

# 2020（令和2）年度 事業報告

学校法人香川栄養学園

## 目次

<b>1</b>	教育・研究内容の整備と質向上	2
	（1）女子栄養大学	2
	（2）女子栄養大学短期大学部	4
	（3）香川調理製菓専門学校	7
	（4）栄養科学研究所	8
	（5）栄養クリニック	9
	（6）保健センター	9
	（7）国際交流センター	10
	（8）図書館	11
	（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)	11
	（10）生涯学習センター	12
<b>2</b>	法人運営の改善	13
	（1）管理・運営	13
	（2）法人のガバナンス強化	14
	（3）学長ガバナンスの維持向上	14
	（4）財政	14
	（5）人財育成・活用	15
	（6）100周年に向けての取り組み	15
	（7）業務の効率化（ICT含む）	15
	（8）キャンパス整備	17
<b>3</b>	広報戦略推進とブランディング強化	18
	（1）入試広報（大学・短期大学部）	18
	（2）入試広報（専門学校）	19
	（3）大学院広報	19
	（4）学園広報・社会貢献、社会連携	19

(5) ステークホルダーとの関係強化 .....	20
<b>4</b> 事業の展開と強化 .....	21
(1) 事業本部 .....	21
(2) 附帯事業部 .....	22
<b>5</b> 法人・事業・財務情報 .....	23
(1) 法人の概要・沿革・設置学校・役員、職員情報 .....	23
1) 建学の理念・精神 .....	24
2) 沿革概要・沿革 .....	24
3) 設置学校 .....	25
4) 役員・職員に関する情報 .....	25
(A) 役員・評議員一覧 .....	25
(B) 職員数 .....	27
(2) 事業の概要 .....	27
1) 主な教育・研究の概要 .....	27
(A) 教育研究上の基本となる組織に関する情報 .....	27
(B) 教員組織 .....	28
(C) 学生に関する情報 .....	29
(3) 財務の概要 .....	40
1) 決算の概要 .....	40
2) その他 .....	44

<b>1</b> 教育・研究内容の整備と質向上	
(1) 女子栄養大学	
<b>【大学院】</b>	
<b>研究</b>	
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人当り年1回以上の学会発表を目標としたが、コロナ禍による学会中止が多く困難であった。
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する。博士論文の学術誌への投稿は義務としているが、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していく。その実績についてはHP上での公開を開始した。
<b>【栄養学部】</b>	
<b>教育</b>	
1) 専門職として各分野でリーダー	①学内新卒大学院進学率向上策として、新学期ガイダンスや説明会等

シップがとれる学生の育成	<p>で低学年からの意義説明を行った。</p> <p>②企業参加型キャリア教育、インターンシップ等の強化については、コロナ禍の状況では困難であった。</p> <p>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も、コロナ禍の中での強化は困難であった。</p>
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	<p>①3ポリシーに基づき、各種取組計画の点検、確認を随時実施している。</p> <p>②初年次教育の成果の評価と学科間共有、今後の改善を継続して図った。</p> <p>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、課題解決型学習を強化した。</p> <p>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実施している。</p> <p>⑤教職課程の再課程認定に伴う対応を確実に実施している。</p> <p>⑥食文化栄養学科の諸問題（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進めている。</p>
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	<p>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 98.7%に達した。</p> <p>②FD の一環として教員同士の授業公開を実施。前期はオンライン授業導入に伴う時間割再編により見送ったが、10～11 月は 3 科目をのべ 3 人が聴講した。</p> <p>③教員自身の振り返りとそれに基づく改善を目的として教員評価を継続したが、効果や課題、項目等の検討には至らなかった。</p> <p>④自治体・企業との教育活動点検評価協議会を 10 月にオンライン開催。3 ポリシーを踏まえた点検評価や学修成果等に関する意見交換を行い、連携における課題認識の共有等が図られた。</p> <p>⑤</p> <p>⑥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、キャリア支援、単位互換、共同 FD/SD、人事交流等の地域貢献・産学官連携に取り組んだ。</p>
支援	
1) 教育現場での危機管理体制整備	<p>①学内新卒大学院進学率向上策として、新学期ガイダンスや説明会等で低学年からの意義説明を行った。</p> <p>②企業参加型キャリア教育、インターンシップ等の強化については、コロナ禍の状況では困難であった。</p> <p>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も、コロナ禍の中での強化は困難であった。</p> <p>④「危機管理の手引き」を全学生に配付し、周知徹底を図った。</p> <p>⑤新型コロナウイルス感染症の影響により、例年新学期ガイダンスで行っている女性警察官による「痴漢防止等対策」の講話を開催できなかったが、キャンパスハンドブックを作成し、全学生に配付することにより、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注意喚起を行った。</p>
2) 学生満足度の向上	<p>学部生を対象に実施した「学生満足度調査」(2018 年度)の結果、満足度の低かった教室の個人机・イスの取り換えを行う予定であったが、新型コロナウイルス感染症対応を優先させるため、今年度は着手を見送った。</p>
3) 学生生活の支援	<p>①家計急変等により、修学困難となった学生に対する本学独自の給付型奨学金（北郁子奨学基金奨学金）を創設し、8 名に 160 万円を給付した。また、新型コロナウイルス感染症により経済的に影響を受けた学生に対する本学独自の奨学金、「香川栄養学園家計急変給付奨学金」（10 名に 200 万円給付）「香川栄養学園臨時奨学金」（218 名に 436 万円給</p>

	<p>付) を創設し、学生に支援を行った。</p> <p>②就職決定時の満足度 100% を目標としたが、学部全体で満足は 80.1% という結果になった。昨年度より 8.8 ポイント下がった。ただし、不満は 0% だった。新型コロナウイルス感染拡大の影響で講座やガイダンスの中止、対面での支援に制限があったりこと、オンラインの選考で企業との距離が生じたことなどが原因と考えられる。</p>
4) メンタルケアの充実	<p>クラス担任、保健センター、学部教務課、学生生活課で連携を密にとり、授業欠席が多い学生等への対応を行った。</p> <p>昨今増加傾向にあるメンタルヘルス等の学生に対する研修会に参加し、学生対応に係る見識を深めた。</p>
5) 地域活動支援	<p>新型コロナウイルス感染症拡大のため、今年度の「機能別消防団」の活動は休止となった。</p>
6) 若葉寮の管理	<p>ベッドマット 30 台、洗濯機 18 台の交換を行った。エアコンについては 12 台を交換し、10 台の分解洗浄を行った。なお、新型コロナウイルス感染症拡大による、オンライン授業の実施に対応するため、インターネット環境の整備・充実を図る目的で、高速インターネット回線を全居室および共用スペースに導入した。</p>
7) 就職支援	<p>①職員に加え、経験豊富な外部の有資格者（キャリアカウンセラー）を加え、個別相談、模擬面接等の支援体制を充実させるとともに業務の効率化を図ることができた。</p> <p>②1 年生から 3 年生までの一貫したキャリア教育により、就活のための力を鍛える目的でキャリア講座を実施する予定であったが、新型コロナウイルス感染拡大により 1 年生後期開講の [企業参加型]、3 年生通年開講の [就職活動直結型] 授業を中止し、2 年生前期開講の [社会人訪問型] のみ実施した。</p> <p>③駒込就職課との連携を強化するため、従来どおり求人や企業の情報共有や提供、就職活動イベントへの参加促進を行うとともに職業選択の機会を増やすなど学生の就職支援に繋げる目的で、合同の企業セミナーを実施した。</p>
研究	
1) 研究活性化のための時間確保	<p>研究活性化のための時間確保の早道は、教育カリキュラムのスリム化と授業担当時間の適正化であることは明白である。幸いにも現在、学園第 2 次中期計画が提示され本課題がここに取り上げられている</p> <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（平準化）の検討を継続して実施中である。</p> <p>②学科への教員の適正配置について検討を行っている。ので、こちらの動向に目を向け次年度以降進めていきたいと考える。</p>
2) 研究支援体制のインフラ整備	<p>①公的研究費獲得に向けてのピンポイントでの啓蒙はできず、結果、申請はなく学部とは結果が異なった。学部とは違った状況により研究時間の捻出が困難である短大の状況を把握し、よりの確な支援方法を次年度は、検討したいと考える。</p> <p>②学部と同様に学園所有の教育・研究用機器のデータベース作成については、その第一段階として、状況把握のための調査票の素案の作成を終えている。こちらも現在、学園第 2 次中期計画に盛り込まれている課題となっている。</p> <p>③学部と同様に慣例業務の見直しについては、業務の効率化と外部の実施規則への対応の両面を十分考慮して、2 件実施できた。</p>
(2) 女子栄養大学短期大学部	
教育	
1) 教育の向上	<p>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。</p>

	<p>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)は継続予定であったが、コロナ禍であったため自由選択科目を制限したため食物栄養学特論を実施にすることができなかった。しかし、食物栄養学特論Ⅴであった「日本語コミュニケーション」を専門科目にカリキュラム変更を行ったため初年次教育となる一部の科目を開講することができた。</p> <p>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、オンラインの対策授業となり学生の受講状況は確認できるものの成績に繋がることができない学生もあり、結果、成績の幅がかなりあった。</p> <p>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していたが、受験資格となる科目の単位取得ができず受験者の増加することはなかった。また、専門フードスペシャリストを受験する学生はいるが合格に繋がっていないことが今後の課題である。</p> <p>⑤1年生後期に家庭料理技能検定2級を全員受験としていたが、コロナ禍により受験時期を2年前期に変更した。</p> <p>⑥授業内容を精査し開講時期の検討等のカリキュラムの見直しを行い、学生の調理技術の向上のため「調理基礎技術実習」を加えた。しかし、栄養士専門科目についても検討する必要があるため次年度もは引き続き検討することとした。</p> <p>⑦これまで1年前後期必修科目としてきた就業支援演習Ⅰ・Ⅱを「総合教育プログラム(初年次教育)」とし初年次時に必要なレポート・論文の作成方法、情報処理や通信の基礎技術、口頭発表の技法等を、「総合教育プログラム(就業支援)」ではこれまでの就業支援演習を主とした働き方とライフ・キャリアデザイン等の就職活動を目的とした科目を設定し学生のスキルアップを目指す。</p> <p>⑧食物栄養学特論Ⅲに社会貢献活動を設定し単位化することで、学生の学内行事への参加を促すことを目標としたがコロナ禍で活動する事ができない状況。</p>
2) 教育機会の多様化	<p>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るてはいるが、コロナ禍による授業変更が多く履修する学生はなかった。</p> <p>②卒業後のためのキャリア形成を目的とし、卒業生、栄養士業務経験者との接触の機会を設けることを試みることは難しく、卒業生の話を聴く会で各教室に分かれオンライン配信で実施したが、卒業生と直接話を聴く時間が十分ではなかったため、学生にとってどれだけ把握できたか計り知れない。</p> <p>③ジェネリックスキル育成の取り組みについてはできなかったため継続事項としていく。</p>
3) 授業評価による授業の改善と学生満足度の向上	<p>時間割変更により学生からの授業評価を実施する機会が異なったことから回答率が低いため集計等に費やす時間もかかり、引き続き調査結果について取り纏めている状況である。WEBでの実施方法については更に検討する必要がある。</p>
4) 授業公開の参加者増	<p>授業公開として実施していた「栄養士業務説明会」「栄養士校外実習報告会」は学生のみとして実施したため保護者の方に参加して頂くことはできなかった。</p>
支援	
1) 学習支援	<p>①卒業及び資格取得に繋がるような履修指導をしているが、年々最小単位で卒業を希望する学生が多く最終的には栄養士資格を取得せずに卒業、卒業必修科目を落とし留年せず退学する学生がいた。今後は卒業</p>

	<p>必修開講時期等も検討したカリキュラムの変更を行う。</p> <p>②進学を希望する学生に履修科目の指導については周知することができるので今後も実施していく。</p> <p>③学生は卒業後に社会人として必要なマナーとして開講している科目であると理解しても余分な科目は履修しない学生や、卒業と資格取得のための履修だけでも大変な学生が増加してきている。</p> <p>④種々支援が必要な学生へは個別に履修指導は実施しているが、学生本人だけではなく保護者の方にも理解いただきながら指導していくことが多くなっている。</p>
2) 学生生活支援	<p>①入学後の定期試験成績が芳しくない学生に関しては副学長、短期大学部長との面接終了後に履修相談を受ける事が多いが、入学前の健康情報から身体や精神的不安を持つ学生が増えている。保健センターと情報共有し学生本人に確認する場合や保護者からも状況を確認し、カウンセリングにも繋げるような支援を行っている。授業にも影響することから支援が必要な学生の情報は直接対応する教職員にも共有し支援を行っている。コロナ禍のため今年度はカウンセリングを登校時だけでなく、リモートで行うことで休学している学生も利用することができた。</p> <p>相談しやすい環境を用意し、随時利用することができると促すことで学生生活での不安を取り除くことができた。</p> <p>②学生生活満足度調査の意見は纏めることができなかった。</p> <p>③防災訓練はできなかった。</p> <p>④学生の各委員会活動について検討したが、駒込祭やクラブ活動を実施することができない状況であった。</p>
3) 就職支援	<p>新型コロナウイルス感染症は就職活動・採用活動に大きな変化をもたらした。緊急事態宣言発令により採用活動の停止や中止、また、オンライン方式の導入等により学生の就職活動も学生への就職活動支援方法にも柔軟な対応が求められた。</p> <p>① 就職活動の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参加者増をはかるため、従来の対面型に加えてオンライン形式のインターンシップも導入して延べ6社123名が参加した。</p> <p>② 1年生対象の初回就職オリエンテーションは開催時期を1か月遅らせて7月にクラス単位で分散開催した。</p> <p>後期就職活動支援講座では、学内（教室）開催、オンライン開催および講座のオンデマンド配信など状況に応じて柔軟に対応したことにより、従来の開講講座を大幅減少することなく開講することができた。</p> <p>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34名が受講した。今回はオンライン就職活動対策の目的もありTeamsを活用して実施した。</p> <p>④ 2019年度は学内企業セミナー（4月）の開催を中止したが、企業からの開催要請によりオンライン企業セミナーを2社（2回）行った。また、採用活動の早期化の動きに伴い、従来4月に開催している学内合同企業セミナーを前倒して2月に開催、参加企業は29社であった。</p> <p>⑤ 卒業前の教務学生部主催の卒業ガイダンスにて2年生全員対象のビジネスマナー講座を開講した。</p> <p>⑥ 求人、企業の情報共有や提供をはじめ就職活動イベント（就職活動支援講座）等への参加促進を坂戸就職課と行い連携強化を図った。今後も継続して学生支援に繋げたい。</p>

研究	
1) 科研費申請の参加勧奨	今年度において科研費申請の後押しはできず、結果、申請件数は0件であった。
2) 研究支援体制のインフラ整備	<p>①公的研究費獲得に向けてのピンポイントでの啓蒙はできず、結果、申請はなく学部とは結果が異なった。学部とは違った状況により研究時間の捻出が困難である短大の状況を把握し、よりの確な支援方法を次年度は、検討したいと考える。</p> <p>②学部と同様に学園所有の教育・研究用機器のデータベース作成については、その第一段階として、状況把握のための調査票の素案の作成を終えている。こちらも現在、学園第2次中期計画に盛り込まれている課題となっている。</p> <p>③学部と同様に慣例業務の見直しについては、業務の効率化と外部の実施規則への対応の両面を十分考慮して、2件実施できた。</p>
(3) 香川調理製菓専門学校	
教育	
1) 学生の質の向上	就職してから職場や地域社会で多様な人々とともに活動していくにあたり、必要となる「社会人力・人間力」を高めるために、業界研究会、キャリアデザイン授業等を行ってきた。さらに日々の担任指導、就職指導に関する個別指導・面談を年間通じておこなった。また、保護者との情報共有・連携・連絡を強化し、本校の教育方針を保護者に理解していただく機会をオンラインやメールを活用して、保護者へ情報発信をおこない、協力体制を構築し、調理・製菓業界で活躍する職業人を育成できた。
2) 授業内容の充実・向上	生徒アンケートの取得方法を、紙を使用した方法からPCアンケートツールFormsを利用し2020年度から実施した。アンケート結果の集計が即座にできるため、時間をロスすることなく直近の会議で授業内容の授実・向上のための様々な提言・指導を校長・副校長・学校部長・生徒指導部長が中心となり実施する。また日々の授業の中で把握された問題点について、毎週金曜日の夕礼(専門学校会議)で教職員の情報共有を実施している。
3) 進学、資格取得の向上	<p>①女子栄養大学・短期大学部への学園内編入・入学 学校法人香川栄養学園だからこそできる、学園内編入、入学制度を説明し、短期大学部への進学者を中心に増やすことを継続する。</p> <p>②家庭料理技能検定合格率向上。3級の合格率は目標の90%は達成できなかった。2021年は80%以上を目指す。</p>
4) 学外教育の充実・実施	<p>①各種研修旅行の参加者を増加させることを目標としたが、新型コロナウイルス感染拡大のため、学外研修は実施できなかった。2021年度は国内研修の実施を目指す。目標数値 北海道十勝研修：20名、日本料理研修：20名 合計 40名</p> <p>②新型コロナウイルス感染拡大による緊急事態宣言のため、2020年5月のデュアル実習は中止となった。2021年については現在緊急事態宣言下であり、都内企業様が休業中ではあるが、昨年のように中止とせず、リゾート地への派遣や、企業様と相談し実施していく。</p>
支援	
1) 生徒指導の充実	<p>①就職率の向上 就職対象者全員の98%の就職内定であった。2名の生徒が3月末で未決定であった。うち1名は4月に内定を得ることができた。就職後3年以内の離職率を下げるべく、コロナ禍でも継続勤務できる待遇面がしっかりしている企業への就職指導を強化する。また学校求人票だけでなく、一般求人情報も広く情報提供をおこなう。</p> <p>②退学者数の減少</p>

	入学した生徒全員を卒業まで指導することを目標とし、退学者 3 名以下を目標としたが、コロナウイルスの影響もあり 9 名の退学者となった
2) ステークホルダーとの関係強化	<p>①保護者との関係・連携・強化と情報共有          コロナ禍のため、今まで以上に保護者との関係を強化させ、本校の教育理念の共有いただける機会を確保するため、オンラインを活用した保護者面談会を開催した。今後も継続し丁寧な情報発信をおこなっていく。感染拡大のために、授業計画が変更となった場合でも、生徒・保護者の不満が出ないように対応していく。</p> <p>②香流会の活性化          専門学校も卒業生の会（同窓会）組織の強化にむけて、月に1回の運営会議を実施してきた。2021年3月には総会を無事開催した。今後はグルメガイ（卒業生が経営しているお店の紹介冊子）の改訂版の発行を準備する。</p>
3) 企業奨学金の新設	<p>①支援企業への就職内定と奨学金給付をセットとした奨学金制度の協力企業が 6 社となった。</p> <p>②2021 年度は 4 社と協定を結び合計 10 社を目標とする。          また連携強化企業からの特別講師を派遣する回数を多くしていただき、連携を強める</p>
(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)	令和 2 年度の受託研究・事業は 22 件、43,006,240 円であり、前年度の 27 件 38,705,766 円よりも増収となった。また共同研究も 13 件、8,024,000 円で前年度の 9 件 4,290,000 円よりも倍増した。奨学寄附は 5 件 6,000,000 円で前年度と同水準(6 件 6,300,000 円)であった。一方食品分析は依頼が無かった(前年度は 4 件 514,792 円)。
2) 協賛企業確保の安定化	協賛企業は前年度と同じ企業が継続されて変わらず 6 社であった。
3) 研究所の活動状況の透明化及び社会への働きかけ	研究所の活動は主に 1) 栄養科学研究所ホームページおよび 2) 栄養科学研究所年報を通じて発信した。特に令和 2 年度は新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に関する情報発信を定期的に行い、また客員教授による Web 講座シリーズなども香友会などと連携をしながら発信を行った。その結果、令和 2 年度の研究所ホームページへの平均アクセス数は月 11,412 アクセス、多い月では 36,433 アクセスとなり、前年度比で 2 倍以上のアクセス数を得た。
4) 研究所諸規程の整備	令和 2 年度は 1) 女子栄養大学専任所員選考規程、2) 女子栄養大学客員所員規程を更新し、3) 女子栄養大学栄養科学研究所年報編集委員会規程を新たに整備した。
5) 海外研究機関および研究者との連携強化	令和 2 年度も本学を代表して Asia-Pacific Academic Consortium for Public Health (APACPH) の学会および会議に出席して、アジア太平洋地域で公衆衛生学部を持つ主要な大学の学長や学部長と交流し、意見交換を行った。また香川副所長はオーストラリア、ニュージーランド、アメリカ、スペイン、イラン、マレーシア、タイ、インドネシア、ナイジェリアの研究者およびポルトガルの企業と連携し、先方の大学の教育支援や論文の共同執筆、学会での招聘講演などを行い、本学学生に対しても英語の講義を受講する機会を提供した。さらに、香川所長は Asia Pacific Clinical Nutrition Society (APCNS) から Asia Pacific Clinical Nutrition Society Award を受賞し、香川副所長はこれまでの業績から令和 2 年 1 月からインドネシアの Universitas Airlangga の公衆衛生学部から Adjunct Professor (兼任教授) に招聘されたことで、本研究所ならびに本学のアジア太平洋地域における知名度を高めることに貢献した。



(5) 栄養クリニック	
1) 実践栄養学への取り組み	新型コロナウイルスの影響で飲食の提供ができなくなったため、4月からのヘルシーダイエットコースは中止、10月からはビデオ撮り、リモートを駆使したプログラム『おうちでダイエットコース』、外来栄養相談実践講座を完全リモート講座に変換。単発講習会、生活習慣病検診、個人栄養相談は6月より再開した。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そして、インスタグラム配信をほぼ毎日行った。ユーチューブを視聴した企業からの仕事依頼があり、さらにリモート講習会には、岡山県や滋賀県など関東地区以外からの参加者を獲得することになり、今後の新しい実践栄養学の取り組みにつなげていくヒントになった。
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、リモートにもかかわらず、全国から岡山県など毎回6名程度の参加さらに、今回は、保健センター職員も聴講をご希望いただき、大学内の連携にもつながっている。
3) 最新の栄養療法の実験、実施、啓蒙	昨年に引き続き、透析時の栄養相談について特別枠での講演を行った。植物発酵食品 SOR39 機能性臨床試験を行った。
4) 開所50周年記念行事の実施	広報活動として冊子「ごはん」を7冊発行
5) 業務の効率化	ホームページの利用枠を広げ、パスワードを付けて限定メンバーへの配信を始めた。
6) 収益活動の取り組み	助成金申請2件（旗影会、農林水産省） 助成金交付（旗影会100万円2021年5月以降振り込み）
(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	2020年度は保健センターのほとんどの資源を新型コロナウイルス対応に費やした。事業計画の①健康調査のペーパーレス化と③保健センターマイページによる情報共有の全学的浸透はほとんど進めることができなかった。一方、秋の学園サーバー群リプレースにともなって新規サーバー（Windows Server 2019 + FileMaker Server 2019）を導入することができ、②保健センターマイページの拡充と継続可能性についてはある程度確保することができた。2021年度中に運用を旧サーバーから新サーバーへ完全に移行させ①③の進展を図りたい。
2) メンタルケアの充実	学び方・働き方の多様化に加えてコロナ禍がありメンタルの相談件数が増加している。1年間で坂戸キャンパスでは本人との面談97件、駒込キャンパスでは本人との面談と周囲からの相談を合わせて47件の事案があった。また、コロナ禍への対応として坂戸キャンパスでは心の相談窓口を設置したところ8件の相談があった。 現在、両キャンパスではコロナ禍への対応として体調不良は随時教務課を通じて保健センターに報告されており、メンタルケアも含めて早期に対応できるようになっている。また、栄養学部では学生情報のガールーン・スペースによる共有が行われ重要な情報源になっている。コロナ禍終息後もこれらの情報網を組み合わせて増え続けるメンタル事案に早期に対応する体制を維持していきたい。
3) 業務の効率化	事業計画の①細菌検査の効率化は従来からの課題である。業務改善により2019年度までに1検体あたりの対応数を0.3件/検体程度に押さえ込むことができたが、2020年度はこの指数が坂戸キャンパス0.16件/検体、駒込キャンパス0.13件/検体と大きく減少した。これは更なる業務改善の結果というよりコロナ禍で実習がほとんどなくなり通常業務以外の工数が激減した結果と考えている。コロナ禍終息後も改善の継続を図っていく。 ②電子カルテ導入に関しては2020年度中に入室記録用パッケージソフト「診るルン」を坂戸キャンパスに試験導入した。従来Wordや

	Excel に記録してきた情報を一元管理できるか検討中である。
(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	<p>①学部生の海外研修 海外危機管理シミュレーションの結果、ヨーロッパ料理研修と洋菓子研修は隔年で行うことになり、2021年3月に現地視察を行う予定であった。しかしながら、新型コロナウイルスの世界的な蔓延により2020年度は全ての海外研修及び現地視察は中止となった。</p> <p>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（Part1 危機への事前対応）、Part2 危機への対応）が完成した。2021年7月に関係者に配布予定。</p> <p>③学生交流の活性化 大学院の留学生の生活サポートをするレジデンスアシスタントの募集を毎年春に行い、留学生と学部生との交流を小規模で行っていたが、新型コロナウイルスの蔓延により2020年度は実施ができなかった。オンライン環境が整ったので2021年度はオンラインでの交流を行う計画である。</p>
2) 国内外の栄養学界・業界をリードする人材の育成	<p>①本学大学院のグローバルな広報 大学院の保健学専攻にマレーシア人留学生が入ったことから、栄養学専攻だけでなく保健学専攻のシラバス英語化を完了した。各先生方に英語シラバスの確認を行い、2021年6月には新年度シラバスをWebに掲載する予定。 また過去10年間の在籍留学生情報のデータベース化に着手した。2021年度前半には留学生の研究テーマや進路をWebで公開できるよう準備している。</p> <p>②優秀な留学生の受入推進 2020年度は2名の味の素留学生が修士課程に進学、2名の外国人学生（味の素留学生・私費留学生）が大学院研究生に内定した。（2021年4月に大学院研究生として入学）また、荒井慶子グローバル人材育成奨学金より、文部科学省国費留学生（大学推薦枠）もしくは協定校からの留学生に当奨学金から学費を充当できるよう運営細則の見直しをおこなった。 今後、更なる優秀な留学生の獲得に向け、Webでの広報や有名日本語学校の大学院コースでの本学大学院のプロモーション等も検討していきたい。</p> <p>③国際交流・学術交流推進 新型コロナウイルスの世界的蔓延により2020年度は国際交流報告会、海外の大学との学術交流共に行われなかった。2021年度にはオンラインで交流ができるよう準備する。</p>
3) 国際栄養学界・業界における社会的認知度の向上	<p>①JICA や世界の栄養改善に取り組む機関等とのネットワーク構築 JICA の母子栄養改善研修は新型コロナウイルスにより中止となり、2020年度の受入は行わなかった。 国際交流教育協議会（JAFSA）に加盟し、他大学の国際交流関係部署や各国の在日大使館のネットワークを構築した。今後、JAFSA を通じて様々な研修や情報の交換が可能であり、また本学で行うセミナー等の広報も広く行うことが可能となった。</p>
4) 国際化に向けた財源確保のための基盤整備	<p>①荒井慶子グローバル人材育成奨学金 新型コロナウイルスの蔓延により、2020年度の募集は行われなかった。代わりに、より戦略的に且つコロナ禍であっても当奨学金が使用できるよう、運営細則の見直しをおこなった。</p> <p>②私学事業団経常補助金特別補助獲得に向けての整備</p>

	2020 年度より規程が変更になり、オンラインによる学生交流でも協定に基づく誘致学生としてカウントできるようになった。ただし、オンラインによる実施にかかる協定校との取り決めが必要になるため、ソウル大学の MOU 更新の際にオンラインによる交流に関する取り決めを追加した。
(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」に最終講義を追加した。
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「栄養と料理デジタルアーカイブス」について、「平成7年」(1995年)1年分のデジタル化を行う予定であったが、新型コロナウイルス感染症の影響により実施できなかった。(業者都合) ②西洋古版本1点「The cook's and confectioner's dictionary : or, the accomplish'd housewife's companion」(1723年刊)を電子化した。2021年4月21日「女子栄養大学機関リポジトリ」で公開した。
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データベース講習会 新型コロナウイルス感染症対応のため、データベースの使い方動画を作成し、図書館ホームページに掲載した。 ・CiNii Articles の使い方 [19分] ・医中誌 Web の使い方 [15分] ③図書館ガイダンスの参加者増 例年行っていた図書館ガイダンスは実施できなかった 新型コロナウイルス感染症対応のため、図書館の使い方等ガイダンス動画を作成し、図書館ホームページに掲載した。 ・図書館利用について (大学図書館) [2分] ・図書館利用について (短期大学部図書館) [4分] ・貸出について [4分] ・OPAC の使い方 (1)、(2) [各5分] ・MyLibrary の使い方 (1)、(2) [各4分] ④電子リソースの学外利用 学内への入構制限を踏まえ、通常は学内のみでの利用となっているデータベースなどについて、学外からのアクセス方法について情報を収集し、ガルーンや mobile メールから、学生および教職員に発信した。(一部有料契約) ⑤国立国会図書館デジタル化資料送信サービスを開始した。 ⑥図書の郵送貸出サービスを実施した。 (大学:26件、75冊・短大:3件、10冊) ⑦文献複写の郵送サービスを実施した。 (大学:19件) ⑧電子書籍の導入 新型コロナウイルス感染症対応として、学外から利用できる電子書籍を購入した。 LibrariE (123冊)、Maruzen eBook Library (421冊)
(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 1964 関連企画の最終回として、第 20 回企画展示「東京オリンピック 1964 と日本の食卓」を実施し、東京オリンピックを契機に人々の生活に革新的な変化をもたらした冷凍食品の流通や発展、また当時の日本人の食生活事情について紹介した。 ②展示室所蔵資料 (約 1 万点) のデジタル化に向けた準備作業を行った。具体的には既存の所蔵資料目録と現物を照合し、未登録資料の整理とあわせて資料目録、配置、資料現物の情報を紐づけ、また資料の分類体系を見直し整理するため、今年度は、遺品庫の棚と棚にある箱に番号付与、所蔵

	<p>資料のうち約 4000 点分の現物資料と既存目録を照らし合わせ資料番号付与、既存目録に配架場所、棚番号、箱番号、資料番号を追記、配架図一部修正作業を実施した。</p> <p>③大学1年生の「基礎調理学実習」課題（展示室見学と調理カードに関するレポート作成）が新型コロナウイルス感染症の影響により実施が見送られたため、学園のレシピのはじまりを理解する参考資料の一つとして、展示室発行の冊子「レシピの変遷」を学生に配布した。</p> <p>④展示室および「食具の小さなミュージアム」の円滑な業務運営のために規程を新設・整備した。</p> <p>⑤遺品収蔵庫・展示室資料の燻蒸消毒を実施した。</p>
2) 学内外に向けた広報活動	<p>①新型コロナウイルス感染症の影響により、展示室見学はオープンキャンパスおよび入試広報課による個別対応の高校生・保護者などの見学者が主となった。</p> <p>②取材・資料提供等協力（6件）</p> <p>③例年、短大生や専門学校生に向けて実施している駒込校舎での移動展示を新型コロナウイルス感染症の影響により開催を見送ったため、代替として学生・生徒に冊子「レシピの変遷」を配布した。</p> <p>④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。</p> <p>⑤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。</p> <p>⑥『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。</p>
(10) 生涯学習センター	
1) 円滑な業務遂行	業務の定期的な見直しを実施。
2) 社会通信教育受講生の増加	<p>①「栄養と料理一般・専門講座」受講生 908 名。 スクーリングはコロナ感染拡大防止のため中止。</p> <p>②「栄養と料理一般・専門講座」共同学習会主催者に対し販促代理店（紹介）制度による受講申込 3 件。</p> <p>③機関紙「たのしい食事」を発行（年間 10 回）した。</p> <p>④女子栄養大学出版部発行書籍約 14 万冊の挟み込み広告による受講申込 17 件。</p> <p>⑤女子栄養大学出版部発刊「栄養と料理」6 か月プレゼント、プランタン焼き菓子と女子栄養大学出版部書籍プレゼントキャンペーン実施による受講申込 156 件。</p>
3) 公開講座の開講	<p>①食生活指導士認定者を支援するスキルアップ講座はコロナ感染拡大防止のため中止。</p> <p>②女子栄養大学栄養学講座はコロナ感染拡大防止のため中止。</p> <p>③家庭料理技能検定合格対策講座および実技模擬試験はコロナ感染拡大防止のため中止。</p> <p>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 2181 名の受験。</p> <p>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、特別講座はコロナ感染拡大防止のため中止。</p> <p>⑥管理栄養士国家試験基礎力養成講座（ベーシック・コース）受講生 58 名。</p> <p>⑦「管理栄養士国家試験合格対策講座（eラーニング）」2020 年 10 月開講、受講生 39 名。</p> <p>⑧「管理栄養士国家試験オープン模試（eラーニング）」2020 年 4 月開講、受講生 145 名。</p>

4) 人材バンク事業および食生活指導士認定、登録推奨	<p>①女子栄養大学生涯学習講師登録認定者数3名。</p> <p>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35名、1級5名。</p> <p>③食生活指導士認定者数2級214名、1級167名。</p>
5) 家庭料理技能検定実施内容の充実	<p>①検定試験実施 第1回：新型コロナウイルス感染拡大防止のため個人・団体とも中止。 第2回：新型コロナウイルス感染拡大防止対策を講じて、団体のみ実施。 *二次試験（実技）の2・3級については緊急事態宣言の発令に伴い、全会場において指定期間内実施とした。加えて指定期間を1週間延長した。</p> <p>②一次試験志願者数と実施会場校数 1,869名、80校。</p> <p>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45名、受賞団体19団体へ表彰状・副賞を送付した。</p> <p>④公正な検定の実施 ・実施委員会の開催 12/18全国の実施会場校対象に開催（実技試験評価方法の統一）。</p> <p>⑤2020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料検HPで公開した。</p> <p>⑥2021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。</p> <p>⑦2021年度案内書の作成 団体受験用には、平日用（3～5級対象）・本試験日用（全級対象）の2種類の申込書付受験要項を作成した。 個人受験用には、試験方式の違いからCBTテストセンター受験型用（1～3級対象）と自宅受験型（4・5級対象）用の受験案内リーフレットを作成した。</p> <p>⑧審査基準の改訂 新審査基準案での検定実施時期を2022年度とし、テキストの制作が進行中である。</p> <p>⑨広報・営業 ・2021年度よりCBT導入の告知として全国の私立高校1,200校、東京都・神奈川県・大阪府・愛知県の小・中学校4,800校等に（40万部）を送付した。特に小・中学校には自宅で気軽に受験が可能なCBT4.5級の早割10%導入キャンペーンを期間限定で案内し、受験促進を図った。 ・オンライン教員対象説明会 コロナ禍のため、オンラインでの開催とし、9～11月の希望日に8校を対象に実施した。 ・イベントブース出展 新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止。 ・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3,564件（ポスター693件、標語2,871件）。選考結果と入賞作品をHP、月刊「栄養と料理」で発表。入賞者に賞状、図書カード等を送付した。 ・HPのトップページをリニューアルした（全面改訂は2021年度）。 ・Twitter「料検（家庭料理技能検定）」での広報を継続。 ・YouTube「料検定チャンネル」で実技試験対応の動画公開を開始。</p> <p>⑩江東区家庭料理検定 家庭料理技能検定の資産を活用した事業として、江東区民を対象にオンライン検定を2021年1月8～17日に実施した（志願者数3,227名）。</p>
2 法人運営の改善	
(1) 管理・運営	
1) 組織・制度の整備	①稟議件数削減策として2020年8月より稟議権限基準一覧を改定した。

	<p>②2020年10月1日付で事務組織の改編を行った。これは組織を「法人部門」「教学部門」「事業部門」の3つの柱に区分し、それぞれの部門での役割と責任の所在を明確にすることを目的とした。</p> <p>引き続き、本学にとって適切な事務組織について検討を行い、見直しをはかっていく予定である。</p> <p>③学校法人香川栄養学園事務組織分掌規程の見直しを実施した。</p> <p>同規程は2021年6月1日改定予定。</p>
(2) 法人のガバナンス強化	
1) 統治能力の強化	<p>①中期計画策定のプロセスについては、将来構想委員会を中核組織とし将来構想委員会傘下に小委員会等のWGを設置し策定した。</p> <p>また、将来構想委員会答申により常任理事会での審議を経て評議員会の諮問、理事会の審議決定が行われた。</p> <p>②監事監査規程を新設した。</p>
2) 役員関係規則の明確化	<p>役員関係規程について以下の改定を行った。</p> <p>①監事監査規程の新設</p> <p>②常任理事会規程の一部改定</p>
3) 議事録の管理	<p>役員会記録、将来構想委員会議事録についてはペーパーレス化を実施した。</p>
4) スクールアイデンティティ (SI) の発信	<p>①2020年5月開催予定の女子栄養大学栄養学部二部閉幕イベントは新型コロナウイルス感染拡大防止の観点より中止となった。</p> <p>②女子栄養大学栄養学部二部閉幕記念文集の発行を行った。</p>
(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	<p>①学長室会議については、次年度以降の教育課程編成について協議を始める9月を皮切りに定期開催(以後2月・次年度6月)を開始。</p> <p>学長の全学的マネジメントを支援する場として協議を行った。</p> <p>②教員人事に関する諸規程の整備を進める一環として「栄養士法専門分野に係る助手に関する規程」の制定及びこれに伴う関係規程の改定を行った。</p>
2) 官公庁への各種申請に基づく認定・助成	<p>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。また、学部二部廃止に伴う学則変更を届出。さらに、大学院収容定員変更に伴う学則変更の届出準備に着手した。</p> <p>②2018年度以降、大学・短期大学部とも改革総合支援事業タイプ1の選定を逸しているものの、私立学校等経常費補助金は法人全体で195,007,000円(前年度比23,978,000円の増)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の選定を維持して30,246,000円増、短大は定員割れによる減額が響き6,268,000円減となった。</p> <p>また、大学はデジタル活用教育高度化事業に採択され、当該事業経費として65,015,000円の交付が決定した。</p>
3) 自己点検・評価や第三者評価に基づく改善	<p>①短期大学部では、2021年度受審予定の第三者評価に備え、新評価基準に基づく自己点検・評価を行った。大学では、2016年度以降の作業方針に則って行い、いずれも結果を学園ウェブサイトで公表した。なお、大学は、2022年度受審予定の第三者評価に備え、新評価基準を採り入れた項目設定の検討に着手した。</p> <p>②IR整備のための組織編成や情報集約の効率化について、検討に着手した。</p>
(4) 財政	
1) 財務基盤の安定化	<p>①食文化栄養学科及び短期大学部の定員割れ、新型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。</p>

	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	事業部で電子決済システムを導入し業務の効率化とキャッシュレス化を図った。
4) 人件費比率51%未満での運営	①人件費率は48.9%となり、目標達成となった。 ②業務方針も踏まえた人事計画の立案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。 ③新規採用については必要最低限にとどめ実施した。 ④採用のみならず、学内外の人材活用による退職者補充について十分な対応ができなかった。 ⑤人事異動は将来的な要素や効率化と必要性を考慮し実施した。 ⑥次年度も限られた人材を効率的、効果的に配置できるよう引き続き組織の改組に取り組んでいく予定である。
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。新たな課題として働き方の多様化にも対応した見直しも含め次年度への継続課題としたい。 ②諸手当については見直しの方針を定め、まずは事務系管理職の一部手当の削減について検討を行った。 全体としては次年度の継続課題として組合とも協議、調整を行っていく予定である。
(5) 人財育成・活用	
1) 教職員の人材育成	①SD研修実施回数5回実施した。(2019年度5回実施) ②2019年度より実施しているTJUPの人事交流を継続して実施した。また、第2回人事交流(2021年6月～)についての公募を行った。 ③2020年9月1日付でスタッフ・ディペロップメント規程およびSD計画を策定、整備した。 ④上記③を運用することにより全教職員の人材育成に全学的、計画的に取り組む職員力の向上に努める事を継続課題とする。
(6) 100周年に向けての取り組み	
1) 建学の精神理解の深化	建学の精神理解の深化の一環として実施している新入職員研修【大胡研修】についてはコロナ禍の影響により中止となった。
2) SDの推進	第二期中期計画設定の為、中期計画策に関わる教職員向け研修会を実施した。
(7) 業務の効率化 (ICT含む)	
1) 事務処理の合理化	①分業と協業を明確にすることができずに次年度に行う予定である。 ②分掌規程の見直しを行い、組織の効率化を図った。 ③必要最小限の派遣の採用を行った。 ④脱ハンコ・ペーパーレス・キャッシュレスのプロジェクトを起ち上げ業務の効率化を図った。 ⑤分掌の業務見直しを行ったので、次年度はそれぞれの部署の役割分担を明確にする予定である。 ⑥部長会主導で複数のプロジェクトを立ち上げ、喫緊の課題に対して対応し令和3年度4月より事務処理の合理化を実施した。 ⑦ガールの活用促進(ポータルコンテンツ充実)について、3つのポータルサイトが全学に公開されており、またグループウェア利用の定着により情報量も増加傾向にある。引き続き、分散した情報の集約のため拡充を行う。

	<p>⑧サイボウズカスタムアプリの業務への適用について、テスト中のものを含めて 67 のライブラリが存在しており、業務に活用されている。</p> <p>⑨電子マニュアル(TeachmeBiz)について、全学に公開しているものは 123 本であり、業務に於ける必須のツールとして定着している。教職員に配布している iPad から閲覧可能であるため、iPad さえあればマニュアルの閲覧場所を選ばない環境となっている。</p> <p>⑩RPA のトライアルについてはヴェンダーの説明会への参加にとどまり、トライアルの実施には至らなかった。業務効率向上の大きな可能性を秘めていることから、継続して検討する。</p>
<p>2) ネットワークのセキュリティレベル向上</p>	<p>①Windows7 (2020 年 1 月でサポート切れ) の接続遮断については完了した。MAC アドレスレベルで検知するシステムにより、例え LAN に接続しても通信が遮断される環境となっている。</p> <p>②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の検証については未だ検証中の状況であり、継続して実施する。</p> <p>③標的型攻撃メール訓練の定期的な実施(年 2 回以上を継続して実施)について、今年度は 11 月 20 日の実施のみにとどまった。来年度も継続して実施する。</p> <p>④緊急対応マニュアルの整備については、原案の作成にとどまった。継続して整備を進める。</p> <p>⑤不正アクセス対策の強化(ツール、運用ルール、体制の再検討)については、海外からのサーバへのアクセスを遮断するとともに、ファイアウォールのログを分析し、不正アクセス元を国単位で遮断することにより、リスクの低減を果たした。</p>
<p>3) ICT 業務のコスト削減</p>	<p>①メールサービスへのクラウドへの移行については完了した。</p> <p>②サーバ群リプレースについては完了した。</p> <p>③RPA のトライアルについては提供ヴェンダーの説明会への参加にとどまり、トライアルの実施には至らなかった。しかしながら業務効率向上の大きな可能性を秘めていることから、継続して検討する。</p> <p>④チャットボットについては、実運用前のテストにとどまった。</p> <p>⑤シンクライアントトライアルについては実施には至らなかった。</p>
<p>4) 業務効率化に向けた新たな ICT サービスの採用、提供</p>	<p>①Office365 の業務への適用(情報保護管理規程のクリア)については完了した。</p> <p>②施設情報共有環境の構築については完了には至らなかったが、継続して整備を行う。</p> <p>③タブレットの活用(FileMaker でのアプリ開発検討)については実現には至らなかった。学内のニーズを再度洗い出したうえで、改めて計画を立てる。</p> <p>④Filemaker 開発スキル保有者の育成については実現には至らなかった。</p> <p>⑤テレビ会議へのタブレットの活用促進(TeachmeBiz のコンテンツ充実)については、テレビ会議が日常的に行われるようになり、また電子マニュアルの登録数も増加していることなどから、十分活用されている状況にある。</p> <p>⑥パンデミック対策(リモートワークを可能とするインフラ環境整備)については、サーバ群のリプレースにより環境の整備が完了した。</p> <p>⑦ガルーンのバージョンアップ(Ver. 4→Ver. 5)については、サービスの停止を伴うため、コロナ禍の影響を考慮して延期とした。次年度の前半には実施する予定である。</p> <p>⑧Skype for Business から Office365 Teams への移行については完了した。テレビ会議を含め、日常的に Teams が利用されている。</p> <p>⑨コミュニケーションツール利用の促進(コミュニケーションスタイルの変革)については、グループウェアや Teams の浸透により実現に至った。電子メールのみに頼った情報伝達からの脱却が果たされた。</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>①Forms を使用した ICT 環境の新たなニーズの掘り起こしについては、コロナ禍の影響により施設の利用が制限されたこともあり、実現には至らなかった。</p> <p>②学生向け PC 購入サイト（内田洋行）立ち上げ検討については、購入する都度事務手数料が発生し、学生が負担する必要があることから、メリットは少ないと判断し実施を見送ることとした。</p> <p>③カフェテリアの地デジでインフォの活用による学生に対する情報提供の機会増加については、コロナ禍の影響で実施には至らなかった。</p> <p>④i パークに於ける印刷課金システム稼働、用紙無償化（上限あり）については環境整備を終え、コロナ禍に因る学生の負担を考慮して用紙の全面無償化（上限なし）を実施した。</p> <p>⑤ブログ立ち上げの再計画については、コンテンツの充実及びブログの存在を随時宣伝することにより、閲覧者数の増加に至った。引き続き学生にとって有用なコンテンツを掲載し、情報提供を継続する。</p>
6) AI 時代への準備	<p>①AI に関連する動向のキャッチアップについては、コロナ禍の影響により十分に行うことはできなかった。現時点ではすぐに導入して活用するような状況にはないが、動向には注視しておく必要があるため、引き続き動向をキャッチアップする。</p> <p>②事例収集についても十分に行うことはできなかったが、継続して実施する。</p> <p>③チャットボットについては、実運用前のテストにとどまった。</p>
7) ペーパーレス化の推進	<p>①ガールーンワークフローの活用については、全学的なプロジェクトに於いて 31 本の申請フォームが新規に作成され、令和 3 年 4 月より紙媒体から移行する。</p> <p>②タブレットの活用については、会議に於けるタブレットの使用が定着し、会議のペーパーレス化を果たした。</p> <p>③キャンパスプランポータルシステムの活用による掲示の電子化検討については、ポータルシステム側の環境整備を終え、学生へのポータルサイトの開示を完了した。未だペーパーレスには至ってはいないが、引き続き運用に於いて紙媒体の削減を進めていく。</p> <p>④CoE (Center of Excellence) としてのメンター制度活性化 (iPad 関連サポートのメンターへの全移行) については、情報システム部門としてメンターの直接業務からバックアップ業務への移行を果たした。しかしながらメンターの CoE としての活躍は果たせておらず、学園としての方針を含めて引き続き検討を要する。</p>
8) 将来構想の検討	将来構想委員会の傘下に WG を設置し策定した。
(8) キャンパス整備	
1) 学園全体の整備	<p>①過年度に実施した建物診断の結果や施設整備委員会で決定した計画を基に学内各所の改修工事や更新を実施した。また施設整備委員会は発足 3 年を迎え運営も安定し、透明性や計画性の高い事業計画の一躍を担う存在として定着しつつある。</p> <p>②建築、消防等関係法令により規定されている事項については既存不適合部分を含め、可能な限り現行法令に沿った形に是正や改善計画を立案してきた。本件に関し駒込キャンパスでは喫緊の課題が多く、必要箇所への防火扉の新設など安全確保を最優先に対策を講じた。</p> <p>③駒込・坂戸両キャンパスに防災倉庫を増設したことにより、各種防災備品の更なる充実が可能となった。</p> <p>④本年度は、駒込キャンパスでは 3 号館、生涯学習センターを中心に 223 箇所、坂戸キャンパスでは 5 号館アリーナで 86 箇所の LED 化を実施。コスト削減を図ると同時に照明効果により学生生徒の学習環境や教職員の労働衛生環境の向上を図った。</p> <p>⑤清掃・設備定期業務委託先の変更を行った。新規委託先はビル管理全</p>

	般を請け負う専門性の高い業者であり、一年掛けて蓄積してきたノウハウを次年度以降に活かし様々な改善を図る予定である。
2) 坂戸キャンパス整備	<p>①坂戸キャンパス1号館耐震化工事を実施し、同キャンパスの90.08%の建物が現行耐震基準を満たすこととなった。また建物診断(2019年度)の結果を受け施工した5号館特定天井対策工事が完了した。安全確保は最優先の事案であり、今後も学生、教職員をはじめ大学施設の全ての利用者が安心して過ごせる環境を整えていく。</p> <p>②2号館竣工当時より使用している調理実習室調理台の全面入れ替えを実施した。教室等に設置するAV機器についても計画的に更新を行っている。その際メンテナンス性を重視し、従来型のタッチパネル式の操作盤は順次廃止している。</p> <p>③かねてより外壁面からの浸水や雨漏り被害の大きかった8号館の原因究明調査を行い緊急の対策工事を実施した。また最も建築年数の古い1号館の給排水劣化に関する調査並びに対策工事を予定していたが、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により不急事業として予算措置が凍結された。</p>
3) 駒込キャンパス整備	<p>①本年度は給水部分の調査に着手した。不明確な部分が多かった給水管と止水栓等の関係を明らかにし、修繕計画を立てる際の基礎資料の一つを整えることができた。</p> <p>②栄養学部二部廃止に合わせて学内設置のサイン類(フロアガイド、部署銘板等)の見直しを行い更新が完了した。設置個所によっては長きに渡り古い名称や表記のままであったが、現状に合った形となり外来者を中心に利便性が向上した。</p> <p>③正門から2号館、3号館に繋がるアプローチの改修工事を実施した。美観はもとより路面整地により歩行の安全が確保され、雨水枡が増設されたことにより排水処理能力も著しく向上した。</p>
4) 危機管理体制の見直しと安心・安全な環境整備	<p>①危機管理の観点から、防災倉庫を駒込キャンパスに2棟(正門前の駐輪場内)、坂戸キャンパスに5棟(学内各所)の設置が完了した。災害時のリスク分散と備蓄能力の向上が図れた。</p> <p>②設置年数、使用時間等を勘案のうえ、駒込キャンパス3号館、坂戸キャンパス6号館GHP空調設備の更新を行った。また、比較的古い設備が多い駒込キャンパスでは、製氷機、食器洗い洗浄機など、排出規制フロン(R22)に該当する厨房機器の入れ替えを順次行った。</p> <p>③坂戸キャンパスにおいて学生満足度調査プロジェクトにより要請のあった教室機の段階的な更新を検討していたが、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により不急事業として予算措置が凍結された。尚、駒込キャンパスについては、使用年数が長く老朽化が進んだ机椅子が多い為、近年計画的に更新を行っており、本年度についても120セットの入れ替えを実施した。</p>
<b>3 広報戦略推進とブランディング強化</b>	
(1) 入試広報(大学・短期大学部)	
1) 募集の強化	<p>①学科概要、入試概要、施設紹介、模擬授業など動画55本を配信し、高校生、保護者向けに配信した。全て、受験生応援サイト(HP)を通じて視聴することを可能とし、視聴回数総数は20,347回であった。</p> <p>②ZOOM、LINEによる個別相談を行い、学びの内容、入試相談などについて対応した。</p> <p>③平日、および土日において、個別相談会・施設見学を実施し、高校生、保護者に本学の教育環境について理解を深めていただいた。また、坂戸・駒込両キャンパスで、入場者制限を設けた上でオープンキャンパスを実施し、出願へと繋げた。なお、上記による参加者数は、高校生832名、保護者664名(計1,496名)であった。</p>

	<p>④高校教員を対象とした、「学科紹介・数字で見る教育成果」および「入試結果・選抜概要」を動画により配信した。全体で220名(高校164校、取引業者その他33)の高校教員および取引業者の方々に視聴いただいた。</p> <p>⑤広報用リーフレットとして、おいしさラボ vol17、エイダイ navi、各種DMを発行した。</p> <p>⑥広報部との情報共有を図ったほか、特に駒込キャンパスの施設見学(個別相談含む)の対応を広報部の協力の下行い、短大部について理解を図った。</p> <p>⑦会場形式、また高校内形式にて対面、またはオンラインによる進学案内ガイダンスを実施した。実施回数は305回、対応総数は5,315名であった。</p>
2) 定員確保の維持	<p>①栄養学部の定員充足率は、実践栄養109.5%、栄養科学106.0%、保健養護120.0%、食文化85.1%、栄養学部105.0%であった。食文化のみ、昨年度に続き定員割れとなった。</p> <p>②短期大学部の定員充足率は69.4%。指定校推薦では、前年比148.9%大きく志願者が増加したが、その他の選抜区分では厳しい結果となった。</p> <p>次年度の総合型選抜では、特待生を盛り込んだ新たな選抜を導入するなど、指定校からのさらなる確保を目指し、引続き入学者確保に向け取り組んでいく。</p>
3) 入試改革(新制度に対する準備)	<p>①学校型推薦型選抜に、基礎学力試験を重視した一般推薦を導入した。初年度ということもあり、志願者は30名に留まったが、歩留まりは、一般選抜と比しても良好な結果でもあった。今後、学力担保のある入学生を多く受入れていくことも含め、募集定員についても拡充の方向で進めていく。</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た。今年度は、特にコロナ禍の影響、また新テスト(大学入学共通テスト)の回避を理由に志願者が増加した。</p>
4) 広報人材の育成	<p>高校現場の掌握、文科省の動向、また他大学の動向にも注視したうえで、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。</p>
(2) 入試広報(専門学校)	
1) 定員の確保	<p>2021年度生は、調理師科・製菓科は定員以上の入学者があった。マイスター科は1名の定員割れとなったが、総定員数320名を確保できた。2022年度も引き続き定員確保を目指す。</p>
2) 女子栄養大学との関係PR	<p>常に同一法人であることを受験生・保護者・高校教員に説明し、ブランド力向上・生徒募集の強化のつなげるようにする。</p>
3) 留学生募集の検討	<p>今後の18歳人口の激減に備え、留学生の受け入れについての、問題点・注意点を整理し、留学生指導の強化を引き続き行う。</p>
(3) 大学院広報	
1) 大学院修士課程入学者の充足	<p>修士課程入学者の充足を目指すため、2022年度より修士課程の入学(収容)定員の変更届を文部科学省へ提出する準備を開始した。</p>
2) 大学院履修証明プログラムの受講者数の充足	<p>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、コロナウイルス感染拡大を受け、2020年度の開講を見送った。</p>
(4) 学園広報・社会貢献、社会連携	
1) 学園の理念に基づいた社会貢献活動	<p>①令和2年度の連携協定締結先は、「東京都健康長寿医療センター」・「東京都立赤羽北桜高等学校」の2件、企業等との個別契約は8件となった。</p> <p>②企業・自治体等との連携取組への参加を通じて、学生・生徒は、社会</p>

	<p>連携活動に関わり、実践力の養成につながる取組を行った。</p> <p>③教員の専門的な立場で連携活動に携わり、学園の知的財産・知的成果を社会に還元する取組を行った。</p> <p>④社会連携活動により、学園の価値の向上、認知度の向上につながった。</p> <p>⑤香川綾記念講師派遣事業を広報における社会貢献活動の一つの柱と位置づけての活動だが、コロナ禍の影響により、件数は147件と大幅減となった。</p>
2) 認知度の向上へ向けた広報	<p>学園全体の動きが制約される中で、コロナ禍での対応含め、WEB等による情報発信を積極的に行った。しかし、情報の円滑な集約、整理、発信に至る過程での課題等が浮き彫りになった部分もあるため、見直しが必要。紙媒体での露出件数については、前年比25件減の564件となった。</p>
3) 教育・研究、他諸活動へのフィードバック	<p>通常であれば、セミナーや講演会の実施、イベントへの積極的な参加等、単独あるいは連携先や外部と協同での取り組みを行うことにより、学生・生徒の参加等、実践の場として利用できるはずのものが、本年度に関しては、ほぼ実施できなかった。</p>
4) 募金事業の推進	<p>今年度の募金推進については、新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、学生・生徒支援のための奨学募金「新型コロナウイルス感染症拡大に伴う緊急支援奨学募金」（募集期間：202年5月26日～11月30日）を設けて募金依頼を行い、総額25,420,217円（個人：20,930,217円・法人4,490,000円）の寄付となった。この寄附を原資とする学生・生徒支援のための2つの奨学金「家計急変給付奨学金」・「臨時奨学金」を設置し、申請のあった学生・生徒に総額814万円を給付した。</p> <p>緊急支援募金募集期間以外の期間の「教育・研究促進事業募金」は総額17,069,338円（個人：9,835,429円・法人7,233,909円）となった。</p>
(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	<p>1) ①香友会とのコンセンサスを引き続き注力。</p> <p>②新型コロナウイルス感染拡大の影響により、保護者の集い（坂戸校舎/駒込校舎）並びに地方開催の保護者会・卒業生の集いの全開催を中止。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・06/06(土) 実践栄養学科保護者の集い</li> <li>・06/14(日) 保護者の集い in 長野</li> <li>・06/27(土) 科学専攻&amp;食文化栄養学科保護者の集い</li> <li>・07/12(日) 保護者の集い in 新潟</li> <li>・09/13(日) 保健養護専攻保護者の集い</li> <li>・10/11(日) 保護者の集い in 岡山</li> <li>・11/07(土) 短期大学部保護者の集い</li> <li>・11/21(土) 保護者会結成10周年記念行事</li> <li>・11/29(日) 保護者の集い in 沖縄</li> </ul> <p>③保護者会教養文化セミナー（着付け教室）は継続開催。</p> <p>④新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けた学生支援と称し金200万円を学園に寄付。</p> <p>⑤新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けた学生への支援として大学院・学部・短大の全在學生にエコバック配付の実施。</p> <p>2) ①埼玉東上地域大学教育プラットフォームによる諸活動への積極参加を通じ、地域大学・自治体・企業との関係の強化を図った。</p>

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(平成31~令和1)よりスタートした「出版部3か年計画」の2年目。ホームページのリニューアル、食品成分表の改訂、各課の協業など、1年目の成果を踏まえた上で、次代の基盤作りの具体化に力を注いだ1年だった。	
◆ただ、コロナ禍による緊急事態宣言で4月に書店が一時期休業に。以来、取次の配本数も制限され、新刊配本、旧刊売上ともに大きな影響があった。マーケティング課でも、セミナー・イベント等が中止となり、売上は大きなダメージを受けた。	
◆「課を越えての協業を」を目指して始めた4つのワーキンググループ(WG)を3つに再編、目標をさらに明確化し、活動を継続した。	
1) 『八訂食品成分表』販促WG 食品成分表の改訂費用、付録、カラー頁拡大、成分表関連書籍の改訂等を検討。	
2) デジタル発信WG 新ホームページの活用、Webマガジンの運営、『栄養Pro』(栄養計算ソフト)改訂などを検討。	
3) 『栄養と料理』販促WG 『栄養と料理』の販売促進について検討。	
※各WGはそれぞれの役割を終え2021年3月に終了。 今後は、デジタル関連業務に集中すべく、新たな担当を設置する予定。	
※「出版部3か年計画」の2年目は残念ながら大幅に収益が減少。これを踏まえ、全体のスリム化を図るべく、改革案を検討中。	
① テーマを決めた年間プロモーションの実施	プロモーションテーマについて ・「減塩」をテーマに雑誌等の拡販をはかる予定だったが、世間の関心はコロナに集中。計画変更を余儀なくされた。ただ「減塩」キャンペーンは出版部の定番テーマとして継続予定。 新・図書目録 ・図書目録を刷新。より見やすくカラー化し、出版部の案内としても使えるものとした。
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	『食品成分表 2021』の改訂 ・八訂への改訂に伴いカラーページを拡大、栄養計算ソフトの付録化など内容を一新させ、55000部を制作。4月時点ですでに8割弱を出荷済み。 栄養計算ソフト『栄養Pro』の改訂 ・『栄養Pro』の八訂への改訂も同時進行。クラウド上にアクセスして使用するweb版とする。 ・機能を制限した「付録版」を成分表の付録とし、成分表・栄養計算ソフト、双方の売り伸ばしを図る。 ・同時に雑誌のプレゼントにも利用し、雑誌・ソフト双方の売り伸ばしも図る予定。
③ 『食品成分表』を中心とした採用品の採択拡大	採用品の拡大 ・新刊『調理の基本まるわかり便利帳』を制作。『調理のベーシックデータ』などと併せ、養成校採用候補の一つに加える。
④ 『栄養と料理』定期購読の拡大	価格改定と定期購読 ・2021年1月号より価格改定 並月648円⇒800円(本体) 付録月852円⇒1000円(本体) ・定期購読価格据え置きキャンペーンを3月まで実施。これにより12月~3月間の定期購読申込みは約20%増(昨年比)。 ・学園各部署の協力もあり、『栄養と料理』が確実に新入生の手元に

	届くよう自宅に送付することに。家族が目にするこでの PR 効果も期待。
⑤ 書籍と雑誌の電子化による売上の拡大	<p>電子化への注力</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・図書館向け…昨年の倍以上（約 80 万円の売上）。</li> <li>・個人向け…新刊を中心にアイテムを増やす。少しずつだが電子版の購読者が増えている（約 20 万円の売上）。</li> <li>・コロナの影響もあるのか、電子版は売上が伸びている分野なので、旧刊の電子化も含め積極的に展開していきたい。</li> </ul>
⑥ 『WEB栄養と料理』（オウンドメディア）の立ち上げ	<p>SNS、オンラインセミナー等の発信強化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページをリニューアルしたことで、SNS の発信との連動が可能となる。『WEB栄養と料理』立ち上げには一定の予算が必要なので、まずは SNS の発信、オンラインセミナーの開催から着手する。</li> <li>・20 年 12 月、佐々木敏先生のオンラインセミナー「栄養学の入口講座」を開催。約 500 名が参加。</li> <li>・八訂食品成分表改訂の中心となった渡邊智子先生の Web マガジン連載を開始。</li> <li>・5 月には「八訂食品成分表の使い方」をテーマに、渡邊先生と佐々木敏先生のオンラインセミナーを実施予定。すでに 700 名近くの申込があり、今後もこうした発信を継続し、売上に繋げたい。</li> </ul>
<b>【代理部サムシング】</b>	
1) 収益の増加	<p>①レジスターの活用により仕入台帳、棚卸台帳のペーパーレス化を実現するとともに、仕入れ価格の正確性が向上し収益の増加を図ることができた。</p> <p>②コロナ感染の影響により上半期はイベントが中止となり収益が止まったが、下半期にはコロナ感染予防対策を駆使してイベントを実施したことにより約 300 万円の収益を上げることができた。また、学位記授与式などの行事に関連した商品を販売した結果、収益をあげることができた。</p> <p>③仕入先業者の相見積もりを実施したことにより、コストを削減するとともに、教材（テキストなど）の打合せにおいても効率が上がり、より完成度を上げることができた。</p>
2) 提携事業の拡大	<p>①・コロナ感染の影響により達成率は 10%であった。卒業生が就職した会社のマスクを特別販売した結果、卒業生支援と新規開拓につながった。</p>
3) サービスの向上	<p>①キャッシュレス化の一環として PayPay を導入したことにより、支払い方法の選択肢が広がり顧客・学生サービスの向上を図ることができた。また、高額商品の購入客も増え収益増加につながるとともに現金を扱う機会を削減し、少なからず感染予防に貢献できた。</p> <p>②コロナ感染の影響により学用品および教科書の受け渡し方法を適宜変更し柔軟な対応を行った。</p>
<b>(2) 附帯事業部</b>	
<b>【松柏軒】</b>	
1) 営業部門の売上アップ	<p>①新型コロナウイルスの影響による、大々的な売上減</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・松柏軒レストラン 総売上 ¥13,089,968 (目標 8,600 万円)</li> <li>・坂戸カフェテリア 総売上 ¥15,467,060 (目標 5,210 万円)</li> <li>・駒込カフェテリア 総売上 ¥4,077,140 (目標 1,588 万円)</li> </ul>

	<p>②新型コロナにより営業が出来なかった為、 学内の教職員に対してのお惣菜の販売促進を行った。 ・令和2年度惣菜売上 ¥2,605,400</p> <p>③新規顧客の開拓強化（新規イベント企画実施）は、入構制限の為実施出来なかった。</p> <p>④感染予防の為、外部のお客様の受け入れの中止。</p> <p>⑤感染予防に考慮した学生テーブルマナー及び懐石作法の実施。 学部は坂戸校舎でマナーを実施した。（懐石作法は中止。）</p> <p>⑥新規献立の作成、学生企画などのイベント実施。 （坂戸カフェテリアにおいてデザートフェアの実施）</p>
2) 産学官連携事業への協力	<p>①学園の入構制限の為、豊島区・北区連携企画の中止。</p> <p>②産学官連携イベント企画の継続及び新規イベント企画の発信。（カフェテリア関係）</p> <p>③企業のレシピ提供を継続及び新規企業へ発信。 （カフェテリア関係）</p>
3) 学生・生徒指導の質向上	<p>①専門学校の営業調理実習とレストランサービス実習で、実践教育の充実を図った。</p> <p>②即戦力の育成、個性を尊重とした現場教育の実施</p>
4) 経費削減への取り組み	<p>①人件費の抑制。</p> <p>②シフト管理の徹底。</p> <p>③仕入れ食材の見直し。</p> <p>④食品ロスの削減。（冷凍庫内在庫の整理）</p>
5) 衛生管理の徹底	<p>①食中毒事故を起こさず行った。</p> <p>②異物混入の件数ゼロを目標とし努力をした。結果ゼロ件で終了。</p> <p>③各自の自己管理を徹底した。</p> <p>④リスクマネジメントを個々に認識させた。</p> <p>⑤独自で衛生講習会等を定期的に行う。また保健所主催で行われる講習会を受講する。（中止）</p>
<b>【プランタン】</b>	
1) 売り上げの向上	<p>①2020年度 売り上げ 23,000,000円 （目標値 41,000,000円の56%程度）</p> <p>②コロナ禍の影響もあり、3月～6月上旬まで、営業中止。</p> <p>③6月中旬から、一部店舗を開放しての営業を開始した。</p> <p>④喫茶の営業は、年間通して行わない事になった。</p> <p>⑤学内使用分、菓子詰め合わせなども一部中止に。</p> <p>⑥ペイペイ支払いの導入（2月～）開始。</p>
2) 積極的な生徒指導	<p>①製菓科生徒64名のプランタン実習 9月～2月の期間</p> <p>②コロナ禍の影響で学部生などの実習は、すべて中止</p>
3) 近隣・学内イベント等への協力	<p>①池袋ビズフェスタ（11月）参加。菓子教室と販売を行う。 （売上5万程度）</p> <p>②コロナ禍の影響もあり、他のイベントは中止。</p> <p>③学内のイベント（若葉祭・駒込祭他）も中止。</p>
<p><b>5 法人・事業・財務情報</b> （1）法人の概要・沿革</p>	

1) 建学の理念・精神	<p>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。</p> <p>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。</p>
2) 沿革概要	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>

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	<p>「女子栄養大学」家政学部食物栄養学科を設置</p> <p>「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</p>



昭和 4 0 年	「女子栄養大学」家政学部を栄養学部に改組
昭和 4 2 年	「女子栄養大学」に栄養学部二部栄養学科を設置
昭和 4 4 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 5 1 年	「香川栄養学校」を「香川栄養専門学校」に改組
昭和 5 5 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 1 2 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 1 5 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 1 8 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 2 1 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 2 2 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
令和 2 年	「女子栄養大学」栄養学部二部保健栄養学科を廃止

### 3) 設置学校

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
香川調理製菓専門学校		古川 瑞雄	東京都豊島区駒込三丁目24番3号

### 4) 役員・職員に関する情報

#### (A) 役員・評議員一覧

※○印は常勤者

(令和3年年4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	学校法人香川栄養学園副理事長 理事長特命担当
常務理事・ 評議員	○染谷 忠彦	H26.4.1	学校法人香川栄養学園常務理事 理事長特命担当
理事・評議員	山下 康治	R2.6.1	株式会社トーハン 執行役員商品本部副部長兼書籍部長

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 副学長
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 眞	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	石川県立大学学長 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	学校法人杉野学園理事
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・ホテル名誉総料理長
評議員	池田 啓子	R1. 6. 1	国立病院機構村山医療センター統括診療部・内科医長
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 実践栄養学科長
評議員	○遠藤 伸子	H31. 4. 1	女子栄養大学 教授 学生部長
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
-----	--------	---------	-----------------

(B) 職員数 (令和2年5月1日現在 単位:人)

女子栄養大学

区 分	男	女	計
本 務 者	20	51	71
兼 務 者	14	7	21
合 計	34	58	92

女子栄養大学短期大学部

区 分	男	女	計
本 務 者	6	16	22
兼 務 者	14	7	21
合 計	20	23	43

香川調理製菓専門学校

区 分	男	女	計
本 務 者 の み	5	14	19

(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	
	食文化栄養学科		
【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2年5月1日現在 単位：人）

## 【女子栄養大学（学長を含む）】

学 長	男	1	1	71
	女	0		
副学長	男	1	1	
	女	1		
教 授	男	17	37	
	女	20		
准教授	男	6	24	
	女	18		
講 師	男	1	8	
	女	7		
助 教	男	0	0	
	女	4		
助 手	男	0	0	
	女	0		

## 【女子栄養大学短期大学部】

学 長	男	1	1	19
	女	0		
副学長	男	0	1	
	女	1		
教 授	男	5	11	
	女	6		
准教授	男	0	2	
	女	2		
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	2
	女	0		
副校長	男	1	1	
	女	0		
教 授	男	3	4	12

	女	1	
助教授	男	5	6
	女	1	
講師	男	1	2
	女	1	
助手	男	1	0
	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2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	12	20	12	17
			2	10	-		5	
		博士後期課程	1	3	4	9	4	14
			2	3	-		5	
			3	3	-		5	
		保健学専攻	修士課程	1	10	1	20	1
	2			10	-	4		
	博士後期課程		1	3	0	9	0	1
			2	3	-		0	
	3	3	-	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	226	840	226	934
		2	200	-		224	
		3	200(20)	(20)		236	
		4	200(20)	-		248	
	保健栄養学科	1	150	191	600	191	709
		2	150	-		173	
		3	150	-		173	
		4	150	-		172	
	食文化栄養学科	1	67	0	328	83	460
		2	67	-		109	
		3	67(20)	(22)		135	
		4	67(20)	-		133	

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	139	320	139	268
	2	160	-		129	

#### 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	43	80	43	75
	2	40	-		32	
調理師科	1	80	129	120	129	139
製菓科	1	120	123	120	*123	123

\*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

- 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。

### **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**

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 修士課程にあっては、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設。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講する
  - 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、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、スチューデントアシスタント（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. 講義と実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。

(3) 財務の概要

1) 決算の概要

①貸借対照表関係

ア) 貸借対照表の状況と経年比較

(単位：円)

	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
固定資産	19,948,183,435	19,950,252,656	20,551,509,604	20,272,126,896	20,881,507,595
流動資産	10,432,588,850	10,983,168,297	10,809,418,832	11,198,981,695	11,101,446,666
資産の部合計	30,380,772,285	30,933,420,953	31,360,928,436	31,471,108,591	31,982,954,261
固定負債	2,613,326,332	2,414,313,618	2,284,134,705	2,104,039,588	2,052,874,171
流動負債	2,911,501,674	3,100,255,357	2,918,358,081	2,778,274,814	2,849,327,536
負債の部合計	5,524,828,006	5,514,568,975	5,202,492,786	4,882,314,402	4,902,201,707
基本金	24,649,323,351	24,952,272,855	25,615,989,447	25,878,837,763	26,178,998,827
繰越収支差額	206,620,928	466,579,123	542,446,203	709,956,426	901,753,727
純資産の部合計	24,855,944,279	25,418,851,978	26,158,435,650	26,588,794,189	27,080,752,554
負債及び純資産の部合計	30,380,772,285	30,933,420,953	31,360,928,436	31,471,108,591	31,982,954,261

イ) 財務比率の経年比較

・運用資産余裕比率、流動比率、総負債比率、前受金保有率、基本金比率、積立率等

(単位：%)

比 率	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
運用資産余裕比率(年)	3.0	3.2	3.4	3.4	3.5
流動比率	358.3	354.3	370.4	403.1	389.6
総負債比率	18.2	17.8	16.6	15.5	15.3
前受金保有率	330.3	344.6	334.3	354.1	387.0
基本金比率	97.1	97.8	98.4	98.6	98.3
積立率	117.8	119.8	118.3	118.0	118.3



## ②資金収支計算書関係

### ア) 資金収支計算書の状況と経年比較

(単位：円)

収入の部	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
学生生徒等納付金収入	4,842,221,511	4,865,196,773	4,867,220,971	4,831,226,112	4,757,742,711
手数料収入	65,422,890	62,800,320	56,401,796	52,236,610	44,388,374
寄付金収入	39,039,430	38,516,056	146,992,544	33,467,747	101,570,089
補助金収入	260,544,910	276,799,606	237,813,235	208,704,187	362,949,480
資産売却収入	540,000,000	249,900,000	526,634,532	1,285,000,000	560,000,000
付随事業・収益事業収入	446,063,658	457,726,125	399,363,762	385,867,154	239,865,146
受取利息・配当金収入	221,637,893	214,253,442	221,253,851	140,396,902	131,279,970
雑収入	55,354,781	70,775,171	64,336,395	105,783,514	75,361,383
借入金等収入	300,000,000	299,996,000	300,000,000	100,000,000	200,000,000
前受金収入	2,600,560,364	2,605,116,308	2,571,014,562	2,463,953,868	2,286,859,250
その他の収入	84,383,566	93,060,055	877,542,932	70,421,325	199,645,729
資金収入調整勘定	-2,639,150,608	-2,659,952,910	-2,641,494,591	-2,607,618,756	-2,593,464,832
前年度繰越支払資金	8,018,231,024	8,518,211,639	8,901,544,872	8,514,925,863	8,724,639,196
収入の部合計	14,834,309,419	15,092,398,585	16,528,624,861	15,584,364,526	15,090,836,496
支出の部					
人件費支出	2,986,502,449	3,048,748,959	2,990,221,512	3,137,774,152	2,801,698,958
教育研究経費支出	1,201,056,041	1,115,865,262	1,084,849,907	1,101,432,833	1,323,820,868
管理経費支出	723,514,294	753,163,557	691,152,727	766,946,368	603,074,278
借入金等利息支出	10,540,719	8,670,287	6,863,931	4,979,387	3,795,097
借入金等返済支出	420,860,000	420,856,000	420,860,000	201,200,000	265,430,000
施設関係支出	252,772,573	3,284,835	405,818,988	127,847,562	221,315,881
設備関係支出	127,607,178	86,432,551	112,953,952	257,411,726	235,867,130
資産運用支出	500,780,774	800,000,000	2,084,706,165	1,204,042,374	905,533,616
その他の支出	163,264,661	195,952,862	381,701,558	266,774,745	182,258,698
資金支出調整勘定	-70,800,909	-242,120,600	-165,429,742	-208,683,817	-302,339,702
翌年度繰越支払資金	8,518,211,639	8,901,544,872	8,514,925,863	8,724,639,196	8,850,381,672
支出の部合計	14,834,309,419	15,092,398,585	16,528,624,861	15,584,364,526	15,090,836,496

### イ) 活動区分資金収支計算書の状況と経年比較

(単位：円)

科目	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
教育活動による資金収支					
教育活動資金収入計	5,682,856,180	5,750,814,051	5,760,046,303	5,597,439,955	5,513,481,045
教育活動資金支出計	4,911,072,784	4,915,966,565	4,764,500,239	5,005,679,581	4,728,413,721
差引	771,783,396	834,847,486	995,546,064	591,760,374	785,067,324
調整勘定等	-38,252,639	126,811,644	-172,384,836	-174,534,525	-174,754,118

	教育活動資金収支差額	733,530,757	961,659,130	823,161,228	417,225,849	610,313,206
施設整備等活動による資金収支						
	施設整備等活動資金収入計	5,791,000	0	0	1,410,963	49,140,549
	施設整備等活動資金支出計	380,379,751	589,717,386	918,772,940	385,259,288	957,183,011
	差引	-374,588,751	-589,717,386	-918,772,940	-383,848,325	-908,042,462
	調整勘定等	0	5,791,000	10,640,300	88,109,310	102,573,806
	施設整備等活動資金収支差額	-374,588,751	-583,926,386	-908,132,640	-295,739,015	-805,468,656
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）		358,942,006	377,732,744	-84,971,412	121,486,834	-195,155,450
その他の活動による資金収支						
	その他の活動資金収入計	1,117,400,705	815,389,908	1,882,023,214	1,580,717,014	1,047,904,462
	その他の活動資金支出計	976,362,096	809,789,419	2,194,185,880	1,492,387,776	726,839,242
	差引	141,038,609	5,600,489	-312,162,666	88,329,238	321,065,220
	調整勘定等	0	0	10,515,069	-102,739	-167,294
	その他の活動資金収支差額	141,038,609	5,600,489	-301,647,597	88,226,499	320,897,926
支払資金の増減額（小計＋その他の活動資金収支差額）		499,980,615	383,333,233	-386,619,009	209,713,333	125,742,476
前年度繰越支払資金		8,018,231,024	8,518,211,639	8,901,544,872	8,514,925,863	8,724,639,196
翌年度繰越支払資金		8,518,211,639	8,901,544,872	8,514,925,863	8,724,639,196	8,850,381,672

#### ウ) 財務比率の経年比較

##### ・教育活動資金収支差額比率

(単位：%)

比 率	2016 年度	2017 年度	2018 年度	2019 年度	2020 年度
教育活動資金収支差額比率	12.9	16.7	14.3	7.5	11.1

#### ③事業活動収支計算書関係

##### ア) 事業活動収支計算書の状況と経年比較

(単位：円)

科目	2016 年度	2017 年度	2018 年度	2019 年度	2020 年度
事業活動収入の部					
学生生徒等納付金	4,842,221,511	4,865,196,773	4,867,220,971	4,831,226,112	4,757,742,711
手数料	65,422,890	62,800,320	56,401,796	52,236,610	44,388,374
寄付金	39,331,030	39,632,862	146,992,544	32,056,784	101,570,089
経常費等補助金	254,753,910	276,799,606	237,813,235	208,704,187	313,808,931
付随事業収入	425,063,658	436,726,125	387,363,762	367,867,154	221,865,146
雑収入	56,354,781	70,775,171	64,253,995	105,349,108	74,105,794
教育活動収入計	5,683,147,780	5,751,930,857	5,760,046,303	5,597,439,955	5,513,481,045
事業活動支出の部					

	人件費	3,009,773,030	3,012,566,299	2,965,065,315	2,963,328,155	2,768,850,101
	教育研究経費	1,639,357,569	1,555,964,536	1,500,251,109	1,497,426,664	1,733,219,765
	管理経費	812,360,339	826,924,519	762,499,637	845,081,647	684,192,939
	徴収不能額等	-2,188,700	-580,100	-1,449,400	-1,097,000	-1,365,000
	教育活動支出計	5,459,302,238	5,394,875,254	5,226,366,661	5,304,739,466	5,184,897,805
	教育活動収支差額	223,845,542	357,055,603	533,679,642	292,700,489	328,583,240
教育活動外収支	事業活動収入の部					
	受取利息・配当金	221,637,893	214,253,442	221,253,851	140,396,902	131,279,970
	その他の教育活動外収入	21,000,000	21,000,000	12,000,000	18,000,000	18,000,000
	教育活動外収入計	242,637,893	235,253,442	233,253,851	158,396,902	149,279,970
	事業活動支出の部					
	借入金等利息	10,540,719	8,670,287	6,863,931	4,979,387	3,795,097
	その他の教育活動外支出					
	教育活動外支出計	10,540,719	8,670,287	6,863,931	4,979,387	3,795,097
	教育活動外収支差額	232,097,174	226,583,155	226,389,920	153,417,515	145,484,873
経常収支差額	455,942,716	583,638,758	760,069,562	446,118,004	474,068,113	
特別収支	事業活動収入の部					
	資産売却差額			157,000		
	その他の特別収入	4,791,000		5,279,360	3,647,815	51,084,298
	特別収入計	4,791,000	0	5,436,360	3,647,815	51,084,298
	事業活動支出の部					
	資産処分差額	40,061,073	18,919,846	24,198,343	18,924,260	33,013,663
	その他の特別支出		1,811,213	1,723,907	483,020	180,383
	特別支出計	40,061,073	20,731,059	25,922,250	19,407,280	33,194,046
特別収支差額	-35,270,073	-20,731,059	-20,485,890	-15,759,465	17,890,252	
基本金組入前当年度収支差額	420,672,643	562,907,699	739,583,672	430,358,539	491,958,365	
基本金組入額合計	-603,695,889	-302,949,504	-663,716,592	-362,848,316	-300,161,064	
当年度収支差額	-183,023,246	259,958,195	75,867,080	67,510,223	191,797,301	
前年度繰越収支差額	366,644,174	206,620,928	466,579,123	542,446,203	709,956,426	
基本金取崩額	23,000,000			100,000,000		
翌年度繰越収支差額	206,620,928	466,579,123	542,446,203	709,956,426	901,753,727	

(参考)

事業活動収入計	5,930,576,673	5,987,184,299	5,998,736,514	5,759,484,672	5,713,845,313
事業活動支出計	5,509,904,030	5,424,276,600	5,259,152,842	5,329,126,133	5,221,886,948

## イ) 財務比率の経年比較

・ 人件費比率、教育研究経費比率、管理経費比率、事業活動収支差額比率、学生生徒等納付金比率、経常収支差額比率等

(単位：%)

比 率	2016 年度	2017 年度	2018 年度	2019 年度	2020 年度
人件費比率	50.8	50.3	49.5	51.5	48.9
教育研究経費比率	27.7	26.0	25.0	26.0	30.6
管理経費比率	13.7	13.8	12.7	14.7	12.1
事業活動収支差額比率	7.1	9.4	12.3	7.5	8.6
学生生徒等納付金比率	81.7	81.3	81.2	83.9	84.0
経常収支差額比率	7.7	9.7	12.7	7.8	8.4

## 2) その他

### ①有価証券の状況

・ 種類、貸借対照表計上額、時価、差額等

種類	債権 (単位：円)
貸借対照表計上額	8,533,837,575
時価	8,677,452,600
差額等	143,615,025

### ②借入金の状況

・ 借入先、期末残高、利率、返済期限等

借入先	日本私立学校振興・共済事業団
期末残高	218,500,000 円
利率	0.8%~1.9%
返済期限	2027 年 (令和 9 年) 3 月

### ③学校債の状況

・ 発行年度、本年度末残高、利率、償還期限等 該当なし

### ④寄付金の状況

・ 2020 年度にはコロナ禍対応のため大口寄付を受け入れた。

### ⑤補助金の状況

・ 2020 年度には修学支援制度補助金が 1 億 200 万円あった。

### ⑥収益事業の状況

・ 収益事業部として出版部及び代理販売部があり、出版部は赤字が継続、代理部からは安定した収益を上げ、

学校部へ 1800 万円の寄付を行った。

⑦関連当事者等との取引の状況

ア) 関連当事者

・役員・法人等の名称、資本金又は出資金、事業内容又は職業、関係内容（役員の兼任等・事業上の関係）、取引の内容等

イ) 出資会社

・会社の名称、事業内容、資本金等、出資割合、取引の内容、役員の兼任・報酬の有無等 該当なし

⑧学校法人間財務取引

・学校法人名、住所、取引の内容等 該当なし

(3) 経営状況の分析、経営上の成果と課題、今後の方針・対応方策

・過去 5 年間、基本金組入前当年度収支差額は収入超過が続いている。2020 年度には、中期計画目標に掲げた事業活動支出 55 億円未満、第 2 号基本金への 1 億 1000 万円の組入、人件費比率 51%未満を達成したが事業活動収入 60 億円以上は未達となった。今後は収入増の多様化を図っていきたい。

以上