドボックス適用によるフィッシングメール対策を検討（継続）
実施完了（下記⑦のセキュリティアプライアンス機器で対応）。
 - ⑤標的型攻撃メール訓練を定期的実施（年 2 回以上を継続）
今年度は 1 回のみの実施にとどまったが、来年度以降も継続して実施する。
 - ⑥情報セキュリティに関連するガイドラインやルールの整備素案の策定までは完了。適用については改めて検討する。
 - ⑦セキュリティアプライアンス機器の試用（導入済の入口対策・出口対策・エンドポイント対策に続く、ふるまい検知）試用並びに導入完了。
 - ⑧メールセキュリティ強化（送信元確認のための SPF 適用）
実施完了。
 - ⑨ネットワーク認証の暗号化（SSL 化）
技術的に実現できないことが判明したため実施は見送り。
 - ⑩各建屋のネットワーク機器（レイヤ 2 スイッチ）更新
実施完了。

※その他実績

- ・ウイルス対策ソフトによる各 PC の自動フルスキャン実施（週 1 回）
- ・卒業後 3 年を超えた卒業生アカウントのロック実施
- ・ファイアウォールリプレイス（令和 2 年 1 月末でサポート切れ）
- ・ファイアウォールのログの可視化実施
- ・海外からのメールサーバへのアクセス遮断（申請制）

3) ICT 業務のコスト削減

- ①メールサービスへのクラウドへの移行（継続）
令和 2 年度夏期のサーバ群リプレイス時に実施予定。
- ②次期サーバ群の構成決定（クラウドサービスへの一部移行も視野に入れる）
令和 2 年度夏期のリプレイスに向けて準備中。
- ③チャットボットの試用検討（※他項目と重複）
無償版の Google Dialogflow の試用完了。
- ④電子マニュアルサービスの充実（キーワードを入れれば答えが見つかるように）
随時コンテンツは拡充している。
キーワードについては検索タグの設定により対応。
- ⑤RPA のトライアル（※他項目と重複）
適用業務を再検討し、総務課及び経理部で令和 2 年度よりトライアル着手予定。
- ⑥ガルーンポータルコンテンツ充実ポータルを 2 件追加。
 - ・ iPad で困ったときはこちら
 - ・教職員スタートアップ

4) 業務効率化に向けた新たな ICT サービスの採用、提供

- ①Adobe work at home 普及促進を図る
エンタープライズ ID への移行完了。
- ②Office365 の普及促進を図る
クラウドサービス内に個人情報、機密情報を保存できるよう、情報保護管理規程で定められている「学園が認めた外部のデータセンター」として Office365 を指定し、業務に関わるデータの保存を可能とした。これによりデータ保存の制約がなくなり、活用の幅が広がった。また下記⑥に記載しているアンケートツールの Forms も多くの業務で活用されており、Office365 が本格的に業務に活用されつつある。
- ③基幹データを有効活用するためのルール、仕組みの構築学生カルテの稼働を開始した。
- ④施設情報共有環境の構築
一部情報の提供を待っている状態になっており、継続して実施する。
- ⑤BI ツール（情報分析ツール）の活用（継続）
現時点では学内でのニーズが低いと判断されるため、試用で一旦終了とする。
- ⑥Forms（アンケートツール）の活用
900 件を超えるフォームが登録されており、既に業務で利用されている。
- ⑦タブレットの活用（継続）
ペーパーレス会議で活用されており、既に業務の一部となっている。
今後新しいアプリケーション等を随時学内に紹介し、業務への適用を進める。
- ⑧ガルーンワークフローの活用（※他項目と重複）
運用中の申請フォーム数は以下の通り。
 - ・稟議書（一般稟議、教学稟議、人事稟議）
 - ・個人情報第三者提供申請書
 - ・業務日誌（一部部署のみ）
 - ・部署内決裁申請（一部部署のみ）
- ⑨Filemaker 開発スキル保有者の育成
職員 1 名を Filemaker の研修会に派遣。継続して人材の育成並びに環境整備を行う。
- ⑩テレビ会議へのタブレットの活用促進
残念ながら活用までは至っていない。継続して iPad で Office365 Teams の利用を促進する。
- ⑪テレビ会議利用促進
情報・ネットワーク課が関与しない会議体でも使用されており、既に定着してい

	<p>る。</p> <p>⑫サイボウズカスタムアプリの業務への適用 新たに以下の2アプリを追加。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・教職員アカウント追加／削除一覧 ・学生アカウント確認 <p>※2020/2/6 現在 57 アプリ登録済</p>
5) 学生サービス向上のための新たな ICT サービスの採用、提供	<p>①Office365 の普及活動を行う（継続） Microsoft Office のインストールユーザ数は 1,000 名を超え、また OneDrive（ストレージサービス）の利用ユーザ数も同様に 1,000 名を超えていることから、学生の認知度は高いと推測される。引き続き掲示等での普及活動を継続する。</p> <p>②Forms を使用して ICT 環境の新たなニーズを掘り起こす（継続）残念ながら実施には至らなかったため、来年度も継続する。</p> <p>③キャンパスプランポータル稼働 稼働を始めており、従来使用していたメール通知サービス(i-Compass)は利用を停止した。令和 2 年度夏期に予定しているサーバ群のリプレイスに於いてデータ保存領域を拡充し、活用領域を広げる。</p> <p>④学生向け PC 購入サイト（内田洋行）立ち上げ検討 内田洋行との打ち合わせまでは完了。来年度スタートを目標に継続する。</p> <p>⑤カフェテリアの地デジでインフォを活用し、学生に対する情報提供の機会増加を図る 継続して情報を提供するため、来年度も継続する。</p> <p>⑥証明書自動発行機（パピルスメイト）の交通系電子マネー対応 費用対効果を検討し、実施は見送ることとした。</p> <p>⑦e-Learning（CoursePower）の同時ログイン数拡張 同時ログイン数を 300→400 に拡張した。</p> <p>⑧坂戸 i パークリプレイス 実施完了。</p> <p>※その他実績 緊急連絡用として LINE 通話を許可するようファイアウォールのポリシーを設定。学内の無線 LAN を通して LINE で通話できる環境となった。</p>
6) AI 時代への準備	<p>①AI に関連する動向をキャッチアップ（継続） 継続して実施中。</p> <p>②事例を収集（継続） 継続して実施中。</p> <p>③チャットボットの試用を検討（※他項目と重複） 無償版の Google Dialogflow の試用完了。</p>
7) ペーパーレス化の推進	<p>学園改革推進会議特命事項として以下のプロジェクトを実施</p> <p>①「教室予約の ICT 化」</p> <p>②「残業事前申請の ICT 化」</p> <p>③「支払伝票システムの ICT 化」 メリット、デメリットを含め、実施について再検討中。</p> <p>④ペーパーレス化に伴う必要な規程の整備</p>
8) 将来構想の検討	<p>2019 年 8 月より学園に将来構想委員会を設置し第 2 期中期計画の策定に着手した。</p>
9) 調達業務の見直し	<p>【調達におけるコンプライアンスの徹底を図る】 学内で発生する各種役務の実行にあたり、必要に応じて複数社への見積もり依頼を行うことで内容の透明性を図ると共に、でき得る限り工事・作業の仕様を作成し提供することで公平性の確保に努めた。</p>

(8) キャンパス整備

- | | |
|--------------------------|--|
| 1) 学園全体の整備 | <p>①建物診断を行いその結果をまとめる
駒込・坂戸校舎の建物診断結果を常任理事会等で報告し学園で情報の共有を図ると共に、その結果を参考にした施設設備の修繕、更新計画、次年度予算申請を行った。</p> <p>②中・長期建物維持修繕計画を立案する
学園の将来構想計画に基づき計画立案していく予定である。</p> <p>③2020年度駒込キャンパス整備計画を立案する
法令順守と安全確保を大きなポイントに建物診断・各種点検により確認された不具合部分を中心に整備計画を作成した。</p> <p>④業務仕様書を作成する
清掃定期設備業務の仕様書を2年掛けて作成した。2020年度以降の同業務業者選定の際に活用し効果的な比較検討に役立てた。</p> <p>⑤水光熱費の節約を進める
照明設備を計画的にLED化している。2019年度は、駒込校舎で107箇所、坂戸校舎で128箇所実施した。また、両校舎で老朽化の進む設備機器の更新計画を立案し、同取り組みによる電気・ガス・冷熱効率化を図る。</p> |
| 2) 坂戸キャンパス整備 | <p>①校地、建物の有効活用を図るために建物履歴や整備の耐用年数調査を行う
建物診断により詳細調査を実施。結果を基に校舎整備、設備更新の計画を立案。</p> <p>②整備年次計画を作成する
同計画策定の中心にあるのは、安心安全のキャンパス環境である。建物の不備箇所の是正、設備の老朽化への対策に注力した。特に耐用年数に達し、修理再生の厳しい高年式のGHPが存在する為、計画的なリプレース案を作成し適宜実施していく予定である。</p> |
| 3) 駒込キャンパス整備 | <p>①校地、建物の有効活用を図る為に再開発を見据えた計画を検討する
建物診断により、同キャンパスの状況を可視化。ゼネコンの協力によりリノベーション、建替え計画案を、役員会、常任理事会等で示した。また、今後の整備を見越して、各教室、部屋の図面更新と管理番号を附番した。</p> |
| 4) 危機管理体制の見直しと安心・安全な環境整備 | <p>①防災体制を見直し、セキュリティ強化を図る
坂戸キャンパスでは、防災管理委員会において災害時の役割体制の見直しを行った。「適材適所の役割分担」に重きを置き、可能な限り業務内で培った力を活かせる配置とした。駒込キャンパスでは、本校地と離れた5号館(防火対象物)は更なる危機管理体制が必要と考え、学外のテナント使用者を含め同所専任の防火管理者を配置し緊急時の対応体制を強化した。また、災害に備え両キャンパスで防災倉庫の充実を図った。</p> <p>②警備体制について検討する
坂戸・駒込両キャンパス共に新規警備会社での業務開始となった。新体制となったことを機に入構者への管理、的確な鍵の受け渡し体制などを実施している。また定期的な業務報告、意見交換の場を設け日々守衛警備業務充実を図っている。</p> |

3 広報戦略推進とブランディング強化

(1) 入試広報(大学・短期大学部)

- | | |
|------------|--|
| 1) 定員確保の維持 | <p>①大学の定員充足率は、実践栄養112.5%、栄養科学115%、保健養護150%、食文化95.7%、栄養学部114%であった。食文化では4名の定員割れとなったが、栄養学部全体では、定員確保は達成された。</p> <p>②短期大学部の定員充足率は、86.9%。2年連続で定員未達成となったが、推薦入試での出願資格条件を見直したことで、またオープンキャンパスでの教職員一丸で短期大学部紹介を強化したことにより、昨年から5名入学者が増加した。</p> |
| 2) 募集の強化 | <p>①高校生・高校現場とのFace to Faceの強化</p> <ul style="list-style-type: none">・今年度の各イベント参加数と高校生参加数は、高校内ガイダンス243校3,379人、会場ガイダンス53会場664人、大学見学会20校328人、計4,371人であった。・高校訪問による高校教員との繋がりを継続し、現場との信頼関係を一層高め、双 |

	<p>方の情報共有が徹底された。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各学科と連携してオープンキャンパスを実施し、年間の来場者は高校生 3,925名、保護者 2,977名で合計 6902名となった。(前年比 93.6%) オープンキャンパスを通じて、学科理解、入試対策など十分に理解を深め出願へと繋がった。 <p>②WEB・SNS・広報専門誌からの情報発信の強化</p> <ul style="list-style-type: none"> 受験生応援サイト(HP)を通じて国家試験、採用試験結果速報や学科特設ページの公開、実験・実習の見学会などのイベント情報を発信した。 約 3,300件保有しているLINE登録者へ向け、各種イベント情報、メディア情報について随時発信する。 既存の独自リーフレット(おいしさラボ、メニュー集、データブック、エイダイnavi、各種DM)を発行し、タイムリーな情報提供から広く本学の理解を深めた。 <p>③学内での情報共有の強化</p> <ul style="list-style-type: none"> 各学科長を中心に情報共有化を図り、最新の情報発信を高校現場へ発信した。 学園広報との情報の共有化を図り、ステークホルダーに向け認知を図った。
3) 入試改革(新制度に対する準備)	<p>①2020年度入試に向け一部入試変更を行い、2021入学試験ガイドブックを作成し周知を図る。</p> <p>②指定校の選定、評定値基準について高校現場の現状を十分考慮しながら決定し出願へと繋げた。</p>
4) 広報人材の育成	高校現場の掌握、文科省の動向に注視したうえで、新たな戦略となる広報、および入試改革を提案できる人材の育成を行った。

(2) 入試広報(専門学校)

1) 定員の確保	<p>①製菓科の募集対策として、テクニックコースに製菓科→調理師科の順で学ぶコースを希望する生徒は入学できるようにした。</p> <p>②マイスター科は、就職実績・校外実習について強くアピールした。 結果 2020年度生は、調理マイスター科・調理師科・製菓科のすべての学科で定員を充足することができ、327名の在生となった。</p>
2) 女子栄養大学との関係PR	香川栄養学園の中の専門学校として、ALL香川としてのブランド力を広く広報することを実施する流れを作った。
3) 留学生募集の検討	2019年度生は留学生2名の在籍であったが、2020年度は留学生の在籍は0名となった。2021年度以降を想定し、指導モデルの準備を進める。

(3) 大学院広報

1) 大学院修士課程入学者の充足	修士課程の入学定員(栄養学専攻と保健学専攻をあわせて20人)の充足を目指したが、栄養学専攻12名・保健学専攻1名 計13名の入学者であった。
2) 大学院履修証明プログラムの受講者数の充足	2016年度より履修証明プログラムとして開設した職業実践力プログラム(BP)の内容を検討し、募集定員(20人)の充足を目指したが、コース受講者は13名、科目受講者は8名であった。

(4) 社会連携・社会貢献・学園広報

1) 学園の理念に基づいた社会連携、社会貢献活動	<p>①令和1年度の産学官連携数は自治体 3件、高等学校 1校、教育機関 1件、企業等との個別契約は13件となった。</p> <p>②連携先である埼玉りそな銀行・埼玉縣信用金庫主催の企業・自治体等マッチングイベントに参加</p> <p>③企業・自治体等への連携取組への学生・生徒の参加を通じて、社会連携・社会貢献活動に関わり、実践力の養成につながる取組を行った。</p> <p>④教員の専門的な立場で連携活動に携わり、本学の知的財産・知的成果を社会に還元する。</p> <p>⑤社会貢献による大学の価値向上・認知度向上</p>
2) 認知度の向上へ向けた広報	様々な取り組み、学園の動向等について、メディアへの案内を積極的に行った。紙媒体での露出件数は前年度より129件増となった。
3) 教育・研究、他諸活動へ	①香川綾記念講師派遣事業を広報戦略室における社会貢献活動の一つの柱として

のフィードバック	位置づけ活動したが、件数においては前年度より、51件減となった。 ②イベント自体の内容を勘案しつつ、社会貢献の一環、認知度向上のための取り組みとして、積極的に参加した。 ③スポーツ栄養セミナーについて、開催地及びメディアへ等への協力依頼を行い、秋田県との共催含め8会場で実施した
4) 募金事業の推進	今年度も卒業生・保護者・教職員・一般篤志家・学園取引企業・産学連携企業・関係団体等への募金依頼を行い、教育・研究促進事業募金（綾栄会募金）総額は28,899,994円（個人16,121,015円・法人12,778,979円）となった。 新たな募金の取組として平成29年度よりスタートした「香川栄養学園 古本募金」はでの寄付は256件（20,363冊）397,138円となった。

(5) ステークホルダーとの関係強化

1) 校友組織（保護者会・学生県人会・香友会）の一本化による支援体制の強化	①香友会とのコンセンサスに注力した。 ②保護者の集い・保護者会セミナーの継続開催。また、地方会場で保護者・卒業生の集いを開催した。 ・05/11(土)保護者会セミナー「バイオリン演奏鑑賞会」 ・06/01(土)実践栄養学科保護者の集い ・06/29(土)科学専攻&食文化栄養学科保護者の集い ・06/30(土)保護者の集い in 茨城（水戸） ・07/07(日)保護者の集い in 福島（郡山） ・07/13(土)保護者会栄養と料理セミナー（調理実習） ・09/08(日)保健養護専攻保護者の集い ・09/28(土)短期大学部保護者の集い ・11/23(祝土)保護者の集い in 東北（仙台） ・12/01(日)保護者の集い in 神奈川（横浜）
---------------------------------------	--

4 事業の展開と強化

(1) 事業本部

【女子栄養大学出版部】

- ◆2019年より、黒字化と発信力強化をめざす新プラン「出版部の3か年計画」に取り組む。
 - ・「既存商品の販売強化」と「WEBによる発信力強化」を目標に、4つのワーキンググループを立ち上げ、下記①～⑥の課題に取り組んだ。
 - ・ただし、前々年度の売上まで回復するべく掲げた売上目標6億1600万円に対し、結果は5億2300万円と大幅な未達となり、前年度と比べても4400万円の減少となった（前年度売上：5億6700万円）。
 - ・3か年計画の1年目で、HP改修や電子書籍化の効果等もまだ充分でなく、1～3月のコロナによるセミナー、コンテストの中止、取次配本の部数減なども大きく影響した。
 - ・これらを踏まえ、2020年度はワーキンググループを再編し、さらに販売面に注力する。
- ◆営業課のオフィスコンピュータ（オフコン）の新規導入。
 - ・老朽化したオフコンを新規に導入。作業効率が向上し、経費節減に着手した。

① テーマを決めた年間プロモーションの実施	【3年間のプロモーションテーマの予定修正】 ・当初、年間でテーマを決める予定だったが、3年間の共通テーマとして「減塩」キャンペーンを行うことに決定。SNS発信用「減塩GO」のハッシュタグを作り、テーマに沿った雑誌の企画、広告集広、新刊書籍企画などで販促をはかる。後半はコロナの影響でイベント等の中止を余儀なくされたが、学園祭ではメインテーマとした。 【新図書目録を作成】 ・旧図書目録をリニューアル。新ホームページと連動させ、より見やすく、出版部の案内冊子としても使用できるものとした。5月中に完成予定。
② 「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」関連本の制作・販売強化	・成分表が活用されていない現状を、どう広げていくか検討。 ・八訂成分表改訂にともなう関連書籍・商品の検討（アプリやフリー素材集等）を検討。 ・香友会、スマートミールに積極的な自治体の栄養士会等への広報活動を行う。 ・他大学や栄養士会の集まりに成分表最新情報・講演等を提供。

	<ul style="list-style-type: none"> ・成分表を営業する際のツール作りを行う。 ・八訂以降の成分表改革の長期プランには2020年も継続して取り組む。
③ 『食品成分表』を中心とした採用品の採択拡大	<ul style="list-style-type: none"> ・営業課を中心に、採用品販促計画を立て、販促活動を行う。採用品は思うように伸びなかったが、一般書店やネット書店での販売数は増えた。 ・全国の養成校へのさらなる定期的なアプローチが必要。SNS等による発信・ケアの方法を計画中。
④ 『栄養と料理』定期購読の拡大	<ul style="list-style-type: none"> ・定期購読のメリットを検討。 ・購入しやすいシステム作りを検討。 ・消費税増税に伴う、価格改定を検討。 ・香友会ははじめ卒業生のネットワークの活用法を継続して検討中。
⑤ 書籍と雑誌の電子化による売上の拡大	<ul style="list-style-type: none"> ・電子書籍（個人向け）を、ソフトバンククリエイティブ経由で販売開始（アマゾン、楽天、Kinoppy、hontoなど）。 ・第一弾として『ファイターズの食事術 改訂版』を発売。続く『パパ離乳食はじめます！』から新刊中心に電子化を進めている。
⑥ 『WEB栄養と料理』（オウンドメディア）の立ち上げ	<ul style="list-style-type: none"> ・当初、「WEB栄養と料理」（WEBマガジン）を立ち上げ、その後、ホームページ（HP）改修に移る予定だったが、HPのスマホ対応の遅れや離脱率の悪さ、検索のしづらさ等から、HPの改修を先行し、12月に新HPをスタートさせた。 ・改修により離脱率は大幅に改善。ユーザーの閲覧もアップし、まずまずの滑り出し。今後は今回の改修に含まれなかった点を改善し発信機能を拡充させる予定。※コロナによる書店休業のため、3月以降は新HP経由で、ネット書店での販売が伸びている。

【代理部サムシング】

1) 収益の増加	<ul style="list-style-type: none"> ①新レジスターの導入により在庫確認などの効率化を図ることができた。しかし、実際に稼働してから6ヶ月であるため、今後は更に駆使して収益増加に努めたい。 ②クレジットカードの導入においては年に1~2名の利用希望はあるが、カード会社に支払う手数料と売り上げを比較検討した結果、採算が合わないため見送ることとした。 ③坂戸市の葉酸フェア、秋の安心・安全フェアなど地域のイベントに参加した結果、地域との連携が深まるとともに、坂戸ガス株式会社から記念品の注文を受けるなど、収益の増加に繋げることができた。
2) 提携事業の拡大	<p>提携業者の内容について学生の要望を収集し提携業者に提案することにより、学生サービスの向上を図ることができた。例えば、自動車教習所の講義に効率良く受講できる送迎時間を工夫するなど学生の利用度を上げることができ、結果仲介手数料の増加に繋げることができた。</p>

（2）附帯事業部

【松柏軒】

1) 営業部門の売上アップ	<ul style="list-style-type: none"> ①売り上げの目標金額に達成する事が出来なかった。人員不足による予約の制限や営業戦略、営業努力不足が原因と思われるが、後半では、新型コロナウイルスの影響でレストラン、カフェテリア共に営業が全くできなくなり大幅な減収となってしまった。（2月、3月期は、約1000万~1500万の減収と想定される。） ②新規顧客の開拓、特にSNSを使用した宣伝活動が不十分で次年度の大きな課題となる。 ③教育施設（保・幼・小・中・高・大）、への営業活動を行う事が思っていた以上の効果が出なかった。 ④例年行っている自主開催のイベント企画（ワインセミナー、西洋料理を楽しむ会、懐石料理研究家）は、定期的に行う事が出来たが、新企画の開催などは行えず不十分であった。
2) 産学官連携事業への協力	<ul style="list-style-type: none"> ①例年行っている産学官連携の企業等へのイベント、レシピ提供及び料理講習会を新規も含め実施及び継続が有る程度出来るが、後半は新規も含めイベントが新型コロナウイルスの影響で中止となってしまったものも有った。

3) 学生・生徒指導の質向上	①専門学校生を営業調理実習として受け入れ実践実習を行った。 ②今年度も継続して、学校卒業後も、内外的にもケアを行えるよう（アルバイトなど受け入れられるよう）環境を整えていた。
4) 経費削減への取り組み	①レストラン、学生食堂で食材の共有・共用を進めることがなかなか出来ず次年度への更なる目標とする。 ②食材の見直し、生鮮食品等のランク、歩留まりやコストを考え商品購入の形態を順次実行を行った、食材全体の価格高騰もあり状況的には厳しい現状だったが後半では、在庫食材、提供料理の食品ロスを出せるだけ減らせたことにより、多少ではあるが材料原価が落ちてきた。 ③今年度も消耗品の商品等、他部署との協同購入など検討段階まで及ぶことが出来ず、次年度への持ち越しとなる。ただ単体でも出来るだけ多くの情報を取り入れ経費減の努力をした。
5) 衛生管理の徹底	①業務従事者が一丸となり食中毒事故を起こさないよう業務を行う事が出来た。 ②衛生管理、自己管理の意識がスタッフ一同強く意識がついてきた。 ③今年度も、衛生管理担当者、施設設備管理者を設け、調理作業・食品管理保存・施設設備チェックシートの毎日記入を行う習慣が徹底できた。 ④定期的に各施設への視察を行い衛生管理の意識継続を次年度にも繋げる。

【プランタン】

1) 売り上げの向上	今年度の売上目標 39,000,000 円に対して、売上は 34,363,633 円。コロナウィルスの影響で 3 月～店舗の営業中止となりました。3 月のイベント（4 件）中止、月の店舗売上およそ 280 万減収、食材の廃棄などが大きな原因で、収入減になってしまった。その中で「食品ロス」対応で、教職員に協力していただき最低限の焼き菓子・パンなどの食品ロスは防げた。 ①新製品の開発は行われて、季節感ある製品は店頭に並んだ。栄養や健康を考えた製品はあまり出来なく、次年度も継続。 ②お客様の来店数 120 人（目標）→平均 80 人程度 次年度継続。 ③ラベルシールは対応可。商品に栄養表示シールなどが付ける。 ④イベント「5 のつく日」のサービス開始。 ⑤労働環境の整備 勤務時間内で業務が終了するように改善。 ⑥食品ロスや、製菓科実習で使用した材料の有効活用は、次年度も継続して取りむ。 ⑦スタッフの技術向上を目指すコンテストの参加は、出来なくそれに伴う、新製品開発は次年度も継続して取り組む。
2) 積極的な生徒指導	製菓科生徒に対しての指導は、目標通り終了。 学部生に対しては、夏期は終了したが、春期はコロナの影響で延期となった。指導の中で、衛生管理の部分の徹底がみられた
3) 近隣・学内イベント等への協力	①若葉祭・駒込祭・香友会総会・埼玉県信用金庫・川越市場のイベント参加。大谷美術館ケーキ納品、プロテインクッキー納品など。駐車場に看板設置などで、近隣のお客様の来店が多く見受けられた。 ②専門学校広報での、役割も果たした。

5) 法人の概要・事業の概要・財務の概要

(1) . 法人の概要

1. 建学の理念・精神

学校法人香川栄養学園の建学の理念は、「健康の輪を広げる」こと、建学の精神は、「食により人間の健康の維持・改善を図る」ことです。

学園創立者の香川昇三・綾は、当時蔓延していた脚気が胚芽米で容易に治療・予防できることに感動し、真の医者には病人を診るよりも病人を出さないことに務めるべきだと考え、1933（昭和 8）年に自宅で『家庭食養研究会』を開いて栄養学の普及活動を始めました。

2. 沿革

昭和の初め、東京大学の医学部で脚気の研究をしていた医師の香川昇三と綾は、薬ではどうしても治らない脚気の患者に胚芽米を与えることにより脚気が劇的に治療することから、人間の健康に対する食の重要性を強く認識し「医師のやるべき仕事は、病人を治す前に病人を出さないことであり、このためには正しい食生活が最も重要なことである。」という確固たる信念に基づいて、昭和 8 年現在の文京区本駒込の自宅に家庭食養研究会を発足しました。

家庭食養研究会は塾のようなものであり、大学の先生の妻女、近所の主婦など家庭の食事を担当する人々を対象とし、最新の栄養学の知識やその実践方法についての講義や実習を行っていました。講師には、香川昇三・綾夫妻の他にも東京大学の先生方が何人も参加し、また栄養学の実践には欠くことのできない調理技術には、一流のホテルのシェフや高級料亭の調理師が本格的な指導を行っていました。そしてこの家庭食養研究会の講義録が昭和 10 年に月刊誌「栄養と料理」となり、現在なお 80 年以上の伝統をもって女子栄養大学出版部より継続発行されております。

家庭食養研究会の究極の目的は、「食により人間の健康の維持・改善を図る」であり、理想は食事が原因となるすべての病気を社会から追放し、同時にすべての人を食事によってより健康にすることです。家庭食養研究会はこの理想の具現化のために時代とともに発展し、現在では専門学校、短期大学部、大学、大学院を擁する「食と健康」を専門とする世界でもまれな学園となりました。その建学の精神と理想は今日においても家庭食養研究会発足当時とまったく変わらないものです。

学校法人 香川栄養学園 沿革

昭和 8 年	「家庭食養研究会」発足
昭和 12 年	「家庭食養研究会」を「栄養と料理学園」に名称変更
昭和 15 年	「女子栄養学園」に改称
昭和 23 年	「財団法人香川栄養学園」を設立
昭和 25 年	「女子栄養短期大学」を設置
昭和 26 年	「学校法人香川栄養学園」に改組
昭和 34 年	「香川調理師学校」を設置
昭和 36 年	「女子栄養大学」家政学部食物栄養学科を設置 「女子栄養学園」と「香川調理師学校」を統合して「香川栄養学校」栄養士科・調理師科を設置
昭和 40 年	「女子栄養大学」家政学部を栄養学部に改組
昭和 42 年	「女子栄養大学」に栄養学部二部栄養学科を設置
昭和 44 年	「女子栄養大学」大学院栄養学研究科栄養学専攻修士課程設置
昭和 51 年	「香川栄養学校」を「香川栄養専門学校」に改組
昭和 55 年	「女子栄養大学」栄養学部に保健栄養学科を設置
平成元年	「女子栄養大学」大学院栄養学研究科栄養学専攻博士後期課程設置
平成 3 年	「香川栄養専門学校」の調理高等課程調理師科を調理専門課程調理師科と調理高等課程調理師科に分離 製菓科は調理専門課程製菓科となる
平成 5 年	「女子栄養大学」栄養学部に文化栄養学科を設置
平成 7 年	「女子栄養大学」大学院栄養学研究科保健学専攻修士課程を設置
平成 8 年	「香川栄養専門学校」調理高等課程調理師科を廃止
平成 9 年	「女子栄養大学」大学院栄養学研究科保健学専攻に博士後期課程を設置

平成 12 年	「女子栄養短期大学」を「女子栄養大学短期大学部」に名称変更
平成 15 年	「女子栄養大学」栄養学部栄養学科実践栄養学専攻を実践栄養学科に栄養学科栄養科学専攻並びに保健栄養学科を統合し保健栄養学科に改組 同栄養学部二部栄養学科を保健栄養学科に名称変更
平成 18 年	「女子栄養大学」栄養学部文化栄養学科を食文化栄養学科に名称変更
平成 21 年	「香川栄養専門学校」調理専門課程調理マイスター科（2 年制）設置
平成 22 年	「香川栄養専門学校」栄養専門課程栄養士科を廃止 「香川栄養専門学校」を「香川調理製菓専門学校」に名称変更

3. 設置学校等

設置学校		学長・校長名	所在地
女子栄養大学	大学院	香川 明夫	坂戸キャンパス 埼玉県坂戸市千代田三丁目 9 番 21 号
	栄養学部		
女子栄養大学短期大学部		香川 明夫	駒込キャンパス 東京都豊島区駒込三丁目 24 番 3 号
香川調理製菓専門学校		古川 瑞雄	
女子栄養大学栄養学部二部（募集停止中）		香川 明夫	

4. 役員及び職員に関する情報

(1) 役員・評議員一覧

※○印は常勤者

(令和元年年6月1日現在)

区分	氏名	就任年月日	職業
理事長・事業理事	○香川 明夫	H27.3.28	女子栄養大学・女子栄養大学短期大学部 学長
		H30.6.1	
副理事長・評議員	○五明 紀春	H26.6.1	女子栄養大学・同短期大学部 副学長
常務理事・評議員	○染谷 忠彦	H26.4.1	学校法人香川栄養学園 理事長付部長・大学事務担当部長・広報戦略室長・教育支援部長
理事・評議員	川上 浩明	H26.6.1	株式会社トーハン 代表取締役副社長
理事・評議員	濱口 敏行	H15.5.29	ヒゲタ醤油株式会社 取締役相談役
理事・評議員	○廣末 トシ子	H26.4.1	女子栄養大学短期大学部 副学長
理事・評議員	山下 静江	H29.6.1	くらしき作陽大学 名誉教授 学校法人作陽学園 名誉理事 女子栄養大学香友会 会長
理事・評議員	○磯田 厚子	H30.6.1	女子栄養大学 栄養学部長
理事・評議員	○古川 瑞雄	H30.6.1	香川調理製菓専門学校 校長
理事	福井 一光	H29.4.1	学校法人鎌倉女子大学 理事長 学園長 鎌倉女子大学・鎌倉女子大学短期大学部 学長

監事	早野貴文	H27.6.1	セントラル法律事務所 弁護士
監事	川西京也	H30.6.1	K&S総合会計 代表税理士
評議員	三浦理代	H27.4.1	女子栄養大学 名誉教授
評議員	小川万紀子	H24.6.1	二葉栄養専門学校 校長
評議員	桑原節子	H26.6.1	淑徳大学 看護栄養学部栄養学科学科長 教授
評議員	竹内恭子	H21.5.29	埼玉医科大学病院群 元栄養部長 東京栄養食糧専門学校 元教員
評議員	浦上節子	H26.6.1	公益財団法人浦上食品・食文化振興財団理事長 ハウス興産株式会社 代表取締役社長
評議員	○香川靖雄	H12.5.29	女子栄養大学 副学長 栄養科学研究所長
評議員	田島真	H26.6.1	実践女子大学 名誉教授 学校法人実践女子学園 元副理事長 実践女子大学・実践女子大学短期大学部 元学長
評議員	西澤直子	H26.6.1	石川県立大学生物資源工学研究所 特任 教授 東京大学 名誉教授
評議員	別所正美	H26.6.1	埼玉医科大学 学長
評議員	佐藤利枝子	H27.6.1	聖徳大学短期大学部 元教授
評議員	河上恭雄	H27.6.1	元財団法人日本博物館協会専務理事
評議員	白田康則	H27.6.1	株式会社ライセンスアカデミー 代表取締役
評議員	藤井春彦	H27.6.1	川口市立高等学校 中高一貫校開設準備室 室長
評議員	柳澤幸江	H28.6.1	和洋女子大学 家政学群長 教授
評議員	鎌田昭男	H31.4.1	株式会社東京ドーム・ホテル総料理長
評議員	池田啓子	R1.6.1	国際医療福祉大学医学部生理学 教授 自治医科大学 客員教授
評議員	野坂千秋	R1.6.1	味の素株式会社 取締役常務執行役員(ダイバーシティ・人財担当)
評議員	○武見ゆかり	H30.6.1	女子栄養大学 教授 大学院研究科長
評議員	○本田佳子	H30.6.1	女子栄養大学 教授 管理栄養士・栄養士・栄養教諭学外実習センター長
評議員	○遠藤伸子	H31.4.1	女子栄養大学 教授 大学院保健学専攻主任
評議員	○佐々木浩二	H30.6.1	学校法人香川栄養学園 生涯学習センター事務部長
評議員	○道上裕之	H30.6.1	学校法人香川栄養学園 総務部長
評議員	○渡部修司	H30.6.1	学校法人香川栄養学園 学長室長

(2) 職員数 (令和元年5月1日現在 単位:人)

女子栄養大学

区分	男	女	計
本務者	22	51	73
兼務者	13	7	20
合計	35	58	93

女子栄養大学短期大学部

区分	男	女	計
本務者	6	17	23

兼務者	13	7	20
合計	19	24	43

香川調理製菓専門学校

区分	男	女	計
本務者のみ	6	12	18

(2). 事業の概要

1. 主な教育・研究の概要

(A) 教育研究上の基本となる組織に関する情報

○教育研究上の基本組織

【女子栄養大学】	大学院 栄養学研究科	栄養学専攻	修士課程
			博士後期課程
		保健学専攻	修士課程
			博士後期課程
	栄養学部	実践栄養学科	
		保健栄養学科	栄養科学専攻
			保健養護専攻
栄養学二部 (イブニングコース)	保健栄養学科		
【女子栄養大学 短期大学部】		食物栄養学科	
【香川調理製菓 専門学校】		調理専門課程	調理マイスター科
			調理師科
			製菓科

(B) 教員組織

○教員数（本務者男女別、職別人数）（令和元年5月1日現在 単位：人）

【女子栄養大学（学長を含む）】

学長	男	0	0	77
	女	0		
副学長	男	2	2	
	女	0		
教授	男	15	37	
	女	22		
准教授	男	5	21	
	女	16		

講 師	男	2	11
	女	9	
助 教	男	0	3
	女	3	
助 手	男	0	3
	女	3	

【女子栄養大学短期大学部】

学 長	男	1	1
	女	0	
副学長	男	0	1
	女	1	
教 授	男	4	9
	女	5	
准教授	男	0	3
	女	3	
講 師	男	0	2
	女	2	
助 教	男	0	1
	女	1	
助 手	男	0	1
	女	1	

【香川調理製菓専門学校】

校 長	男	1	1
	女	0	
副校長	男	1	1
	女	0	
教 授	男	1	2
	女	1	
助教授	男	4	5
	女	1	
講 師	男	2	3
	女	1	
助 手	男	1	1
	女	0	

(C) 学生に関する情報

入学者の数、収容定員、在学する学生の数

(令和元年5月1日現在 単位：人)

①女子栄養大学 大学院

研究科	専攻	課程	学 年	入学定員	入学者	収容定員	在学者	合計
-----	----	----	--------	------	-----	------	-----	----

栄養学 研究科	栄養学専攻	修士課程	1	10	5	20	5	17	
			2	10	9		12		
		博士後期課程	1	3	5	9	5		12
			2	3	2		2		
			3	3	2		5		
		保健学専攻	修士課程	1	10	4	20		4
	2			10	3	4			
	博士後期課程		1	3	1	9	1	3	
			2	3	1		1		
	3	3	0	1					

②女子栄養大学

学部	学科	学年	入学定員 (3年次編入)	入学者	収容定員	在学者	合計
栄養学部	実践栄養学科	1	200	228	840	228	928
		2	200	-		221	
		3	200(20)	(20)		242	
		4	200(20)	-		237	
	保健栄養学科	1	150	177	600	177	704
		2	150	-		172	
		3	150	-		172	
		4	150	-		183	
	食文化栄養学科	1	67	116	328	111	461
		2	67	-		107	
		3	67(20)	(22)		129	
		4	67(20)	-		114	

③女子栄養大学短期大学部

学科	学年	入学定員	入学者	収容定員	在学者	合計
食物栄養学科	1	160	134	320	134	309
	2	160	-		175	

④香川調理製菓専門学校

学科	学年	入学定員	入学者	収容定員	在学者	合計
調理マイスター科	1	40	33	80	33	57
	2	40	-		24	
調理師科	1	80	124	120	129	124
製菓科	1	120	129	120	*133	133

*には学園内留学者含む

◇ アドミッションポリシー

女子栄養大学 大学院

食と健康を統合する研究者養成および高度人材養成を目指し、人々の健康の増進と幸福な社会の実現に寄与することを目的とする。

求める学生像は、

- 自らの課題意識、問題関心が明確である人。
- 大学院の研究等を進めるのに、必要な学力を有している人。

〈栄養学専攻〉

栄養・食に関連した科学的根拠の探求、およびそれを活用した実践への熱意を有する人。

〈保健学専攻〉

地域保健、学校保健、バイオ・メディカルの基礎的研究に深い関心を持ち、ヘルスプロモーションに意欲を有する人。

女子栄養大学 栄養学部・栄養学部二部

- 食・栄養・健康・医療・教育の分野で活躍したい人。
- 知的好奇心に満ち溢れ、常に向上心をもって、知識の吸収に積極的な人。
- 知識・技術を自らの生活で実践する人。
- リーダーシップを発揮し、学んだ知識を人々のために役立てたい人。
- 知識・技術を基に生涯を貫くテーマをみつけない人。
- 高等学校等できちんと学び、基礎学力を身につけた人。

実践栄養学科

- 食・健康に好奇心や探求心を持ち、食事の調製・提供のための知識や技術を身に付け、傷病者の栄養指導など、管理栄養士として栄養学の知識を実践したい人。
- 豊かな人間性と感受性を持ち、生命の大切さを深く理解し、人々の健康と社会の福祉のために役立ちたいという情熱に燃えている人。

保健栄養学科栄養科学専攻

栄養学の可能性を探求し、専門家として人々の健康増進を希求する人。

- 栄養に詳しい臨床検査技師として、保健・医療の場で活躍したい人。
- 食育に詳しい家庭科教諭として、教育の場で活躍したい人。
- スポーツに詳しい栄養士として、健康支援活動の場で活躍したい人。
- 食品の開発や安全管理に興味を持ち、企業活動の場で活躍したい人。

保健栄養学科保健養護専攻

- 心身ともに健康で、子供に対し明るく健康を語れる人。
- 子供の発達と心身の健康課題に積極的に生体的に関心を持つ人。
- 社会や文化に対する好奇心をもち、自分の考えを具体的にまとめ、説明・表現できる人。

食文化栄養学科

- 「食べること」、栄養、調理、料理などに興味を持ち、多様な食文化の世界に魅力を感じている人。
- 実習やフィールドワークを通じて、実践的に学ぶ意欲のある人。

栄養学部二部保健栄養学科

- 栄養学の学びを通じて、自身の可能性を広げたい人。
- 食と健康についての専門的知識を身に付け、社会貢献や仕事に役立てたい人。
- 食と健康についての正しい知識を身に付け、食を食べることを通じて自分や周囲を健康にしたい人。

○栄養学の知識をリカレント（再学習）し仕事に役立てたい人。

○食と健康に強い家庭科教諭を目指したい人。

女子栄養大学短期大学部

○食・健康に好奇心や興味をもち、食事の調製・提供のための知識や技術を身に付け、栄養学の知識を実践する人。

○食産業や食文化及び健康分野等で「食生活のスペシャリスト」として活躍したい人。

○学業で得た知識を更に深く学び探究する意欲のある人。

○高等学校等できちんと学び、基礎学力を身につけた人。

◇ ディプロマ・ポリシー（卒業認定・学位授与の方針）

大学院・栄養学研究科

栄養学研究科では、所定の単位を修得し、以下に挙げる能力および学識を修得した者に、修士または博士の学位を授与する。

I. 修士課程

修士課程にあつては、所定の単位を修得し、修士論文（高度人材養成コースの場合、高度人材養成研修成果報告書）の審査及び最終試験に合格し、栄養学または保健学の幅広い視野に立って精深な学識を有する者、専攻分野における研究能力または高度な専門性を有する職業人として必要な能力を修得したと認められる者に、修士（栄養学）または修士（保健学）を授与する。

II. 博士後期課程

博士後期課程にあつては、博士論文の審査及び最終試験に合格し、栄養学または保健学の専攻分野について研究者として自立して研究活動を行うに必要な高度な研究能力と、その基礎となる豊かな学識を修得したと認められる者に、博士（栄養学）または博士（保健学）を授与する。

栄養学部・栄養学部二部（共通）

女子栄養大学の建学の精神は「食により人間の健康の維持・改善を図る」ことであり教育研究上の目的を「食を通して疾病を予防し、人々の健康を保持・増進することに貢献できる専門家を養成」することとしている。栄養学を基礎として、以下に挙げる具体的な能力を身につけ、4年以上在籍し、所定の単位を取得した学生に卒業を認定するとともに、学士（栄養学）の学位を授与する。

（知識・理解）

1. 人間・社会・自然の多様性を広く知り、理解し、自らの専門分野の意義と位置づけを説明できる
2. 栄養学を基礎として食と健康に関する専門的な知識をしっかりと身につけている

（汎用的能力と専門的技術・実践力）

3. 食と健康に関連する課題を、論理的思考に基づき把握・分析し、有効な解決策を講ずることができる
4. 栄養学に基礎をおく食と健康の専門家として、関係職種や組織との円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある

（倫理観・使命感・社会的責任）

5. 豊かな人間性と高い倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる
6. 人々の健康の維持・増進のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮できる

（総合力と生涯学習力）

7. これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある
8. 生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力をもっている

実践栄養学科

実践栄養学科では、栄養学の知識・技術を、人々の健康の維持・増進のために活用し、生涯に渡って広く社会に貢献する意欲のある人材を育成する。以下に掲げる能力を身につけ、4年以上在籍し、所定の単位を取得した学生に学士（栄養学）の学位を授与する。

（知識・理解）

1. 栄養学の基礎的な知識・技術を修得し、本学の食事法を自ら実践できる。
2. 人々の健康の維持・増進、疾病の予防・治療における食と栄養の役割を理解している。

（汎用的能力と専門的技術・実践力）

3. 対象の課題を診断し、食事づくり力等を生かして栄養管理を実践できる。
4. 多様な価値観や社会的背景を理解し、円滑なコミュニケーションを図ることができる。

（倫理観・使命感・社会的責任）

5. 管理栄養士に求められる倫理観や使命感、責任ある行動について理解している。
6. 人々のQOL向上のために、健康の維持・増進、疾病の予防・治療に貢献する意欲がある。

（総合力と生涯学習力）

7. 大学での学びを総合的に活用し、社会において栄養学を実践する意欲がある。
8. 管理栄養士としてのキャリアを積み重ね、生涯に渡り学び続ける意欲がある。

保健栄養学科栄養科学専攻

栄養科学専攻の教育理念は「栄養士教育を基盤とした幅広い能力を有する専門家の養成」である。栄養士教育を基盤に、臨床検査学、家庭科教職、健康スポーツ栄養、食品安全管理の各コースに分かれ学修し、幅広い能力を有し、現代社会の様々な場面やライフステージで「食による健康の維持・改善」を図ることができる「栄養士資格を有する専門家」を養成する。4年以上在籍し、栄養士教育を基盤とした本専攻独自の卒業必修科目と各コースの所定の単位を修得し、到達目標を達成した学生は当該コース修了とし、学士（栄養学）の学位を授与する。

（知識・理解）

1. 社会と自然と人間の多様性を広く知り、理解し、栄養士を基盤とした専門家として臨床検査学、家庭科教育、運動の科学、あるいは食の科学に関する専門分野の意義と位置づけを説明できる。
2. 現代社会の様々な場面やライフステージにおける食と健康に関する専門的な知識と技術を修得し、本学の食事法を自ら実践できる。

（汎用的能力と専門的技術・実践力）

3. 食と健康に関連する課題を把握・分析し、論理的思考に基づき、専門的技術を用いて有効な解決策を立案し実践することができる。
4. 関係職種や組織と円滑に連携できる協調性、コミュニケーション力、調整力がある。

（倫理観・使命感・社会的責任）

5. 健康で幸福な人間・社会をめざすための豊かな人間性と高い倫理観をもち、社会的に責任ある行動ができる。
6. 人々の健康の維持・増進のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮する力を身につけている。

（総合力と生涯学習力）

7. 栄養士を基盤とした専門家として臨床検査学、家庭科教育、運動の科学、あるいは食の科学に関する知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。
8. 生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力がある。

保健栄養学科保健養護専攻

保健養護専攻においては、本学に4年以上（編入生は2年以上）在籍し、本専攻が指定する卒業必修科目と指定

の科目群から124単位以上を修得して、下記に記す目標達成をもって学位授与基準とする。

(知識・理解)

1. 人間・社会・自然の多様性を広く理解し、自らの専門分野の意義と位置づけを説明できる
2. 栄養学を基礎として、食・健康・教育に関する専門的な知識がしっかりと身につけている
(汎用的能力と専門的技能・実践力)
3. 子どもを理解し、心身の健康や発育発達上の課題を見極め、それを論理的思考に基づき解決する能力を身につけている
4. 健康管理と健康教育を推進する知識や技能を獲得し、それらを生かし企画・実行・調整・評価できる能力を身につけている
5. 栄養学に基礎をおく食・健康・教育の専門家として関係職種や機関と円滑に連携できるコミュニケーション力がある

(倫理観・使命感・社会的責任)

6. 豊かな感性や人間性を備え、子どもを愛し尊重する姿勢や態度、グローバルで自立した市民としての倫理観を持ち、専門家としての責任ある行動ができる
7. 子どもを中核とした人々の健康の保持増進のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮できる

(総合力と創造的思考力)

8. これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる
9. 生涯を通じ専門性を追究し向上できる能力を身につけ、常に時代の要請に応えられる創造的思考力をもっている

食文化栄養学科

食文化栄養学科では、食文化と栄養への深い理解のもとに、豊かで健康的な食生活を提案し、地域社会や食産業の発展を推進できる専門家を養成する。栄養学を基礎として、以下に挙げる具体的な能力を身につけ、4年以上在籍し、所定の単位を取得した学生に卒業を認定するとともに、学士(栄養学)の学位を授与する。

(知識・理解)

1. 日本および世界の食文化を学問的に理解し、多様性を尊重する精神を修得している
2. 栄養学の正しい知見、ならびに専門家として必要な調理理論と調理技術を修得している
(汎用的能力と専門的技術・実践力)
3. 食品開発・メニュー開発・飲食店の企画・運営をするための理論、方法論、技術を修得している
4. 食に関する情報発信や食育の基本的な理解と技術を修得している
5. 国内外の食生活や地域社会の現代的課題を抽出し、解決方法を構想・提案できる
6. 関係職種や組織と円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある

(倫理観・使命感・社会的責任)

7. 食の専門家としての倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる。
8. 人々の健康の維持・増進と豊かな食生活の実現のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮する力を身に付けている

(総合力と生涯学習力)

9. これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある
10. 生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力をもっている

短期大学部

以下のような能力を身につけ、かつ所定の単位を修得した者に卒業を認定すると共に短期大学士(食物栄養

学)を授与する。

- 1 自ら正しい食生活を実践できる能力を獲得し、社会における人々の食による健康を支援できる資質・能力を身につけた者。
- 2 本学のカリキュラム履修を通して基礎的な学習能力を養うとともに、栄養学の知識・理論を学びより深く問題を探求する能力を身につけた者。
- 3 本学カリキュラムの所定の卒業必修科目、栄養士必修科目、専門科目、基礎・教養科目より合計62単位以上の単位を修得した者。

香川調理製菓専門学校

所定の年限在学し、所定の課程を修め、以下の能力を身につけた者に卒業を認定する。調理マイスター科を卒業した者には専門士（調理専門課程）の称号を付与する。

（調理マイスター科）

調理師となるために必要な基本技術・知識をベースに、より高度で実践的な調理技術を身につけた者。

（調理師科）

基礎から応用まで段階的に学ぶことにより、調理師となるために必要な基本技術・知識を身につけた者。

（製菓科）

菓子やパン作りをバランスよく学び、パティシエ及びブーランジェとして多彩な技術を身につけた者。

◇ カリキュラム・ポリシー（教育課程の編成・実施の方針）

大学院栄養学研究科

学生自身の研究課題を深めると同時に、栄養学・保健学の幅広い研究領域の視野を得て、その中で自身の研究課題を位置づけ、研究の実施が可能となるよう、以下のカリキュラム編成を行っている。

- 1 修士課程にあつては、個別の研究課題に取り組む前に、まず栄養学・保健学の学際性・多様性に触れる目的で、入学時に専攻毎に全専任教員による「総合講義」を開講。
- 2 その上で、さらに多様な知見を深める目的で多領域の特論科目を開講。栄養学専攻では、基礎栄養科学領域、実践栄養科学領域、生体科学領域、食文化科学領域、食物科学領域、教職領域の特論科目を、保健学専攻では、健康科学領域、臨床病態生化学領域、実践学校保健学領域の特論科目を開講。
- 3 研究を進めるための方法論の修得を目的として、共通領域として研究手法に係る科目を開講。
- 4 栄養学・保健学の学際性・多様性の中で、自身の研究課題を位置づけ、先行研究をふまえ、その意義と知見を他者に伝え議論するスキルを修得するための「総合演習」（学生全員によるセミナー）を開講。
- 5 修士課程、博士後期課程ともに、学生自身の研究課題や実践課題を深めるため、指導教員による個別指導体制を充実すると同時に、多領域の教員から指導を受けられる機会（全教員参加の下での中間報告会等）を設置。

栄養学部

<教育内容>

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目
 - ① 初年次教育を必修として1年次に配置する
 - ② 基礎的な知識、豊かな人間性と社会性、コミュニケーション能力を身につけるため、基礎・教養科目を、学年に応じて配置する
2. 体系的な深い専門科目の配置
 - ① 本学の建学の精神に基づく食事法を学ぶ科目を、1年次に必修として配置する
 - ② 専門基礎科目と専門科目の楔形配置により、1年次から容易に体系的理解ができるようにする

3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系
 - ① 講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す
 - ② 臨地実習や学外実習を主に3・4年次に配置し、実社会での多様な課題解決能力を身につけさせる
4. 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育
 - ① 企業連携による1・2年次からのキャリア講座を開設する
 - ② 自治体や各種団体、企業と連携したインターンシップや長期実習を2・3年次に開講する
 - ③ 大学卒業後も見据えて、コースや領域・分野を主体的に選択し、専門性を深める教育体系を設ける
5. 総合化を促す科目の配置
 - ① 卒業研究や総合講座など、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3年後期から4年次にかけて配置する

<教育方法>

1. 講義と演習や実験実習との往還や一貫性による、知識・技術の定着化、理論の根柢の理解
2. 実習や演習を課題解決型授業ととらえ、コミュニケーション力、調整力、論理的思考の涵養
3. アクティブラーニング、グループ討議やプレゼンテーションの多用を通じた実践型の学び
4. 自治体や企業、諸団体などとの連携を活用した社会が求める能力の体験型、課題解決型学習
5. 学生への支援体制（学生サポーター、TA、担任、相談時間（オフィスアワー）の設定等）

<評価>

1. 外部委託した学士力調査により、1年次から3年次への成長を把握する
2. 2年次終了時には、学則に定める進級制度により3年次への進級の可否を判断する
3. 各学年で必要とされる単位の取得とGPAによる評価を行う
4. eポートフォリオを用いた自己目標の達成や卒業時アンケートで評価する
5. 卒業研究や総合講座等の成績で判断する

実践栄養学科

<教育内容>

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目
 - ① 能動的な学びを身につけるための科目を、初年次教育として1年次に配置する。
 - ② 栄養学を学ぶうえでの基礎的な知識、豊かな人間性と社会性、コミュニケーション能力を身につけるため、人文科学・社会科学・自然科学・外国語の各分野から構成される選択科目群を配置する。
2. 体系的な専門基礎及び専門科目の配置
 - ① 本学の食事法を自ら実践できるようになるための科目を、1年次に配置する。
 - ② 栄養と健康に関わる理論と実践を身につけるため、管理栄養士学校指定規則に定められた3分野からなる専門基礎科目群と 8分野からなる専門科目群を段階的に配置する。
3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系
 - ① 食事づくり力を含めた栄養管理の理論と実践を修得するため、各分野に講義と実験・実習・演習科目を段階的に配置する。
 - ② 管理栄養士業務の実際を学び、専門職としての視点と能力を身につけるため、臨地実習を3年次後期に配置する。
4. 専門領域を意識づけして深める教育

- ① 管理栄養士に求められる倫理観や使命感を養う専門科目を低学年から段階的に配置する。
- ② 学内外の実習等を通し、専門性をより深める選択科目としてプロフェッショナル科目（医療栄養系、福祉栄養系、地域栄養・食支援系、スポーツ栄養系、フードサービスマネジメント系、食品開発系）を、3年次後期から4年次に配置する。
- ③ 栄養教諭免許取得を目指す学生に対しては、児童及び生徒の食に関する指導をより深める教職科目を段階的に配置する。

5. 総合化を促す科目の配置

- ① 課題発見・解決能力、プレゼンテーション能力等、管理栄養士として必要とされる技能を高め、4年間の学びを総合的に活用する科目を4年次に配置する。
- ② 科学的・論理的思考力を養い、生涯にわたり自らの専門性を向上させるための学修能力を身につける卒業研究を、3年次後期から4年次に配置する。

<教育方法>

1. 講義と演習・実験・実習との往還や一貫性による知識の定着化や技術の修得
2. グループ討議を通じた課題解決型の学びによるコミュニケーション力の育成
3. プレゼンテーション・質疑応答形式による理論の構築や応用力の育成
4. 医療施設、福祉施設、学校、自治体、事業所等での学外実習を通じた管理栄養士としての実践力の修得と、倫理観、使命感、責任感の定着
5. プロフェッショナル科目による管理栄養士としての技能と専門性の強化
6. 学生への支援体制（担任制度、チュードントアシスタント（SA）制度）

<評価>

1. 外部委託した学士力調査により、1年次から3年次への成長を把握する。
2. 各授業における成績評価は、シラバスに明記された方法で行う。
3. 2年及び3年次終了時には、学則に定める進級制度により3年及び4年次への進級の可否を判断する。
4. 進級の可否は、各学年で必要とされる単位数あるいは管理栄養士国家試験受験資格必修科目の取得により判断する。
5. コミュニケーション能力や倫理観等の自己目標の達成についての評価は、履修カルテとe-ポートフォリオで行う。
6. 管理栄養士としての総合的な能力は、管理栄養士実践演習及び管理栄養士総合演習の成績により判断する。

保健栄養学科栄養科学専攻

<教育内容>

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目
 - ① フレッシュマンセミナー（初年次教育）を必修として1年次に配置する
 - ② 基礎的な知識、豊かな人間性と社会性、コミュニケーション能力を身につけるため、基礎・教養科目を学年に応じて配置する
2. 体系的な深い専門科目の配置
 - ① 本学の建学の精神に基づく食事法を学ぶ科目「実践栄養学」を、必修として1年次に配置する
 - ② 専門基礎科目と専門科目の楔形配置により、1年次から容易に体系的理解ができるようにする
 - ③ 専門基礎科目で栄養士と各コースの学びを理解するための基礎知識を学ぶ
 - ④ 専門共通科目で、栄養士に必要な専門知識と技術を学ぶ
 - ⑤ 各コースの専門科目で、各分野の専門知識と技術を学ぶ

3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系

- ① 講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す
- ② 栄養士教育は、校外実習を3年次に配置し、学びの集大成とする
- ③ 各コースの学内外の実習を通して実社会での多様な課題解決能力を身につけさせる

4. 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育

- ① プレセミナー（初期体験学習）により自分らしさを生かしたコースを選択して各コースの学びへの動機付けを行う
- ② 企業連携による1・2年次からのキャリア講座を開講する
- ③ 自治体や各種団体、企業と連携したインターンシップを2年次に開講する
- ④ 大学卒業後も見据えて、コースを主体的に選択し、専門性を深める教育体系を設ける

5. 総合化を促す科目の配置

- ① 栄養士実践セミナーにおいて、最新の知識を学び、それぞれの専門家としての使命感と倫理観をもって、多様で変化に富む社会に栄養学を活用できる力を養う
- ② 卒業研究など、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3年後期から4年次にかけて配置する

<教育方法>

1. 講義と演習や実験実習との往還や一貫性による、知識・技術の定着化、理論の根拠の理解
2. 実習・演習を中心とした課題解決型授業による、コミュニケーション力、調整力、論理的思考の涵養
3. アクティブラーニング、グループ討議やプレゼンテーションの多用を通じた実践型の学び
4. 自治体や企業、諸団体などとの連携を活用した社会が求める能力の体験型、課題解決型学習
5. 学生への支援体制（担任、コース担当教員、相談時間（オフィスアワー）の設定等）

<評価>

1. 外部委託した学士力調査により、1年次から3年次への成長を把握する
2. 2年次終了時には、学則に定める進級制度により3年次への進級の可否を判断する
3. 各学年で必要とされる単位の取得とGPAによる評価を行う
4. 3年次には栄養士実力認定試験により、栄養士に必要な知識の習得度を評価する
5. 家庭料理技能検定により、本学の食事法に関する知識と技術の習得度を評価する
6. eポートフォリオを用いた自己目標の達成や卒業時アンケートで評価する
7. 栄養士実践セミナーや卒業研究などの成績で判断する

保健栄養学科保健養護専攻

<教育内容>

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目
 - ① 初年次教育を必修として1年次に配置する
 - ② 人間・社会・自然の多様性を理解するため、基礎・教養科目を学年に応じて配置する
2. 保健・養護に関する体系的な深い専門科目の配置
 - ① 本学の建学の精神に基づく栄養と食に関する科目を1年次に必修として配置する
 - ② 専門基礎科目と専門科目の楔形配置により、1年次から容易に体系的理解ができるようにする
3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系
 - ① 講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す
 - ② 多様な臨地実習や教育実習を2年次から配置し、実社会での多様な課題解決能力を身につけさせる
4. 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育

- ① 1年次に初年次教育の一環として学校との連携による保健室訪問を開講する
 - ② 2・3年次に自治体や各種団体、教育委員会と連携したインターンシップや長期学校体験実習を開講する
 - ③ 大学卒業後も見据えて、グローバル化、多様化、技術革新等に対応しうる専門性を深める教育体系を設ける
5. 総合化を促す科目の配置
- ① 卒業研究や教職実践演習など、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3年後期から4年次にかけて配置する

<教育方法>

1. 系統的・基礎的知識の定着をはかるための授業形態

栄養学を中核とした学問的知識・技能の総合化・体系化をうながすために、講義・演習・実験等の授業に関連性をもたせる

2. 時代や社会の要請に応じた教育方法

専門的知識を生活（社会・自然・文化）と結びつけ生きた知識として内面化させ、世界観を描けるようにするために課題解決型・探求型授業方法を取り入れ、学生の興味・関心を引き出し、相互の学び合いを行う

3. 大学独自の専門的知識・技能を磨く教育方法

専門性を高め、科学的態度を修得し、専門家としての責任感・倫理感を養えるよう、調査・発表・討論・検証・報告（レポート・論文作成を含む）等の知的体験を取り入れる

4. 学生の自主的活動及び他機関との連携による体験学習

教員としての資質能力や高度な実践力をやしなうために、学生の自主的活動、および自治体・法人（企業、学校、その他）・NPO（市民団体等）等との連携を活用した体験型・課題解決型学習を取り入れる

5. 学生への支援体制

青年期特有の成長・発達の危機をのりこえるため、大学での学修・生活への適応をサポートし、外部機関との連携をはかり、資格取得を中心にキャリア支援をおこなう。学生自身が自己の学修成果を確認するため、学修評価の適正化に向け学内の自己点検機能を充実させる

<評価>

- 1. ポートフォリオ等を用いて自己の学修経験の振り返りを行い、その成果で評価する
- 2. 各学年で平常の成績・試験等による評価を行い、単位の取得とGPAによる評価を行う
- 3. 2年次終了時には、学則に定める進級制度により 3年次への進級の可否を判断する
- 4. 教職課程履修カルテや外部委託した学士力調査等を利用して、4年間の成長を把握する
- 5. 卒業研究や教職実践演習等の成績と各種資格取得で判断する

食文化栄養学科

<教育内容>

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目

- ① 初年次教育を必修として1年次に配置する
- ② 人間・自然・社会の多様性を理解するために、基礎・教養科目を学年に応じて配置する

2. 体系的な深い専門科目の配置

- ① 本学の建学の精神に基づく食事法を学ぶ科目を、1年次に必修として配置する
- ② 専門基礎科目と専門科目の楔形配置により、1年次から食に関する多分野の専門的知識と技術を体系的に修得できるようにする

3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系

- ① 講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す
- ② 学内での営業調理実習や学外でのフィールドワーク実習を2・3年次に配置し、実社会での多様な課題発見・対

応能力を身につけさせる

③ 企業や地域の課題に対応した実践的な実習を3・4年次に配置し、実社会での多様な課題解決能力を身につけさせる

4. 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育

① 企業連携による1・2年次からのキャリア講座を開設する

② 自治体や各種団体、企業と連携したインターンシップや長期実習を2・3年次に開講する

③ 大学卒業後も見据えて、3年次でコースを選択し、専門性を深める教育体系を設ける

④ コースの1つとして、香川調理製菓専門学校調理師科・製菓科での専門的知識・技術の修得機会を設ける

5. 総合化を促す科目の配置

① 食文化栄養学実習（卒業研究）等、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3年後期から4年次にかけて配置する

<教育方法>

1. 講義と演習や実験実習との往還や一貫性による、知識・技術の定着化、理論の根拠の理解

2. 実習や演習を課題解決型授業ととらえ、コミュニケーション力、調整力、企画力・発信力、論理的思考の涵養

3. アクティブラーニング、グループ討議やプレゼンテーションの多用を通じた実践型の学び

4. 国内外へのフィールドワーク実習による実社会に対する深い学び

5. 自治体や企業、諸団体などとの連携を活用した社会が求める能力の体験型、課題解決型学習

6. 学生への支援体制（学生サポーター、担任、相談時間（オフィスアワー）の設定等）

<評価>

1. 外部委託した学士力調査により、1年次から3年次への成長を把握する

2. 2年次終了時には、学則に定める進級制度により3年次への進級の可否を判断する

3. 各学年で必要とされる単位の取得とGPAによる評価を行う

4. 履修カルテ、eポートフォリオを用いた自己目標の達成や卒業時アンケートで評価する

5. 食文化栄養学実習（卒業研究）等の成績で判断する

短期大学部

栄養学の知識・理論の学習を通して自ら正しい食生活を実践すると共に、社会において食を介して人の健康を守ることができる優れた栄養士の養成を図り、食事・栄養改善を通じて健康増進をなすための技術、食事・料理の調製・提供に必要な実践的な技術を身につけることを目的としてカリキュラムを編成する。

1 広範で多様な基礎的知識の獲得のため基礎・教養科目、自由選択科目を設置する。

2 専門的な方法論と知識を体系的に学ぶため、栄養士必修科目、専門科目および教職必修科目を設置する。

3 学生が幅広く関心のある科目を履修できることを目的として、専門科目、基礎・教養科目に加え、キャリアアップ科目を設置する。

4 栄養学を社会に還元し、健康を維持するための基礎技術・能力を育成するため多様な実験・実習科目を設置する。

香川調理製菓専門学校

卒業時に身につけるべき技術や能力の達成を目的として、以下のようにカリキュラム編成を行う。

（調理マイスター科）

現場実習を中心とした実践的なカリキュラム編成とする。校内での実習に加えて校外の営業施設における実習を多時間開講する。また、学外者を含めた教育課程編成委員会が出された意見や要請を踏まえたカリキュラム

編成を行う。

(調理師科)

日本・西洋・中国料理の基礎から応用までの技術を学ぶとともに、食の安全・衛生及び食文化などに関する幅広い知識を育むカリキュラム編成とする。校内設置の直営施設での実習を体験できる授業科目を配置する。

(製菓科)

洋菓子・和菓子・製パンなど基本技術から徐々に高度な技術へと発展させ、技術と知識を段階的に幅広く修得できるようカリキュラムを編成する。校内設置の直営施設で菓子製品の企画、製造、販売を体験実習できる授業科目を配置する。

2. 中期計画・事業計画の進捗・達成状況

2016 年度～2020 年度を第 1 期中期計画とし①教育の質の向上②法人改革③広報戦略④事業強化を 4 本柱として学園改革に邁進している。

単年度の事業計画も中期計画の 4 本柱を中心にアクションプランが作成され理事会で取り組み内容について以下の報告が行われた。

①教学関係：教育・研究内容の整備と質向上を目標として、大学院、大学、短大部、専門学校が教育・研究・学生支援についての事業計画を立て年度成果の報告となっている。

②法人関係では、私立学校法の改正に伴う学園寄附行為の変更を実施した。

また、長く休眠状態であった収益事業の一部を廃止し文部科学省に寄附行為の認可申請し承認を得た。

校舎整備関係では、坂戸校舎で 2 件の工事を実施した。一つ目の 12 号館の壁面補強はすでに完了し、二つ目の 1 号館の耐震補強工事は間もなく完了予定である。

海外危機管理対策として初めてシミュレーション研修を実施した。参加者は「ALL 香川」として坂戸・駒込、教員・職員から垣根を超えて人選した。研修委託先からは、概ね好評な結果を得る事ができた。

③広報戦略関係：大学の定員充足率は、実践栄養 112.5%、栄養科学 115%、保健養護 150%、食文化 95.7%、栄養学部 114%。食文化では 4 名の定員割れとなったが、栄養学部全体では、定員確保は達成された。

短期大学部の定員充足率は、86.9%。2年連続で定員未達成となったが、推薦入試での出願資格条件を見直したこと、またオープンキャンパスでの教職員一丸で短期大学部紹介を強化したことにより、昨年から 5 名入学者が増加した。

専門学校は、製菓科の募集対策として、テクニックコースに製菓科から調理師科の順で学ぶコースを希望する生徒は入学できるようにした。

また、マイスター科は、就職実績・校外実習について強くアピールをしたことで 2020 年度入学生は、調理マイスター科・調理師科・製菓科のすべての学科で定員を充足することができ、327 名の在籍生となった。

④事業部関係：業績改善 3 カ年計画の 2 年目が終了し改革を継続中、今般の新型コロナウイルスの関係もあり売上への大きな影響があった。2020 年度前期も厳しい状況が予想されるが、次年度も引き続き改革に着手する。

(3) 財務の概要

資 金 収 支 計 算 書

2019年04月01日 から
2020年03月31日 まで

(単位 円)

収 入 の 部			
科 目	予 算	決 算	差 異
学生生徒等納付金収入	4,771,683,000	4,831,226,112	△ 59,543,112
授業料収入	2,510,992,000	2,508,214,562	2,777,438
入学金収入	283,928,000	319,565,500	△ 35,637,500
実験実習料収入	823,018,000	833,865,750	△ 10,847,750
施設維持費収入	1,143,607,000	1,162,095,800	△ 18,488,800
学生研修費収入	10,138,000	7,484,500	2,653,500
手数料収入	50,278,000	52,236,610	△ 1,958,610
入学検定料収入	37,855,000	38,675,000	△ 820,000
試験料収入	2,708,000	3,501,600	△ 793,600
証明手数料収入	4,698,000	3,963,400	734,600
学位論文審査手数料収入	525,000	1,575,000	△ 1,050,000
大学入試センター試験実施手数料収入	4,320,000	4,235,310	84,690
生涯学習講師手数料	172,000	266,300	△ 94,300
料理教室認定手数料	0	20,000	△ 20,000
寄付金収入	34,100,000	33,467,747	632,253
特別寄付金収入	34,100,000	33,467,747	632,253
補助金収入	236,946,000	208,704,187	28,241,813
国庫補助金収入	235,000,000	208,246,000	26,754,000
地方公共団体補助金収入	1,946,000	458,187	1,487,813
資産売却収入	4,000,000,000	1,285,000,000	2,715,000,000
有価証券売却収入	4,000,000,000	1,285,000,000	2,715,000,000
付随事業・収益事業収入	426,544,000	385,867,154	40,676,846
補助活動収入	130,930,000	126,988,885	3,941,115
附属事業収入	251,140,000	190,207,090	60,932,910
受託事業収入	37,474,000	50,671,179	△ 13,197,179
収益事業収入	7,000,000	18,000,000	△ 11,000,000
受取利息・配当金収入	166,695,000	140,396,902	26,298,098
第3号基本金引当特定資産運用収入	9,696,000	8,461,716	1,234,284
その他の受取利息・配当金収入	156,999,000	131,935,186	25,063,814
雑収入	66,753,000	105,783,514	△ 39,030,514
施設設備利用料収入	53,974,000	59,040,800	△ 5,066,800
入試関係資料売却収入	271,000	13,860	257,140
教材売却収入	791,000	483,420	307,580
その他の雑収入	11,717,000	43,582,028	△ 31,865,028
間接経費	0	2,229,000	△ 2,229,000
過年度修正収入	0	434,406	△ 434,406
借入金等収入	300,000,000	100,000,000	200,000,000
短期借入金収入	300,000,000	100,000,000	200,000,000
前受金収入	2,546,730,000	2,463,953,868	82,776,132
授業料前受金収入	1,202,568,000	1,159,899,450	42,668,550
入学金前受金収入	283,808,000	312,139,000	△ 28,331,000
実験実習前受金収入	453,249,000	396,467,700	56,781,300
施設維持費前受金収入	564,793,000	549,436,150	15,356,850
学生研修費前受金収入	3,012,000	4,217,500	△ 1,205,500
寮費前受金収入	39,300,000	38,040,000	1,260,000
家庭料理技能検定前受金収入	0	61,000	△ 61,000
その他の前受金収入	0	3,693,068	△ 3,693,068
その他の収入	90,367,000	70,421,325	19,945,675
前期末未収入金収入	62,819,000	33,535,619	29,283,381
長期預かり金収入	0	100,000	△ 100,000

収入の部			
科目	予算	決算	差異
貸付金回収収入	12,143,000	11,569,300	573,700
預り金受入収入	10,105,000	13,613,744	△ 3,508,744
仮払金回収収入	0	4,101,782	△ 4,101,782
仮受金受入収入	5,300,000	3,650,182	1,649,818
貯蔵品受入収入	0	96,181	△ 96,181
事業部受入収入	0	3,754,517	△ 3,754,517
資金収入調整勘定	△ 2,676,196,000	△ 2,607,618,756	△ 68,577,244
期末未収入金	△ 59,210,000	△ 60,616,556	1,406,556
前期末前受金	△ 2,616,986,000	△ 2,547,002,200	△ 69,983,800
前年度繰越支払資金	8,377,907,872	8,514,925,863	
収入の部合計	18,391,807,872	15,584,364,526	2,807,443,346

支出の部			
科目	予算	決算	差異
人件費支出	3,375,140,000	3,137,774,152	237,365,848
教員人件費支出	1,341,859,000	1,317,988,155	23,870,845
職員人件費支出	1,583,941,000	1,503,915,288	80,025,712
役員報酬支出	19,342,000	15,925,497	3,416,503
退職金支出	429,998,000	299,945,212	130,052,788
教育研究経費支出	1,246,353,000	1,101,432,833	144,920,167
教. 消耗品費支出	290,531,000	269,300,843	21,230,157
教. 光熱水費支出	151,560,000	149,747,791	1,812,209
教. 旅費交通費支出	30,451,000	21,739,401	8,711,599
教. 奨学費支出	19,840,000	29,021,000	△ 9,181,000
教. 福利費支出	10,256,000	9,605,924	650,076
教. 通信運搬費支出	29,146,000	24,134,348	5,011,652
教. 印刷製本費支出	32,169,000	23,931,777	8,237,223
教. 修繕費支出	34,522,000	26,326,567	8,195,433
教. 取壊費支出	20,350,000	15,174,000	5,176,000
教. 管理費支出	230,219,000	185,195,938	45,023,062
教. 賃借料支出	30,247,000	26,702,819	3,544,181
教. 諸会費支出	9,764,000	9,074,616	689,384
教. 会合費支出	6,342,000	2,516,151	3,825,849
教. 渉外費支出	11,822,000	8,986,737	2,835,263
教. 諸報酬・手数料支出	292,258,000	261,418,668	30,839,332
教. 補助費支出	29,677,000	22,800,912	6,876,088
教. 雑支出	17,199,000	15,755,341	1,443,659
管理経費支出	832,304,000	766,946,368	65,357,632
管. 消耗品費支出	39,282,000	35,027,577	4,254,423
管. 光熱水費支出	3,178,000	8,497,163	△ 5,319,163
管. 旅費交通費支出	10,197,000	6,699,352	3,497,648
管. 福利費支出	7,597,000	4,455,392	3,141,608
管. 通信運搬費支出	38,708,000	28,792,831	9,915,169
管. 印刷製本費支出	39,920,000	32,144,425	7,775,575
管. 修繕費支出	16,681,000	17,123,714	△ 442,714
管. 管理費支出	38,377,000	25,478,702	12,898,298
管. 賃借料支出	6,430,000	5,448,721	981,279
管. 公租公課支出	50,054,000	81,614,231	△ 31,560,231
管. 広告宣伝費支出	136,076,000	129,625,967	6,450,033
管. 諸会費支出	2,699,000	1,398,509	1,300,491
管. 会合費支出	5,194,000	2,417,613	2,776,387
管. 渉外費支出	15,508,000	7,969,481	7,538,519
管. 諸報酬・手数料支出	197,526,000	147,752,121	49,773,879
管. 雑支出	420,000	10,737,136	△ 10,317,136
管. 香川綾記念費支出	207,000	21,959	185,041
私立大学等経常費補助金返還金支出	0	299,000	△ 299,000
補助活動支出	71,625,000	78,759,716	△ 7,134,716
附属事業支出	152,625,000	142,199,738	10,425,262
管. 過年度修正支出	0	483,020	△ 483,020
借入金等利息支出	5,146,000	4,979,387	166,613
借入金等利息支出	5,146,000	4,979,387	166,613
借入金等返済支出	420,859,000	201,200,000	219,659,000
短期借入金返済支出	420,859,000	201,200,000	219,659,000
施設関係支出	287,235,000	127,847,562	159,387,438
建物支出	286,325,000	72,190,562	214,134,438
構築物支出	910,000	3,503,000	△ 2,593,000
建設仮勘定支出	0	52,154,000	△ 52,154,000
設備関係支出	440,214,000	257,411,726	182,802,274
教育研究用機器備品支出	291,585,000	195,161,834	96,423,166
管理用機器備品支出	73,626,000	20,217,448	53,408,552

支出の部			
科目	予算	決算	差異
図書支出	22,206,000	19,381,544	2,824,456
ソフトウェア支出	52,797,000	22,650,900	30,146,100
資産運用支出	4,225,614,000	1,204,042,374	3,021,571,626
有価証券購入支出	3,500,000,000	1,199,903,000	2,300,097,000
第2号基本金引当特定資産繰入支出	110,000,000	0	110,000,000
退職給与引当特定資産繰入支出	115,614,000	0	115,614,000
減価償却引当特定資産繰入支出	500,000,000	0	500,000,000
奨学事業引当特定資産繰入支出	0	4,139,374	△ 4,139,374
その他の支出	72,837,000	266,774,745	△ 193,937,745
貸付金支払支出	4,650,000	800,000	3,850,000
前期末未払金支払支出	47,224,000	154,739,744	△ 107,515,744
長期預り金支出	0	400,000	△ 400,000
預り金支払支出	6,207,000	0	6,207,000
前払金支払支出	14,695,000	30,352,006	△ 15,657,006
仮払金支払支出	61,000	0	61,000
事業部支払支出	0	80,482,995	△ 80,482,995
[予備費]	50,000,000		50,000,000
資金支出調整勘定	△ 184,735,000	△ 208,683,817	23,948,817
期末未払金	△ 169,776,000	△ 176,291,763	6,515,763
前期末前払金	△ 14,959,000	△ 32,392,054	17,433,054
翌年度繰越支払資金	7,620,840,872	8,724,639,196	△ 1,103,798,324
支出の部合計	18,391,807,872	15,584,364,526	2,807,443,346

活動区分資金収支計算書

2019年04月01日 から
2020年03月31日 まで

(単位：円)

科目		金額
教育活動による資金収支	収入	
	学生生徒等納付金収入	4,831,226,112
	手数料収入	52,236,610
	特別寄附金収入	32,056,784
	経常費等補助金収入	208,704,187
	付随事業収入	367,867,154
	雑収入	105,349,108
	教育活動資金収入計	5,597,439,955
	支出	
	人件費支出	3,137,774,152
教育研究経費支出	1,101,432,833	
管理経費支出	766,463,348	
教育活動資金支出計	5,005,670,333	
差引	591,769,622	
調整勘定等	△ 174,543,773	
教育活動資金収支差額	417,225,849	
整備等活動による資金収支	収入	
	施設設備寄附金収入	1,410,963
	施設設備補助金収入	0
	施設設備売却収入	0
	施設整備等活動資金収入計	1,410,963
	支出	
	施設関係支出	127,847,562
	設備関係支出	257,411,726
	施設整備等活動資金支出計	385,259,288
	差引	△ 383,848,325
調整勘定等	88,109,310	
施設整備等活動資金収支差額	△ 295,739,015	
小計（教育活動資金収支差額＋施設整備等活動資金収支差額）	△ 121,486,834	
その他の活動による資金収支	収入	
	借入金等収入	100,000,000
	有価証券売却収入	1,285,000,000
	長期預かり金収入	100,000
	貸付金回収収入	11,569,300
	預り金受入収入	13,613,744
	仮払金回収収入	4,101,782
	仮受金受入収入	3,650,182
	貯蔵品受入収入	96,181
	事業部受入収入	3,754,517
	小計	1,421,885,706
	受取利息・配当金収入	140,396,902
	収益事業収入	18,000,000
	過年度修正収入	434,406
	その他の活動資金収入計	1,580,717,014
	支出	
	借入金等返済支出	201,200,000
	有価証券購入支出	1,199,903,000
	貸付金支払支出	800,000
	教職員奨学基金引当特定資産繰入支出	4,139,374
	長期預り金支出	400,000
	小計	1,406,442,374
	事業部支払支出	80,482,995
	借入金等利息支出	4,979,387
	管. 過年度修正支出	483,020
その他の活動資金支出計	1,492,387,776	
差引	88,329,238	
調整勘定等	△ 102,739	
その他の活動資金収支差額	88,226,499	
支払資金の増減額（小計＋その他の活動資金収支差額）	209,713,333	
前年度繰越支払資金	8,514,925,863	
翌年度繰越支払資金	8,724,639,196	

活動区分ごとの調整勘定等の計算過程は以下のとおり。

(単位：円)

項目	資金収支計算書計 上額	教育活動による資 金収支	施設整備等活動に よる資金収支	その他の活動によ る資金収支
授業料前受金収入	1,159,899,450	1,159,899,450	0	0
入学金前受金収入	312,139,000	312,139,000	0	0
実験実習前受金収入	396,467,700	396,467,700	0	0
施設維持費前受金収入	549,436,150	549,436,150	0	0
学生研修費前受金収入	4,217,500	4,217,500	0	0
寮費前受金収入	38,040,000	38,040,000	0	0
家庭料理技能検定前受金収入	61,000	61,000	0	0
その他の前受金収入	3,693,068	3,693,068	0	0
前期末未収入金収入	33,535,619	33,535,619	0	0
期末未収入金	△ 62,306,826	△ 62,306,826	0	0
売掛金	1,690,270	1,690,270	0	0
前期末前受金（大学部）	△ 2,546,253,312	△ 2,546,253,312	0	0
食堂部前受金	△ 748,888	△ 748,888	0	0
収入計	△ 110,129,269	△ 110,129,269	0	0
前期末未払金支払支出	154,739,744	154,739,744	0	0
前払金支払支出	30,352,006	30,249,267	0	102,739
期末未払金	△ 176,291,763	△ 88,182,453	△ 88,109,310	0
前期末前払金	△ 32,392,054	△ 32,392,054	0	0
支出計	△ 23,592,067	△ 64,414,504	△ 88,109,310	102,739
収入計 - 支出計	△ 86,537,202	△ 174,543,773	88,109,310	△ 102,739

事業活動収支計算書

2019年04月01日 から
2020年03月31日 まで

(単位 円)

	科 目	予 算	決 算	差 異
事業活動収入の部	学生生徒等納付金	4,771,683,000	4,831,226,112	△ 59,543,112
	授業料	2,510,992,000	2,508,214,562	2,777,438
	入学金	283,928,000	319,565,500	△ 35,637,500
	実験実習料	823,018,000	833,865,750	△ 10,847,750
	施設維持費	1,143,607,000	1,162,095,800	△ 18,488,800
	学生研修費	10,138,000	7,484,500	2,653,500
	手数料	50,278,000	52,236,610	△ 1,958,610
	入学検定料	37,855,000	38,675,000	△ 820,000
	試験料	2,708,000	3,501,600	△ 793,600
	証明手数料	4,698,000	3,963,400	734,600
	学位論文審査手数料	525,000	1,575,000	△ 1,050,000
	大学入試センター試験実施手数料	4,320,000	4,235,310	84,690
	生涯学習講師手数料	172,000	266,300	△ 94,300
	料理教室認定手数料	0	20,000	△ 20,000
	寄付金	34,100,000	32,056,784	2,043,216
	特別寄付金	34,100,000	32,056,784	2,043,216
	経常費等補助金	236,946,000	208,704,187	28,241,813
	国庫補助金	235,000,000	208,246,000	26,754,000
	地方公共団体補助	1,946,000	458,187	1,487,813
	付随事業収入	419,544,000	367,867,154	51,676,846
	補助活動収入	130,930,000	126,988,885	3,941,115
	附属事業収入	251,140,000	190,207,090	60,932,910
	受託事業収入	37,474,000	50,671,179	△ 13,197,179
	雑収入	66,753,000	105,349,108	△ 38,596,108
	施設設備利用料	53,974,000	59,040,800	△ 5,066,800
入試関係資料売却収入	271,000	13,860	257,140	
教材売却収入	791,000	483,420	307,580	
その他の雑収入	11,717,000	43,582,028	△ 31,865,028	
科研費間接経費	0	2,229,000	△ 2,229,000	
教育活動収入計	5,579,304,000	5,597,439,955	△ 18,135,955	
事業活動収支	科 目	予 算	決 算	差 異
	人件費	3,060,072,000	2,963,328,155	96,743,845
	教員人件費	1,341,859,000	1,317,988,155	23,870,845
	職員人件費	1,583,941,000	1,503,915,288	80,025,712
	役員報酬	19,342,000	15,925,497	3,416,503
	退職給与引当金繰入額	86,683,000	96,018,543	△ 9,335,543
	退職金	28,247,000	29,480,672	△ 1,233,672
	教育研究経費	1,671,199,000	1,497,426,664	173,772,336
	教. 消耗品費	290,531,000	269,300,843	21,230,157
	教. 光熱水費	151,560,000	149,747,791	1,812,209
	教. 旅費交通費	30,451,000	21,739,401	8,711,599
	教. 奨学費	19,840,000	29,021,000	△ 9,181,000
	教. 減価償却費	424,846,000	392,209,464	32,636,536
	教. 福利費	10,256,000	9,605,924	650,076
	教. 通信運搬費	29,146,000	24,181,415	4,964,585
	教. 印刷製本費	32,169,000	27,598,713	4,570,287
	教. 修繕費	34,522,000	26,326,567	8,195,433
	教. 取壊費	20,350,000	15,174,000	5,176,000
	教. 管理費	230,219,000	185,195,938	45,023,062
	教. 賃借料	30,247,000	26,702,819	3,544,181
	教. 諸会費	9,764,000	9,074,616	689,384
	教. 会合費	6,342,000	2,516,151	3,825,849
	教. 渉外費	11,822,000	8,986,737	2,835,263
	教. 諸報酬・手数料	292,258,000	261,418,668	30,839,332

活動支出の部	科 目	予 算	決 算	差 異
	教. 補助費		29,677,000	22,800,912
教. 雑支出		17,199,000	15,825,705	1,373,295
	管理経費	903,405,000	845,081,647	58,323,353
	管. 消耗品費	39,282,000	34,013,271	5,268,729
	管. 光熱水費	3,178,000	8,497,163	△ 5,319,163
	管. 旅費交通費	10,197,000	6,699,352	3,497,648
	管. 減価償却費	71,101,000	79,506,270	△ 8,405,270
	管. 福利費	7,597,000	4,455,392	3,141,608
	管. 通信運搬費	38,708,000	28,856,345	9,851,655
	管. 印刷製本費	39,920,000	32,144,425	7,775,575
	管. 修繕費	16,681,000	17,123,714	△ 442,714
	管. 管理費	38,377,000	25,478,702	12,898,298
	管. 賃借料	6,430,000	5,448,721	981,279
	管. 公租公課	50,054,000	81,598,231	△ 31,544,231
	管. 広告宣伝費	136,076,000	129,625,967	6,450,033
	管. 諸会費	2,699,000	1,398,509	1,300,491
	管. 会合費	5,194,000	2,417,613	2,776,387
	管. 渉外費	15,508,000	8,010,981	7,497,019
	管. 諸報酬・手数料	197,526,000	147,780,121	49,745,879
	管. 雑支出	420,000	10,737,136	△ 10,317,136
	管. 香川綾記念支出	207,000	21,959	185,041
	私立大学等経常費補助金返還金	0	299,000	△ 299,000
	補助活動支出	71,625,000	78,759,716	△ 7,134,716
	附属事業支出	152,625,000	142,209,059	10,415,941
	徴収不能額等	400,000	△ 1,097,000	1,497,000
	徴収不能引当金繰入額	400,000	△ 1,097,000	1,497,000
	教育活動支出計	5,635,076,000	5,304,739,466	330,336,534
	教育活動収支差額	△ 55,772,000	292,700,489	△ 348,472,489
教育活動外収入の部	科 目	予 算	決 算	差 異
	受取利息・配当金	166,695,000	140,396,902	26,298,098
	第3号基本金引当特定資産運用収入	9,696,000	8,461,716	1,234,284
	その他の受取利息・配当金	156,999,000	131,935,186	25,063,814
	その他の教育活動外収入	7,000,000	18,000,000	△ 11,000,000
	収益事業収入	7,000,000	18,000,000	△ 11,000,000
	教育活動外収入計	173,695,000	158,396,902	15,298,098
業活動支出の部	科 目	予 算	決 算	差 異
	借入金等利息	5,146,000	4,979,387	166,613
	借入金利息	5,146,000	4,979,387	166,613
	教育活動外支出計	5,146,000	4,979,387	166,613
	教育活動外収支差額	168,549,000	153,417,515	15,131,485
	経常収支差額	112,777,000	446,118,004	△ 333,341,004
特別収入の部	科 目	予 算	決 算	差 異
	その他の特別収入	0	3,647,815	△ 3,647,815
	施設設備寄付金	0	1,410,963	△ 1,410,963
	現物寄付	0	1,802,446	△ 1,802,446
	過年度修正額	0	434,406	△ 434,406
	特別収入計	0	3,647,815	△ 3,647,815
特別支出	科 目	予 算	決 算	差 異
	資産処分差額	50,000,000	18,924,260	31,075,740
	施設設備処分差額	50,000,000	18,924,260	31,075,740
	その他の特別支出	0	483,020	△ 483,020

出 の 部	科 目	予 算	決 算	差 異
		過年度修正額	0	483,020
	特別支出計	50,000,000	19,407,280	30,592,720
	特別収支差額	△ 50,000,000	△ 15,759,465	△ 34,240,535
	[予備費]	50,000,000		50,000,000
	基本金組入前当年度収支差額	12,777,000	430,358,539	△ 417,581,539
	基本金組入額合計	△ 652,506,000	△ 362,848,316	△ 289,657,684
	当年度収支差額	△ 639,729,000	67,510,223	△ 707,239,223
	前年度繰越収支差額	△ 206,928,877	542,446,203	△ 749,375,080
	基本金取崩額	0	100,000,000	△ 100,000,000
	翌年度繰越収支差額	△ 846,657,877	709,956,426	△ 1,556,614,303
	(参考)			
	事業活動収入計	5,752,999,000	5,759,484,672	△ 6,485,672
	事業活動支出計	5,740,222,000	5,329,126,133	411,095,867

貸借対照表

2020年03月31日

(単位 円)

資産の部			
科目	本年度末	前年度末	増 減
固定資産	20,272,126,896	20,551,509,604	△ 279,382,708
有形固定資産	12,229,656,811	12,333,310,567	△ 103,653,756
土地	4,232,062,803	4,232,062,803	0
建物	5,794,035,247	6,007,812,297	△ 213,777,050
構築物	161,860,765	184,744,721	△ 22,883,956
教育研究用機器備品	875,312,874	816,137,789	59,175,085
管理用機器備品	87,152,647	82,069,943	5,082,704
図書	1,027,044,375	1,010,448,914	16,595,461
車両	34,100	34,100	0
建設仮勘定	52,154,000	0	52,154,000
特定資産	7,780,344,789	7,943,205,415	△ 162,860,626
第2号基本金引当特定資産	1,386,073,750	1,276,073,750	110,000,000
第3号基本金引当特定資産	432,350,500	532,350,500	△ 100,000,000
退職給与引当特定資産	1,803,000,000	1,980,000,000	△ 177,000,000
減価償却引当特定資産	4,039,000,000	4,039,000,000	0
奨学事業引当特定資産	119,920,539	115,781,165	4,139,374
その他の固定資産	262,125,296	274,993,622	△ 12,868,326
電話加入権	10,925,446	10,925,446	0
ソフトウェア	54,214,884	50,012,910	4,201,974
ソフトウェア仮勘定	0	7,398,000	△ 7,398,000
収益事業元入金	64,000,000	64,000,000	0
奨学金貸付金	32,074,192	41,746,492	△ 9,672,300
保証金	130,000	130,000	0
積立保険料	100,780,774	100,780,774	0
流動資産	11,198,981,695	10,809,418,832	389,562,863
現金預金	8,724,639,196	8,514,925,863	209,713,333
未収入金	62,913,889	35,832,952	27,080,937
貯蔵品	15,195,507	18,188,084	△ 2,992,577
有価証券	1,933,880,325	1,851,977,325	81,903,000
前払金	30,352,006	32,392,054	△ 2,040,048
仮払金	2,000,772	6,102,554	△ 4,101,782
事業部	430,000,000	350,000,000	80,000,000
資産の部合計	31,471,108,591	31,360,928,436	110,180,155

負債の部			
科目	本年度末	前年度末	増 減
固定負債	2,104,039,588	2,284,134,705	△ 180,095,117
長期借入金	218,500,000	283,930,000	△ 65,430,000
退職給与引当金	1,802,015,928	1,976,461,925	△ 174,445,997
長期預り金	15,124,000	15,424,000	△ 300,000
長期未払金	68,399,660	8,318,780	60,080,880
流動負債	2,778,274,814	2,918,358,081	△ 140,083,267
短期借入金	65,430,000	101,200,000	△ 35,770,000
未払金	116,229,023	154,757,884	△ 38,528,861
前受金	2,464,084,068	2,547,132,400	△ 83,048,332
預り金	119,662,780	106,049,036	13,613,744
仮受金	12,868,943	9,218,761	3,650,182
負債の部合計	4,882,314,402	5,202,492,786	△ 320,178,384
純資産の部			
科目	本年度末	前年度末	増 減
基本金	25,878,837,763	25,615,989,447	262,848,316
第1号基本金	23,668,413,513	23,415,565,197	252,848,316
第2号基本金	1,386,073,750	1,276,073,750	110,000,000
第3号基本金	432,350,500	532,350,500	△ 100,000,000
第4号基本金	392,000,000	392,000,000	0
繰越収支差額	709,956,426	542,446,203	167,510,223
翌年度繰越収支差額	709,956,426	542,446,203	167,510,223
純資産の部合計	26,588,794,189	26,158,435,650	430,358,539
負債及び純資産の部合計	31,471,108,591	31,360,928,436	110,180,155

財 産 目 録

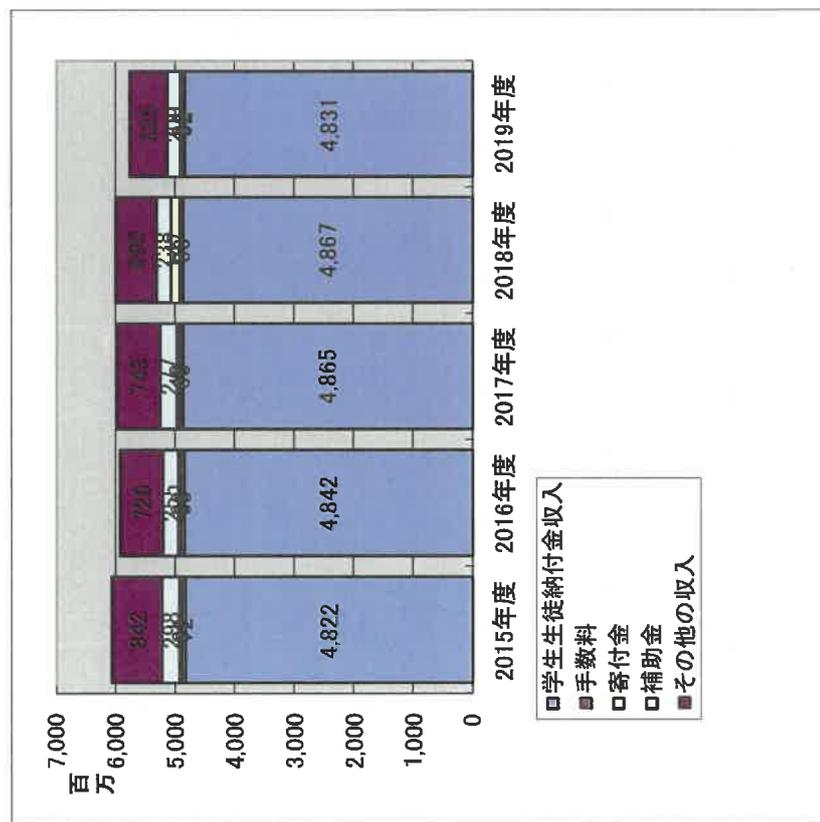
(2020年3月31日現在)

I 資産総額	32,141,603,405 円
内 基本財産	11,050,599,515 円
運用財産	20,356,509,076 円
収益事業用財産	734,494,814 円
II 負債総額	5,782,303,037 円
III 正味財産	26,359,300,368 円

区 分	金 額
資産額	
1 基本財産	
土 地	2,913,405,659 円
建 物	5,735,509,799 円
図 書	1,027,044,375 円
教具・校具・備品	962,465,521 円
その他	412,174,161 円
2 運用財産	
現金・預金	8,724,639,196 円
その他	11,631,869,880 円
3 収益事業用財産	734,494,814 円
資産総額	32,141,603,405 円
負債額	
1 固定負債	
長期借入金	218,500,000 円
その他	1,885,539,588 円
2 流動負債	
短期借入金	65,430,000 円
その他	2,712,844,814 円
3 収益事業負債	899,988,635 円
負債総額	5,782,303,037 円
正味財産(資産総額－負債総額)	26,359,300,368 円

財務内容の推移及び資産の構成

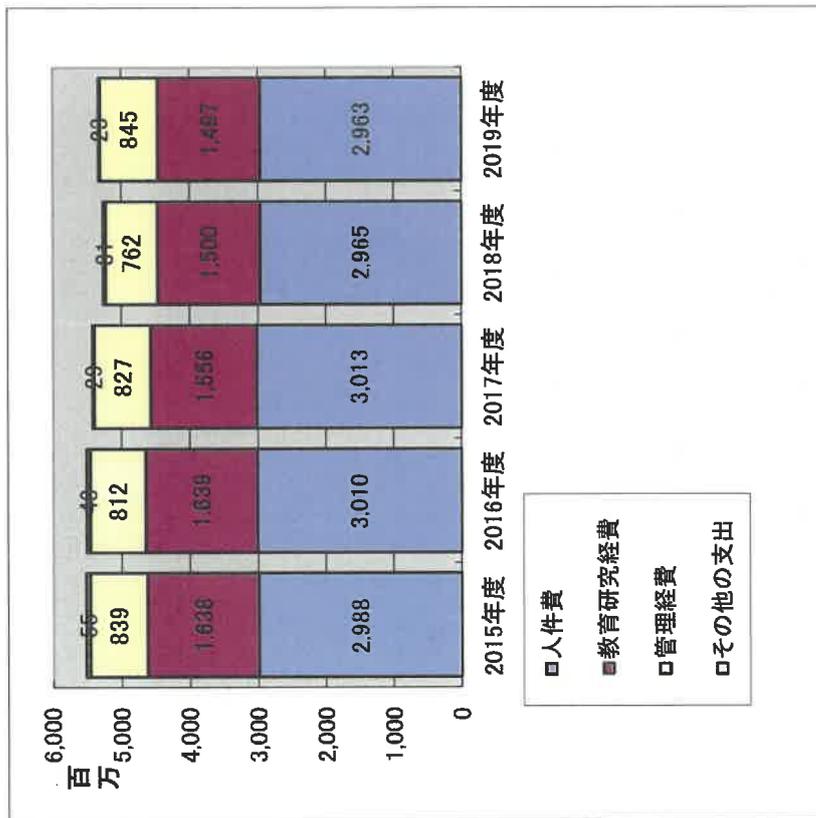
収入の内訳



(百万円)

収入	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
学生生徒納付金収入	4,822	4,842	4,865	4,867	4,831
手数料	72	65	63	56	52
寄付金	31	39	40	147	32
補助金	298	255	277	238	209
その他の収入	842	729	743	690	635
事業活動収入計	6,064	5,931	5,987	5,999	5,759

支出の内訳



(百万円)

支出	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
人件費	2,988	3,010	3,013	2,965	2,963
教育研究経費	1,638	1,639	1,556	1,500	1,497
管理経費	839	812	827	762	845
その他の支出	55	48	29	31	23
事業活動支出計	5,520	5,510	5,424	5,259	5,329

財務比率

(単位:%)

区 分			27年度	28年度	29年度	30年度	2019年度	大学法人平均	差異	評	
分類	比 率	算 式									
貸借対照表関係比率	1	固定資産構成比率	$\frac{\text{固定資産}}{\text{総資産}}$	65.5	65.7	64.5	65.5	64.4	86.8	-22.4	▼
	2	有形固定資産構成比率	$\frac{\text{有形固定資産}}{\text{総資産}}$	42.9	41.9	39.8	39.3	38.9	59.9	-21.0	▼
	3	特定資産構成比率	$\frac{\text{特定資産}}{\text{総資産}}$	21.8	22.6	23.7	25.3	24.7	22.2	2.5	△
	4	流動資産構成比率	$\frac{\text{流動資産}}{\text{総資産}}$	34.5	34.3	35.5	34.5	35.6	13.2	22.4	△
	5	固定負債構成比率	$\frac{\text{固定負債}}{\text{負債+純資産}}$	9.2	8.6	7.8	7.3	6.7	6.8	-0.1	▼
	6	流動負債構成比率	$\frac{\text{流動負債}}{\text{負債+純資産}}$	9.6	9.6	10.0	9.3	8.8	5.4	3.4	▼
	7	内部留保資産比率	$\frac{\text{運用資産}-\text{総負債}}{\text{総資産}}$	36.6	37.8	40.2	41.8	43.1	25.7	17.4	△
	8	運用資産余裕比率(年)	$\frac{\text{運用資産}-\text{外部負債}}{\text{経常支出}}$	2.9	3.0	3.2	3.4	3.4	1.9	1.5	△
	9	純資産構成比率	$\frac{\text{純資産}}{\text{負債+純資産}}$	81.2	81.8	82.2	83.4	84.5	87.8	-3.3	△
	10	繰越収支差額構成比率	$\frac{\text{繰越収支差額}}{\text{負債+純資産}}$	1.2	0.7	1.5	1.7	2.3	-14.3	16.6	△
	11	固定比率	$\frac{\text{固定資産}}{\text{純資産}}$	80.6	80.3	78.5	78.6	76.2	98.8	-22.6	▼
	12	固定長期適合率	$\frac{\text{固定資産}}{\text{純資産+固定負債}}$	72.5	72.6	71.7	72.3	70.7	91.7	-21.0	▼
	13	流動比率	$\frac{\text{流動資産}}{\text{流動負債}}$	359.0	358.3	354.3	370.4	403.1	246.6	156.5	△
	14	総負債比率	$\frac{\text{総負債}}{\text{総資産}}$	18.8	18.2	17.8	16.6	15.5	12.2	3.3	▼
	15	負債比率	$\frac{\text{総負債}}{\text{純資産}}$	23.1	22.2	21.7	19.9	18.4	13.9	4.5	▼
	16	前受金保有率	$\frac{\text{現金預金}}{\text{前受金}}$	313.3	330.3	344.6	334.3	354.1	348.7	5.4	△
	17	退職給与引当特定資産保有率	$\frac{\text{退職給与引当特定資産}}{\text{退職給与引当金}}$	100.2	100.2	100.0	100.2	100.1	71.2	28.9	△
	18	基本金比率	$\frac{\text{基本金}}{\text{基本金要組入額}}$	96.3	97.1	97.8	98.4	98.6	97.3	1.3	△
	19	減価償却比率	$\frac{\text{減価償却累計額(図書を除く)}}{\text{減価償却資産取得価額(図書を除く)}}$	56.5	57.6	60.0	62.1	63.1	51.5	11.6	~
	20	積立率	$\frac{\text{運用資産}}{\text{要積立額}}$	119.8	117.8	119.8	118.3	118.0	79.3	38.7	△
事業活動収支計算書関係比率	1	人件費比率	$\frac{\text{人件費}}{\text{経常収入}}$	49.6	50.8	50.3	49.5	51.5	53.0	-1.5	▼
	2	人件費依存率	$\frac{\text{人件費}}{\text{学生生徒等納付金}}$	62.0	62.2	61.9	60.9	61.3	70.9	-9.6	▼
	3	教育研究経費比率	$\frac{\text{教育研究経費}}{\text{経常収入}}$	27.2	27.7	26.0	25.0	26.0	33.4	-7.4	△
	4	管理経費比率	$\frac{\text{管理経費}}{\text{経常収入}}$	13.9	13.7	13.8	12.7	14.7	8.8	5.9	▼
	5	借入金等利息比率	$\frac{\text{借入金等利息}}{\text{経常収入}}$	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.2	-0.1	▼
	6	事業活動収支差額比率	$\frac{\text{基本金組入前当年度収支差額}}{\text{事業活動収入}}$	9.0	7.1	9.4	12.3	7.5	4.6	2.9	△
	7	基本金組入後収支比率	$\frac{\text{事業活動支出}}{\text{事業活動収入}-\text{基本金組入額}}$	98.9	103.4	95.4	98.6	98.7	107.0	-8.3	▼
	8	学生生徒等納付金比率	$\frac{\text{学生生徒等納付金}}{\text{経常収入}}$	80.0	81.7	81.3	81.2	83.9	74.8	9.1	~
	9-1	寄付金比率	$\frac{\text{寄付金}}{\text{事業活動収入}}$	0.5	0.7	0.7	2.5	0.6	2.1	-1.5	△
	9-2	経常寄付金比率	$\frac{\text{教育活動収支の寄付金}}{\text{経常収入}}$	0.5	0.7	0.7	2.5	0.6	1.4	-0.8	△
	10-1	補助金比率	$\frac{\text{補助金}}{\text{事業活動収入}}$	4.9	4.3	4.6	4.0	3.6	12.6	-9.0	△
	10-2	経常補助金比率	$\frac{\text{教育活動収支の寄付金}}{\text{経常収入}}$	0.5	0.7	0.7	2.5	0.6	12.2	-11.6	△
	11	基本金組入率	$\frac{\text{基本金組入額}}{\text{事業活動収入}}$	7.9	10.2	5.1	11.1	6.3	10.8	-4.5	△
	12	減価償却額比率	$\frac{\text{減価償却額}}{\text{経常収入}}$	9.9	8.8	8.6	8.2	8.2	11.8	-3.6	~
13	経常収支差額比率	$\frac{\text{経常収支差額}}{\text{経常収入}}$	9.1	7.7	9.7	12.7	7.8	4.5	3.3	△	
14	教育活動収支差額比率	$\frac{\text{教育活動収支差額}}{\text{教育活動収入}}$	4.3	3.9	6.2	9.3	5.2	3.0	2.2	△	

大学法人平均は、医歯系法人を除く平成30年度の平均(今日の私学財政より引用)を使用している。

評:△…高い方が望ましい ▼…低い方が望ましい ~…どちらともいえない。