

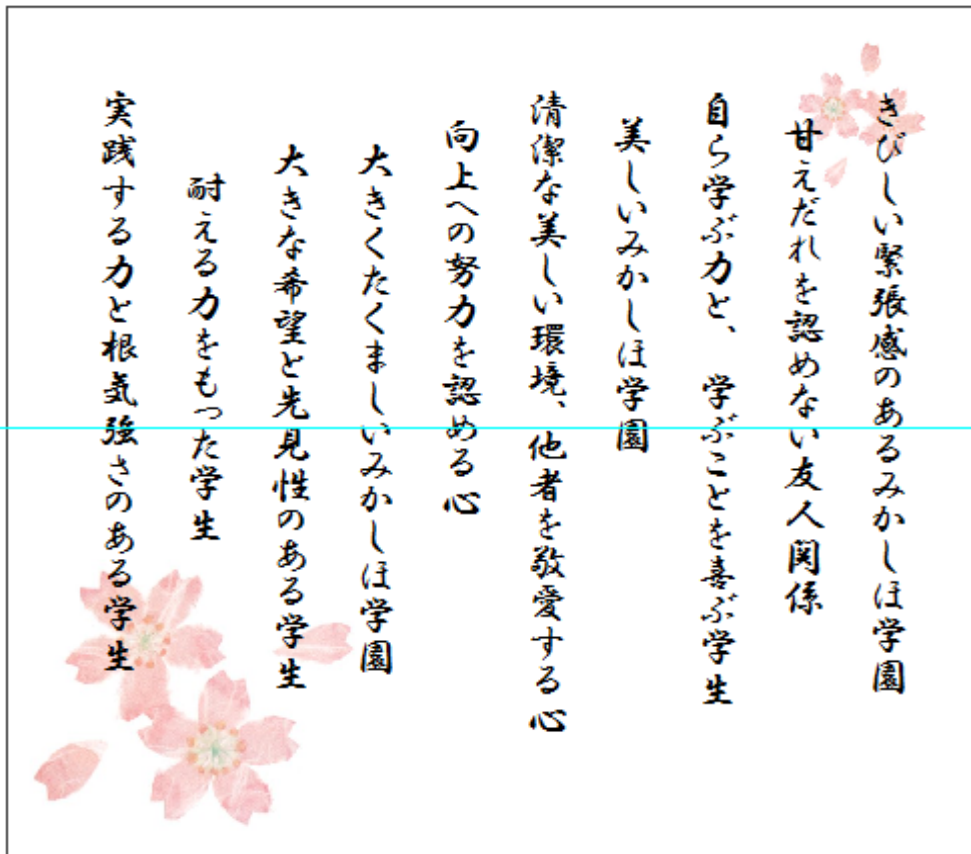
令和7年度

事業報告書

学校法人 みかしほ学園

I. 法人概要

1. 建学の精神



- ◆ 単に就職するだけでなく、夢を持ち続けながら業界で長く活躍できる人間を育てること。
- ◆ 目先の小細工ではない、真の習得することのできる基礎力（バックボーン）を養うこと。
- ◆ 常に技術者として尊敬される人間性を養うこと。
- ◆ 学ぶ楽しさを経験することにより、常に学ぶ姿勢を続けることのできる探求心を養うこと。
- ◆ 夢を実現するための野心を持ち続けられる精神力を養うこと。

2. 学校法人の沿革

昭和 27 年	みかしほ調理研究所を開設
昭和 31 年	兵庫県知事より許可
昭和 33 年	新校舎建築移転（姫路市忍町）
昭和 34 年	厚生大臣指定「みかしほ調理学校」を開校
昭和 39 年	クッキングセンターを開設
昭和 47 年	兵庫調理師学校を開校 鉄筋コンクリート 5 階建校舎完成
昭和 48 年	学校法人みかしほ学園として許可される
昭和 52 年	兵庫調理師専門学校として許可される
昭和 57 年	新日本栄養専門学校開校
昭和 59 年	新日本栄養専門学校を日本栄養専門学校と校名変更
平成 5 年	兵庫調理師専門学校を日本食品技術専門学校に校名変更 女子寮「みかしほハイツ」竣工
平成 8 年	日本食品技術専門学校 安田新校舎完成
平成 9 年	日本食品技術専門学校 製菓技術科開設
平成 15 年	製菓技術科新校舎竣工
平成 16 年	日本食品技術専門学校を日本調理製菓専門学校に校名変更 女子寮「みかしほヴィラ」竣工
平成 19 年	日本栄養専門学校 新校舎移転（姫路市東延末）
平成 25 年	日本調理製菓専門学校 調理校校舎完成
平成 28 年	日本調理製菓専門学校 製菓校舎移転（姫路市豊沢町）

3. 設置する学校

設置する学校	課 程	摘 要
日本調理製菓専門学校	衛生専門課程 衛生高等課程	令和 7 年 4 月 1 日より変更 旧：調理製菓専門課程 調理師高等課程
日本栄養専門学校	衛生専門課程	令和 7 年 4 月 1 日より変更 旧：栄養士専門課程

4. 学校・学科等の学生数の状況

(令和7年4月1日現在)

(単位；人)

学校名		入学定員	総定員	現員数	摘要
日本調理製菓 専門学校	調理師科 (2年制)	35	70	67	
	調理師科 (1年制)	80	80	54	
	製菓技術科 (2年制)	40	80	63	
	製菓技術科 (1年制)	40	40	29	
日本栄養専門 学校	栄養士科	80	160	155	

5. 役員・評議員・教職員の概要

令和8年3月31日現在の役員及び評議員並びに教職員の概要は次の通りです。

[理事・監事]

定員 理事 6名 ・ 監事 2名

区分	氏名	役 職 等	学外者
理 事	水野 謙一	理事長	
理 事	水野 譲二	日本栄養専門学校 校長	
理 事	岡田 俊郎	元職員 コンプライアンス運用担当	○
理 事	小西 陽子	法人職員	
理 事	戸井田 徹	元議員 コンプライアンス運用担当	○
理 事	西村 靖彦	税理士事務所 所長	○
監 事	兼田 憲伸	元職員	○
監 事	岩田 史朗	株式会社役員	○

〔評議員〕

定員 7名

区分	氏名	役 職 等	学外者
評議員	北井 宏幸	法人職員	
評議員	後藤 和彦	法人職員	
評議員	酒井 宏純	卒業生	○
評議員	眞砂 大輔	卒業生	○
評議員	西川 健一郎	卒業生	○
評議員	河本 康孝	株式会社役員・コンプライアンス運用担当	○
評議員	加藤 幹隆	社会保険労務士事務所 所長	○

〔教職員数〕 61名（うち非常勤講師 19名）

Ⅱ．事業の概要

（令和7年4月1日現在）

1．募集活動

学校名	学科	修業年限	入学者（定員）人
日本調理製菓専門学校	調理師科	2年	32（35）
		1年	54（80）
	製菓技術科	2年	30（40）
		1年	29（40）
日本栄養専門学校	栄養士科	2年	79（80）

2．進路決定率

（単位：人）

学校名	学科	コース	卒業者	就職者	就職率	備考
日本調理製菓専門学校	調理師科	2年	34	32	94%	進学：1
		1年	46	42	91%	
	製菓技術科	2年	32	31	96%	進学：1
		1年	1	1	100%	
日本栄養専門学校	栄養士科	—	74	70	94%	進学：1

3. 教育環境の整備

- 栄養校
 - ・全館空調システムの導入
 - ・IT ルームのパソコン（41 台）の入れ換え
 - ・廊下及び階段の床材張替え

4. 教育改革・学生支援

（1）担任制によるきめ細やかな学生指導

就職指導等も含めて、就学をする上での不安や悩み等の相談を受け付ける。

（2）保護者対象の食事会の実施

学習成果の発表の場として、2 か月に 1 回程度の割合で保護者対象の食事会を実施し、終了後に施設や授業の見学を行っている。

（3）学生アンケートの実施及び活用

授業終了後に小テストやアンケートを行い、習熟度・理解度をチェックし、次回以降の授業に反映させる。

（4）退学率の低下への取り組み

学生募集の段階から就学上の不安等を取り除くような活動を行い、入学後は経済的理由を含めて相談にのり、保護者と共に退学を防ぐようにする。

（5）学校行事の充実

学生募集にも大きく関係してくるため、学園祭（みかしほグルメ祭）の充実を図っていく。

5. 年間行事

令和 7 年	4 月	入学式
		学生健康診断
	5 月	調理校・製菓校学生校外実習
	8 月	栄養校学生校外実習
	11 月	学園祭
令和 8 年	12 月	製菓校 クリスマスバザー
	2 月	調理校 作品展示会
		製菓校 バレンタインバザー
	3 月	卒業式
		職業実践専門課程教育課程編成委員会 学校関係者評価委員会