

平成28年度 事業報告書

- (1) 学校目標に基づく優先課題
- (2) 教育の充実
- (3) 学生募集
- (4) 学生支援
- (5) 就職支援
- (6) 要員・能力開発・組織編成
- (7) 施設・設備
- (8) 武蔵野ネットワーク
- (9) 地域貢献

武蔵野栄養専門学校

《概要》

(1) 学校目標に基づく優先課題

学校目標

- ・ 基本的知識及び資質の向上を図り、栄養士としてふさわしい人材を育成する。
- ・ 人格教育と実践的な職業教育により社会に有為な人材を育成する。

学校目標を達成させるためには、教育の充実をより一層図っていく必要があるため、平成 28 年度も引き続き、企業等と連携した実習を通常科目の中に取り入れ、実践的な職業教育に取り組んでいくとともに、社会に適応できるコミュニケーション能力を身につけるよう指導し、また人格教育にも力を注いだ。

(2) 教育の充実

1 年次調理実習では、基礎調理技術を向上させるため、授業でのきめ細かい指導の他、技術不足者及び希望者への補講（切り方、包丁研ぎなど）を実施した。

近年、栄養士として重要な献立作成能力の低下が著しく、対応策としてメニュープランニング演習 1・2 を 1 年次のカリキュラムに組み込んでいる。平成 27 年度では効果が顕著に表れなかったが、授業内容の検討を続けた結果、平成 28 年度は献立作成能力の向上がみられた。

実習・実験科目においては、学生間の話し合いやディスカッション時の発表および質疑応答をより多く取り入れ、コミュニケーション能力・プレゼンテーション能力の向上に努めた。

担任制を引き続いて重視し、日々の関わり合いの中で「挨拶」「礼儀作法」「言葉遣い」についての指導を通じて、人格教育にも力を注いだ。

(3) 学生募集

参加者の早期参加傾向、実習内容による参加人数の変化など、過去の体験入学とは傾向が変わり、今後の修正が必要と思われる。

(4) 学生支援

担任は、教科担当・保護者との連絡を密にして連携を図るとともに、メンタル面をも含めて学生を指導した。また、学生からの危険信号を見逃さないよう、担任だけではなく、SS 課、実習・実験課と連携し学生の情報を共有して対応した。

社会的な傾向として種々の問題を抱える学生（持病、アレルギー、メンタル面での不調等）が増えてきているのを感じるが、学校としての対策が必要である。今後はカウンセラーと担任、保護者とが連携しケアに当たるためのシステムが必要である。

(5) 就職支援

就職希望者に対する就職率は 100%を達成した。就職者に対する栄養分野への就職率も 97.1%と良好である。

(6) 要員計画・能力開発・組織編成

平成 27 年度退職者に対し平成 28 年度に新規採用がなされたため、教職員数には変化はなかった。年齢構成的には 20 歳代の教職員が多く、その育成に当たる中堅層の教職員の指導スキルの向上に力を入れていく必要がある。

(7) 施設・設備

平成 28 年度中に修繕・購入等が必要な施設・設備として事業計画に記載した案件である 3 件が実施された。

(8) 武蔵野ネットワーク

卒後支援として管理栄養士国家試験受験準備講座を開催している。

本校教職員が解説する管理栄養士国家試験過去問題解説ブログは資格・キャリア部門でアクセス数 1 位を獲得するなど好評である。来年度に向け SNS を利用した卒業生への情報紹介などを検討した。

(9) 地域貢献

地域貢献に対して数年前は依頼があれば貢献するというスタンスであったが、小学生・中学生を対象とした地域・社会貢献活動は栄養士という資格や仕事内容に対する理解を深めることにもつながるため、近年は積極的に協力するよう努めている。平成 28 年度は地域貢献に取り組んだ結果、公益社団法人集団給食協会より運営発展に多大な貢献をしたと評価され、感謝状を贈呈された。

(1) 学校目標に基づく優先課題

①平成 28 年度学校目標

- ・ 基本的知識及び資質の向上を図り、栄養士としてふさわしい人材を育成する。
- ・ 人格教育と実践的な職業教育により社会に有為な人材を育成する。

*平成 28 年度学園目標

学びの中に楽しさを、厳しさの中に喜びを、
知識・技術と心の幸福な出会いの実現する授業を、
信の教育の道として進みます。

②同目標達成のための、平成 28 年度優先課題への取り組み

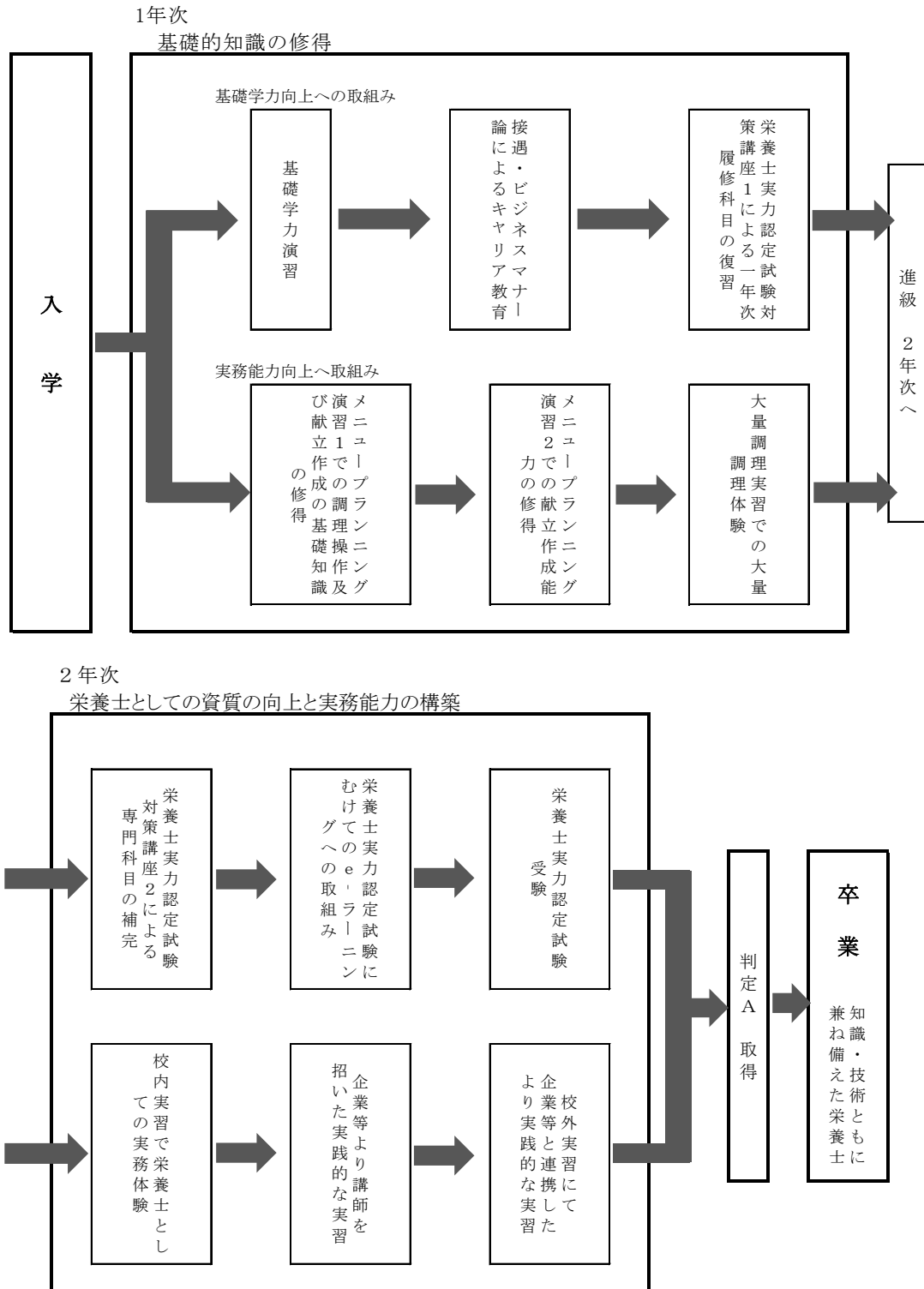
1 年次は基礎的知識の修得(基礎学力向上への取り組み、実務能力向上への取り組み)を、2 年次は栄養士としての資質の向上と実務能力の向上を行い、社会に「知識・技術ともに兼ね備えた栄養士」を輩出することを最終目標として教育の充実を図った。

平成 28 年度は1・2 年ともに新カリキュラムとなった。

(2) 教育の充実

教育のプロセス

図 1



①基礎知識の修得

専門学校に限らず近年の学生の基礎学力の低下は顕著となっている。「学習不適合」を未然に防ぐためにも、入学時に基礎学力試験を実施し、学力不足の学生に対して選択科目「基礎学力演習」を受講させるほか、個別指導を実施し繰り返し指導することで、小さな成功体験を積み上げ、自信に繋げるよう指導を続けた。また、1年次から接遇ビジネスマナー演習によるキャリア教育を実施し、卒業時には就職率 100%という結果につなげることができた。

②栄養士としての資質の向上と実務能力の構築

校内実習・大量調理実習は、給食業務・栄養士業務について理解を深めさせるという目的とともに、教員とのコミュニケーション、クラス間でのチームワークの構築、さらに成功体験による達成感・充実感の体得、喫食者からの評価による称賛演出など、学園目標にもある「学びの中に楽しさを、厳しさの中に喜びを、知識・技術と心の幸福な出会いの実現する授業を、信の教育の道として進みます」を実践しているモデル授業である。

また、1年次調理実習では、基礎調理技術を向上させるため、授業でのきめ細かい指導の他、技術不足者及び希望者への補講（切り方、包丁研ぎなど）を実施している。

近年、栄養士として重要な献立作成能力の低下が著しく、対応策として平成 27 年度からメニュープランニング演習 1・2 を 1 年次のカリキュラムに組み込んだ。平成 28 年度では献立作成能力に向上が見られた。

企業等はコミュニケーション能力のある人材を求めている。このため実習・実験科目において、学生間でのグループワークや班ごとの実習を通じた協調・協働によりコミュニケーション能力の向上を図った。食品学実験においては、学生による「まとめ発表会」を実施し、プレゼンテーション能力の向上に努めた。

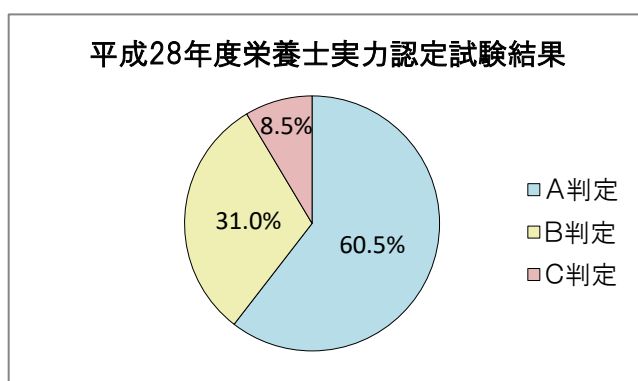
職業実践専門課程の認定項目である「企業等と連携した実習・実技・実験又は演習」は学生全員を対象としている必要がある。校外実習以外に、大量調理実習の 1 コマにおいて企業より講師をお招きし実践的な取り組みを行った。1 年次調理理論実習 1 コマにおいても乳業関連会社から講師をお招きし乳製品についての講義・実習をご指導いただいた。また選択コース「クックトレーニング実習 1・2」では現場において実際に行われている給食管理業務について企業等と連携し講義を 5 回、実習を 2 回実施した。

③栄養士実力認定試験対策

カリキュラムに組み込まれている実力試験対策講座の終了後もホームルームの時間を実力試験対策にあて、比較的点数を取りやすい給食管理・栄養指導論・調理学・応用栄養学の4教科の試験対策を行った。さらに確認試験・解説も実施、eラーニングでの学習も活用している。

平成28年度の2年生(46期生)は栄養士実力認定試験対策講座がカリキュラムに組み込まれてから初の受験者であったが結果は以下のとおりである。

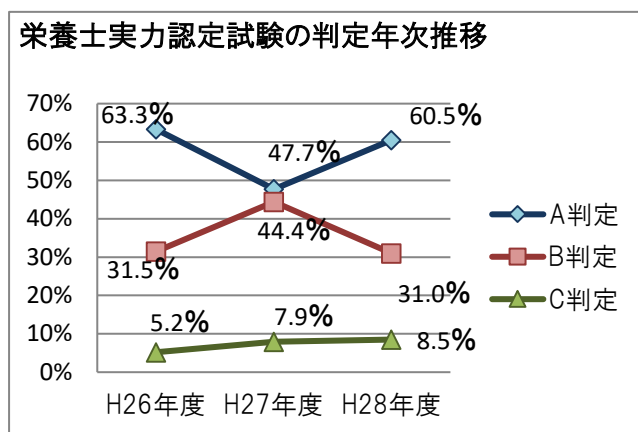
図2



	人数
A判定	127
B判定	65
C判定	18
未受験	1
合計	211

(人)

図3



栄養士実力認定試験の判定年次推移

	H26年度	H27年度	H28年度
A判定	147	103	127
B判定	73	96	65
C判定	12	17	18
合計	232	216	210

(人)

平成28年度の結果として、A判定が47.7%から60.5%へ増加しており、実力試験対策は一定の成果が得られたと言える。

(3) 学生募集

①入学定員及び学生数（平成 28 年 5 月 1 日現在）

表 1

科	修業 年限	入学 定員	入学 者数	収容 定員	平成 28 年度在籍者数		
					計	男	女
栄養科	2 年	240	199	480	416	80	336
計		240	199	480	416	80	336

②オープンキャンパス歩留率等

参加者の早期参加傾向、実習内容による参加人数の変化など、過去の体験入学とは傾向が変わり、今後の修正が必要と思われる。

また、体験入学自体の参加人数は9月以降に減少するため、4月から9月までの体験入学内容の充実が必要である。参加者は在校生との交流を通じて本校に魅力を感じる傾向にあるため、次年度以降も引き続き在校生の協力を仰ぎ、歩留率を上げるよう体験内容の精査を行っていく。

(4) 学生支援

①退学率

目的意識が欠如し退学へと向かう前兆として欠席の増加がある。担任は教科担当・保護者との連絡を密にして連携を図るとともに、メンタル面を含めた学生指導が必要となる。日々の学校生活の中で行動や言動を注視しつつ、個人面談等を行いケアに努めた。また学生からの危険信号を見逃さないよう、担任だけではなく、SS課及び実習・実験課と連携し学生の情報を共有して対応した。

本人の意思が固まらないまま周囲の勧めで入学した学生は「授業についていけない」「実習で思うようにできない」「クラスの雰囲気馴染めない」など小さなきっかけでモチベーションが下がることがある。また入学前からメンタル面に不安がある学生もいるため、カウンセラーと担任、保護者とが連携しケアに当たるためのシステム作りが今後課題である。

②学生満足度

卒業時「学生生活アンケート」の結果から、教員に関する項目を抜粋すると、6名の担任に関する6項目の平均値は5点満点中4.6ポイントで、担任と学生の関係は良好といえる。自由記述にも担任に対しての感謝の言葉が多く見受けられた。⑧の学生生活は楽しかったかの設問に対するポイントも4.3と満足度は高いと言える。⑥「就職担当者に相談できたか」⑦「担任以外に相談できる教員はいたか」については昨年と同様であった。今後も、教職員全員が生徒と向き合って指導していくことが重要である。

③資格取得

平成28年度資格取得

表2

資格名	受験人数	合格者	合格率	取得意義
フードコーディネーター 3級	25名	25名	100.0%	食に関する様々な情報をプロデュースする専門家としての知識を深める。
フードアナリスト4級	75名	75名	100.0%	生産者と消費者をつなぐ幅広い知識を身につけ、食や食空間を分析・評価する専門性を養う。
フードアナリスト3級	36名	未定	—	4級と比べ、3級ではより専門的に食に関する幅広い内容を学ぶ。
NR・サプリメント アドバイザー	5名	1名	20.0%	専門的観点から個人の栄養状態を評価し保健機能食品・サプリメントについて適切にアドバイスできる。スポーツ施設や薬局などの栄養相談に携わるために有効

④課外活動

平成 28 年度研究室活動内容

表 3

研究室名	人数	研究テーマ	担当者
臨床栄養学研究室	8名	「超食べ物」スーパーフードとその働き	池田
食品加工学研究室	4名	油脂の搾油について	中村
食品理科学研究室	1名	カーペットの衛生状態（雑菌の有無等）	宮崎

栄養や調理について、学生のニーズに合わせたテーマで研究活動をしている。臨床栄養学研究室、食品加工学研究室は栄養展で発表し、食品理化学研究室は活動報告を行った。

(5) 就職支援

①就職率

表 4

科	修業年限	平成 27 年度					平成 28 年度				
		卒業者	就職希望者		進学・その他	就職率	卒業者	就職希望者		進学・その他	就職率
			就職者	未決定				就職者	未決定		
栄養科	2年	219	207	1	11	99.5%	211	208	0	3	100.0%
計		219	207	1	11	99.5%	211	208	0	3	100.0%

* 就職希望者＝就職者＋未決定

* 就職率(%)＝就職者÷就職希望者

担任のきめ細やかな指導、就職担当者との連携により平成 28 年度の就職状況は 100%と目標の数値は達成し良好であった。

②就職先

図 4

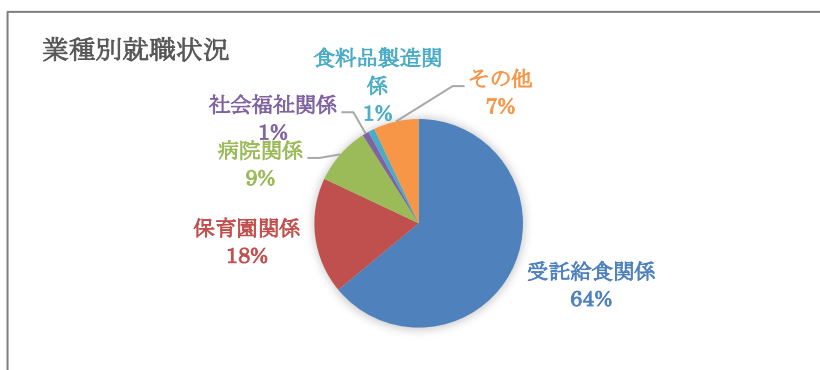
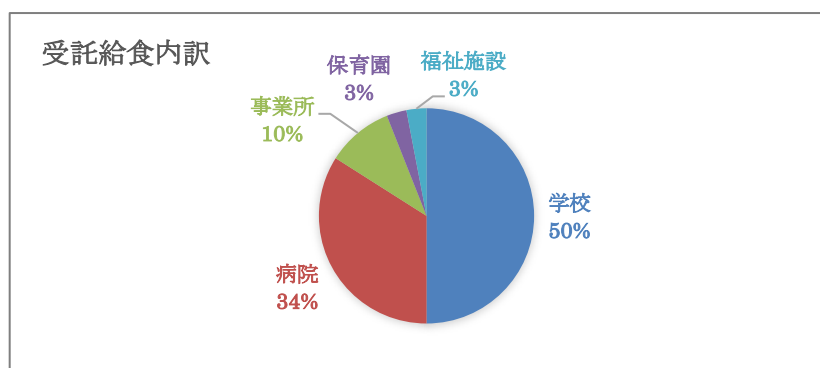


図 5



業種別就職状況は受託関係が 64%を占めている。3年前の平成 24 年度の受託関係は 38%であり大幅に増加した。学校や保育園・病院など、もともと直営で給食業務を行っていた施設が受託給食会社に業務委託するケースの増加により配属先の幅が広がり、それに伴い学生の希望も直営から受託給食会社へ推移した結果と考えられる。

③説明会・セミナー・面接

表 5

1 年次		2 年次	
4 月 }	クラス担任による面接	4 月	就職ガイダンス 校内企業説明会
10 月	接遇ビジネスマナー演習開始	5 月	ビジネスマナー講師による面接指導 履歴書添削 面接指導
11 月	卒業生懇談会		
12 月	マイナビセミナー	}	
2 月 }	求人票公開 一般教養模擬試験 適性検査	3 月	

(6) 要員・能力開発・組織編成

①教員数（平成 28 年 5 月 1 日現在）

表 6

	常勤教員等				非常勤教員
	校長	教員	助手	計	
男性	1	4	6	11	12
女性		11	8	19	13
合計	1	15	14	30	25

* 教員及び助手の人数は、栄養士法施行規則及び栄養士養成施設指導要領が定める要件を満たす者を算定しています。

②要員

平成 27 年度退職者に対し平成 28 年度に新規採用がなされたため、教職員数には変化はなかった。年齢構成的には 20 歳代の教職員が多く、その育成に当たる中堅層の教職員の指導スキルの向上に力を入れていく必要がある。

③能力開発

教職員の能力開発については、教職員として必要な実務能力や的確な判断力の向上を図り、知識と教養を身に付けた人材を養成するため、「職場研修（O J T）」「職場外研修（OFF- J T）」を効果的に組み合わせ、組織的・継続的・意識的に取り組んだ。

また、職業実践専門課程の認定条件として、教員に対し専攻分野における実務に関する研修を企業等と連携して組織的に行う必要があるため、平成 28 年度は学園での研修に加え、教職員の業務内容を把握・調整し、できるかぎり研修に参加できるような体制を整え、メンタル面での学生対応、教育内容の向上、栄養士としての情報収集に努めた。

<O J Tについて>

- ・組織的には各課の主事が部下の育成ポイントを把握し、等級ごとの人事評価へ結びつけた。
- ・栄養士実力認定試験対策講座を担当させることにより、専門知識の向上、講義力のスキルアップにつながった。
- ・実習・実験専任は、学園祭でのスイーツレシピ開発など、実践力の向上（多方面でのスキルアップ）ができた。
- ・体験イベントを担当制にし、企画の立ち上げ・実施計画・発注管理などを行うことが個人のスキルアップにつながった。

<OFF-JTについて>

専門分野における実務に関する研修等と指導力の習得・向上のための研修等を組み合わせて実施し、研修終了後には報告書を作成して報告・伝達し、全教職員の共通理解を図った。

平成 28 年度 職員 OFF-JT 内容一覧

表 7

研修名	研修日程	研修場所	主催者	内容
全国栄養士養成施設専門学校協議会講演会	5月30日	明治記念館	全国栄養士養成施設専門学校協議会	・健全な身体を形成・維持する仕組み ・アンチエイジング栄養セミナーなど
実践行動学セミナー	7月1日	東京国際フォーラム会議室	一般社団法人実践行動学研究所	・現代の学生に対するメンタルヘルスのあり方 ・実践行動学プログラムについて
スポーツと食事	3月10日	武蔵野栄養専門学校食品加工実習室	雪印メグミルク(株)	・運動におけるスポーツの重要性 ・レシピの紹介
特別管理産業廃棄物管理責任者に関する講習会	3月2日	ベルサール西新宿	公益財団法人日本産業廃棄物処理振興センター	・特別管理産業廃棄物について
ハラスメント防止研修	3月22日	武蔵野調理師専門学校7F	後藤学園法人事務局	・ハラスメントとは
メンタルヘルス教職員研修	3月22日	武蔵野調理師専門学校7F	後藤学園法人事務局	社会の要請に応じた組織的対応
創造性開発講座	3月23日	武蔵野栄養専門学校501	本校	創造性についての理解を深める。技法、テクニックの習得。(株)ビーコンラーニングサービスに委託

④組織編成

【教務課】・・・学修についての管理・カリキュラム・履修・試験・講師との連絡・授業評価アンケート・学校行事などの調整をした。

【実習・実験課】・・・実践トレーニングの向上

社会に出てすぐに役立つ実践力を身に付けられるよう技術の向上をめざした。実技補講・献立作成指導・実習実験日誌の記入による教職員の共通理解。平成 28 年度はクックトレーニング実習・大量調理実習の中で企業等との連携した実習を取り入れ、より実践的な職業教育に取り組んだ。体験入学の運営、担当者へのサポートを行った。

【スチューデントサポート課】・・・社会人としての基礎スキル向上

月間強化目標を提案し、より社会を意識して日々を過ごせるように導くとともに、学生からの信号を見逃さず情報を共有する。

スチューデントサポート課月次強化目標一覧

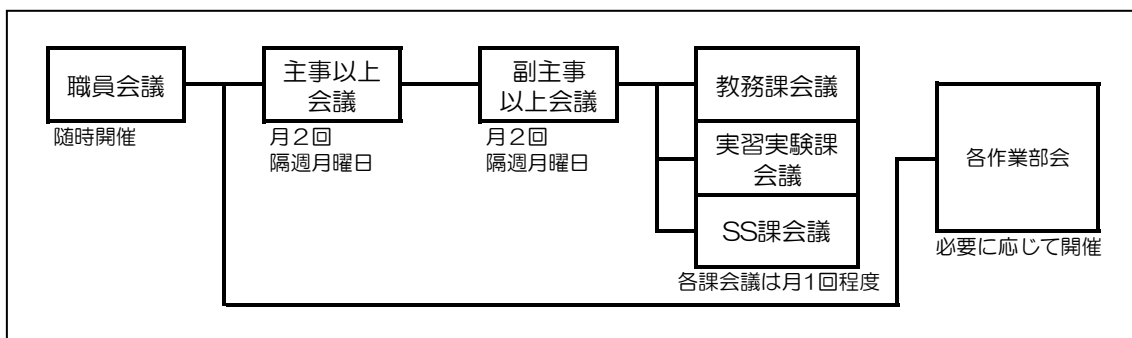
表 8

対象月	強化目標	備考
4月	明るい挨拶を心掛けよう	朝の挨拶（通用口）
5月	身だしなみを整えよう	頭髪点検（5/30～6/3）
6月	自己管理能力を向上させよう	
7月	自己管理能力を向上させよう（継続）	
9月	自分を見つめ直し、生活リズムを整えよう	頭髪点検（9/26～28）
10月	服装を正し、勉学に励もう	
11月	自分の物をしっかり管理しよう	
12月	生活習慣を見直し、社会適応力を鍛えよう	服装点検（12/14～20）
1月	体調管理を徹底しよう！	服装点検違反者奉仕活動（1/30～2/2：6名）
2・3月	自分から率先して行動しよう。	

<年度末に実施したアンケートについて>

全体的に挨拶は大切だと認識しており、実践できている者が多かった。

強化目標を知る方法は、掲示物が多かった。これは、複数回答が不可能な3択としていることによるものと考えられ、担任・教職員の説明としている者もいるため、引き続き丁寧な説明を行いたい。



平成 28 年度事業計画では、少子化と激変する時代の流れをつかみ、将来の学校運営を円滑に進めるために定例職員会議（月 1 回）を開催し、問題意識の共有化と円滑なコミュニケーションを図ることとしたが、ほぼ実現できた。

28 年度は校長・部長・副部长以下、主事 4 名・副主事 4 名の形に組織を整えるとともに、新規職員の採用を最低限に抑えて、今後厳しくなっていく学生募集状況に備えた組織の見直しを図った。教育目標の具現化について常に見直し、望ましい授業が提供できるよう教職員が一体となって取り組むことが肝要である。そのためには教職員が日常の業務から常に共通理解をすることが必要であり、上記のようにミーティングの体制を整備している。

<作業部会>

平成 28 年度は、ワーキンググループの活動を整備し、各課に振分けることを予定していたが、各グループの重要性から、部会を立ち上げ業務を継続することとした。

【事業計画・事業報告・自己評価報告書作成部会】

平成 28 年度自己点検自己評価報告書の作成補助と次年度に向けての資料作成に取り組んだ。原案を自己点検・自己評価委員会に提出し、必要となる資料集を作成した。本校の現状を確認することにより、理解を深め、改善点を考えることができた。

【学生募集対策部会】

今年度の新入生(47 期生)を対象に、5 月半ばに体験入学に関するアンケートを実施した。アンケートの集計結果から、今後の学生募集の対策を話し合いまとめた。

また、来年度の体験入学のランチタイムで流す DVD を作成した。

【卒後支援対策部会】

卒後支援の一環として実施されている管理栄養士国家試験受験準備講座を実りあるものにするため、前年度の内容を再検討し、より受講者に満足していただける講座をめざす。また卒業生のバックアップとして国家試験の解説をブログに掲載するとともに、今後の卒後支援企画を検討していく。

1) 管理栄養士国家試験受験準備講座の実施

平成 28 年度の受講者は 13 名で昨年の 18 名から減少したが、参加者の評判は良好であり次年度以降も継続して準備講座は開催予定。

本校卒業生の管理栄養士国家試験受験者数は一定数いるため、今後もホームページや SNS 等で周知し、講座受講者を増加させる必要がある。

2) ブログによる過去問題の解説

国家試験対策の卒後支援の 1 つとして、過去問題解説ブログを引き続き行った。資格部門でのアクセス数 1 位を獲得するなど需要もあり、今後も継続予定である。

3) その他の支援

講座受講者や学園祭にてアンケートを実施し、卒業生の求める卒後支援についても調査した。実施が可能なものの精査など、次年度以降の課題である。

【栄養士実力認定試験対策部会】

栄養士実力認定試験結果の向上と対策講座の充実を目的とした。

- ・ e-ラーニングへの取り組み
- ・ 2 年次前期対策講座の開講
- ・ 模擬試験の実施及びその解説
- ・ 定期試験作成
- ・ 後期実力試験対策の実施（HR にて）
- ・ アンケートの実施など。

(7) 施設・設備

①平成 28 年度に营造・修繕・購入等を行った施設・設備

表 9

時 期	場所・内容・目的
平成 28 年 11 月	盗難防止用貴重品ロッカー 3 台 (2 号館 2・3・4 F)
平成 29 年 2 月	実験室にて使用する分析用電子天秤 2 台
平成 29 年 3 月	布・工具・文具等の教室内収納スペースの設置 (703 教室)

(8) 武蔵野ネットワーク

①卒業生との連携

平成 28 年度は作業部会の 1 つとして卒業支援対策部会を立ち上げ、管理栄養士講座国家試験受験準備講座の開催等、管理栄養士をめざす卒業生を支援した。

また、管理栄養士国家試験の過去問題解説ブログでは、前年度実施の試験についての解答・解説や付属する情報を公開し、アクセス数が 1 位になるなど試験対策に貢献した。

準備講座参加者や学園祭に来校した卒業生に今後学校に期待する卒業支援についてアンケートを実施した。卒業生は栄養士として働く上で悩みを相談したりアイデアを交換したりするコミュニティーを求めており、次年度以降の検討課題とした。

②父母との連携

学生を卒業・進級に導くよう出席状況や成績状況について保護者との連絡を密に行い、連携を図った。また、学園祭等イベントについてのお知らせを行った。

(9) 地域貢献

小学生・中学生を対象とした地域・社会貢献活動は栄養士という資格や仕事内容に対する理解を深めることにもつながる。また、社会貢献活動により、コミュニケーション能力の向上や栄養士、社会・企業との情報交換も行え、校外実習先の確保などにつながることもあり、今後も活動の場を広げていくこととする。

平成 28 年度は地域貢献に取り組んだ結果、公益社団法人集団給食協会より運営発展に多大な貢献をしたと評価され、感謝状を贈呈された。

<平成 28 年度 地域・社会貢献事業>

表 10

	予定及び名称 (年数)	対象	人数	期間		内容
1	北区授業 (3年目)	小学1～6年生 保護者	30名	年4回 6・8・12・1月 土曜9～14時	地域貢献	北区食育事業で、土曜の休日に小学生と保護者に健康、食育、料理の楽しさをテーマにして講習会を行っている。
	志茂子ども交流館 クッキングタイム					
2	①豊島区スポーツ事業 (3年目)	60歳以上 スポ・レク指導者	60名	年1回 11/17(金) 18～21時	地域貢献	豊島区体育協会：金曜夜にシニアを対象に健康スポーツ、料理をテーマに講習会、試食を行った。
	シニア・ジュニアスポーツ栄養					
3	②豊島区スポーツ事業 (2年目)	小中学生・保護者 スポ・レク指導者	80名	年1回 11/17(金) 18～21時	地域貢献	豊島区体育協会：スポーツ更新事業、金曜夕方、ジュニアを対象にスポーツ栄養講習会を行い、地域の小学生、保護者との交流。
	ジュニアスポーツと食事					
4	豊島区聴覚障害者事業 (2年目)	区内聴覚障害者	30名	年1回 (11月)	地域貢献	豊島区視覚障害者：土曜日を対象に手話による栄養料理講習会を行い、障害者との交流を深める。
	手話による料理教室 (交流と自立)					
5	荒川区保育士の会 (25年目)	区内保育園栄養士 調理師、保育士	30名	年1～2回 11・12月 18～20時	社会貢献	荒川区保育士の会：私立保育園の保育士、栄養士と料理、栄養講習会。11月の水曜夜に荒川区施設にて実施した。
	保育園の食と料理教室					
6	新宿食支援研究会 (7年目)	新宿区を中心とした 全国組織 医師、管理栄養士など 医療系	150名	毎月1～3回 月1回 第2土曜 18～20時	地域貢献	新宿区で介護支援を行っている会：医師、看護師、栄養士、医療系と月2回WG(ワーキンググループ)会合及び全大会月1回
	介護・医療から食を研究				社会貢献	
7	けんこう出版主催	地域住民	100名以上	9/17	社会貢献	低糖スイーツのデモンストレーション。
	健康フェスタ2016					
8	集団給食協会主催	都内在住小学生 保護者	20組	7/24	地域貢献	都内在住の小学生に手作りの楽しさ、食べ物の大切さを伝えることを目的としている。
	夏休み自由研究 「手作りパンを作ろう」					
	集団給食協会主催		25組	12/18	社会貢献	
9	親子でクリスマスケーキを作ろう	給食会社勤務の栄養士	20名	8/22	社会貢献	現場の栄養士に野菜摂取を目的としたメニュー開発の方法や実習を講習。
	集団給食協会主催 野菜たっぷりメニュー 中華料理編					