

# 事業報告書

2019 年度

学校法人外語学園

松本調理師製菓師専門学校

## 1 学校の概要

### (1) 建学の精神

本校は、高等学校における教育の基礎の上に、調理師および製菓衛生師として必要な知識技術を育成するとともに、調理および製菓に関する専門教育を施し、あわせて生徒の教養を豊かにし、人格を高めることを目的とする。

### (2) 沿革

- 昭和 49 年(1974) 設立認可申請書を厚生省に提出  
私立各種学校の設置申請書を長野県に提出
- 昭和 50 年(1975) 厚生省より調理師養成施設、長野県より私立学校として認可され、浅間温泉の地（姉妹校の高校敷地内）に松本調理師専門学校開校  
県内中南信唯一の調理師専門学校として昼間課程 45 名、夜間課程 45 名、各 1 クラス調理師養成科、総定員 90 名
- 昭和 51 年(1976) 夜間部 2 年 45 名、総定員 135 名へ変更  
卒業記念料理作品展 開催
- 昭和 52 年(1977) 学校教育法一部改正による専修学校（衛生専門課程）への移行認定を受ける
- 昭和 53 年(1978) 各種学校より専修学校衛生専門課程へ移行  
第 1 回味道祭（学園祭）開催（以後 62 年まで実施）
- 昭和 58 年(1983) 浅間寮（女子寮）開始
- 昭和 60 年(1985) 浅間寮を廃止し、横田亮（女子寮）開始
- 昭和 62 年(1987) 浅間温泉の地より白板へ移転  
昼間部の定員を 45 名から 80 名とする  
夜間部の定員を 45 名から 40 名とし、総定員 160 名  
無料職業紹介事業取扱い校となる  
城西寮 開始
- 昭和 63 年(1988) 白板寮 開始
- 平成元年（1989）従来の作品展の形式を変更、第 1 回卒業作品展を実施（以後毎年実施）  
城西寮 廃止
- 平成 7 年（1995）松本調理師会料理コンクール出品（以後、毎年出品）
- 平成 8 年（1996）白板寮 廃止
- 平成 9 年（1997）調理技術学科（2 年制）新設  
1 学年の定員 50 名とし、1・2 年で 100 名 他学科もあわせ総定員 260 名
- 平成 10 年(1998) 横田寮 廃止
- 平成 13 年(2001) 製菓衛生師養成施設として認可される
- 平成 14 年(2002) 製菓衛生師養成科（1 年制）開設（定員 40 名）  
他学科も合わせ総定員 300 名  
夜間部調理師養成科 募集停止  
校名を松本調理師専門学校から松本調理師製菓師専門学校に変更

- 平成 17 年(2005) 夜間部調理師養成科 廃止 総定員 220 名  
 平成 20 年(2008) 味道祭 再開 (以後、毎年実施)  
 平成 21 年(2009) 製菓衛生師養成科 (1 年制) を廃止し、製菓技術学科 (2 年制) を設置  
 調理師養成科 (1 年制) の定員を 80 名から 40 名に、調理技術学科 (2 年制) の 1 学年の定員を 50 名から 40 名に変更 総定員 200 名

(3) 設置学科

学科	修業年限	入学定員	総定員	クラス数
調理師養成科	1 年	40	40	1
調理技術学科	2 年	40	80	2
製菓技術学科	2 年	40	80	2

(4) 学生数の状況

学科	2019 年度	2018 年度	増減
調理師養成科	31	34	△3
調理技術学科	49	57	△8
製菓技術学科	58	59	△1
合計	138	150	△12

(5) 役員の概要 (2019 年 3 月 26 日現在)

理事長	萩原 清	信濃むつみ高等学長：松本大学予備校長  松本第一高等学校長 松本調理師製菓師専門学校長  法人事務局長
理事	水野 好清	
理事	水野喜一郎	
理事	井上 保	
理事	三澤 洋一	
理事	山崎 猛	
理事	高嶋 俊郎	
理事	百瀬 靖夫	
理事	小林 資典	
理事	寺沢 健	
理事	永瀬 完治	
監事	竹内 善一	
監事	北原 辰夫	

(6) 教職員数

区分		本務	兼務	計	区分		本務	兼務	計
教 員	校 長	1		1	職 員	事務職員	1		1
	教 員	8	20	28		実習助手	2		2
	計	9	20	29		計	3		3

(7) 2019年度の事業概要

2019年4月5日	入学式
8・9日	オリエンテーション
10日～	1学期授業開始
2019年5月24日	スポーツ大会
26・29・30日	三者面談
2019年6月8・9日	長野県洋菓子コンクール出品【製菓技術学科2年】
2019年7月1～5日	1学期期末試験
8日～	2学期授業開始
28日～8月25日	夏期休暇 校外実習【調理師養成科・調理技術学科1・2年】
2019年9月5日	製菓衛生師国家試験受験【製菓技術学科2年】 27名受験中26名合格(96.3%)長野県合格率91.8%
2019年10月2日	国内研修【調理師養成科・調理技術学科2年】
6日	味道祭
16・17日	国内研修【製菓技術学科2年】
20日	市民参加料理コンクール出品 【調理師養成科・調理技術学科2年・製菓技術学科2年】
28日～11月1日	2学期期末試験
2019年11月6日～	3学期授業開始
2020年1月18日	食育インストラクター認定試験
23日	技術考查【調理師養成科・調理技術学科2年】
27日～31日	3学期期末試験
2020年2月7日～3月31日	校外実習【調理技術学科1年・製菓技術学科1年】
2020年2月23日	卒業作品展
2020年3月16日	卒業式

(8) 施設・設備の状況

室名	室数	面積(m <sup>2</sup> )	備考
事務室	1	15.57	
教員室	2	33.81	
医務室	1	9.45	ベッド2床
更衣室	3	58.66	ロッカー220個設置
図書室 兼 学習室	1	30.42	
普通教室	5	360.55	
調理実習室	5	496.46	
その他		765.93	
合計		1770.85	

(9) 財務の概要

資金収支計算書

平成 31 年 4 月 1 日 から  
令和 2 年 3 月 31 日 まで

(単位：円)

収入の部

科 目	金 額
学生生徒等納付金収入	141,051,000
手数料収入	1,904,390
補助金収入	2,067,412
受取利息・配当金収入	895,643
雑収入	3,310,341
前受金収入	107,316,500
その他の収入	28,262,440
資金収入調整勘定	△ 112,572,000
部門間資金移動	△ 2,237,000
前年度繰越支払資金	345,010,327
収入の部合計	515,009,053

支出の部

人件費支出	92,665,600
教育研究経費支出	21,382,829
管理経費支出	16,713,568
施設関係支出	14,580,000
設備関係支出	990,000
その他の支出	28,873,943
予備費	0
翌年度繰越支払資金	339,803,113
支出の部合計	515,009,053

## 貸借対照表

令和 2 年 3 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	446,352,529	454,785,821	△ 8,433,292
有形固定資産	445,916,661	454,349,953	△ 8,433,292
その他の固定資産	435,868	435,868	0
流動資産	339,803,113	345,010,327	△ 5,207,214
資産の部合計	786,155,642	799,796,148	△ 13,640,506

### 負債の部

科 目	本年度末	前年度末	増 減
流動負債	117,149,132	123,016,135	△ 5,867,003
負債の部合計	117,149,132	123,016,135	△ 5,867,003

### 純資産の部

科 目	本年度末	前年度末	増 減
基本金 第1号基本金	854,018,390	838,979,532	15,038,858
基本金合計	854,018,390	838,979,532	15,038,858
繰越収支差額			
翌年度繰越収支差額	△ 185,011,880	△ 162,199,519	△ 22,812,361
純資産の部合計	669,006,510	676,780,013	△ 7,773,503

科 目	本年度末	前年度末	増 減
負債及び純資産の部合計	786,155,642	799,796,148	△ 13,640,506