

設置の趣旨等を記載した書類（資料）

目次

資料 1	フードデザイン学科 履修系統図	P2
資料 2 - 1	2023 年度実習先一覧 実習施設の名称及び所在地一覧	P4
資料 2 - 2	2023 年度依頼・承諾書	P6
資料 2 - 3	学外給食管理演習授業計画	P9
資料 2 - 4	校外実習実施証明書	P11
資料 3 - 1	令和 8 年度フードデザイン学科時間割シミュレーション	P13
資料 3 - 2	共用施設時間割シミュレーション	P16
資料 3 - 3	併設校（幼稚園小学校・中学校・高等学校） の設置基準根拠等	P18
資料 4	「ビジネスマナー」「キャリアデザイン」 「卒業研究ゼミナール」シラバス	P29

資料1 フードデザイン学科 履修系統図

フードデザイン学科の履修系統図

資料 1

- (学DP①) 学科DP①社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。
- (学DP②) 学科DP②科学的判断力と、生涯にわたり、自身の専門的領域の知識と技能を研鑽する探求心を備えている。
- (栄DP①) 栄養士コースDP①栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。
- (栄DP②) 栄養士コースDP②栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。
- (デDP①) 食生活デザインコースDP①食生活をデザインするための専門知識を有し、様々な社会課題を解決する意欲と使命感を身につけている。
- (デDP②) 食生活デザインコースDP②食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え方、技術を身につけている。

AP		1年		2年		資格				
		前期	後期	前期	後期					
③②① 誠実で、学 他者との協 働を自ら行 うための必 要な基礎的 な知識と技 術を身に付 けていく意 欲のある人	基礎教育科目	自然科学	◎新渡戸レクチャー(学DP①)	1						
		人文科学	心理学(学DP①)	2	日本語表現(学DP①)	2	心理学(学DP①)	2	フードコ ーディン グシステ ム(栄養 士コース 3級) フードデ ザイン学 科	
			社会学(学DP①)	2			社会学(学DP①)	2		
			法学(学DP①)	1			法学(学DP①)	1		
		外国語	基礎英語(学DP①)	2	食のキャリア英語(学DP①)	2	基礎英語(学DP①)	2		食のキャリア英語(学DP①)
	英会話(学DP①)		2			英会話(学DP①)	2			
	保健体育		スポーツ実技(学DP①)	1			スポーツ実技(学DP①)	1		
	キャリア	コミュニケーション(学DP①)	2	栄養マテリアル演習(学DP①)	1	コミュニケーション(学DP①)	2	栄養マテリアル演習(学DP①)		1
		情報機器演習(学DP①)	1	MOS演習(学DP①)	1	情報機器演習(学DP①)	1	MOS演習(学DP①)		1
			◎基礎ゼミ(学DP②)	1	◎基礎ゼミ(学DP②)	1				
		◎ビジネスマナー(学DP①)	1	◎キャリアデザイン(学DP①)	1	◎ビジネスマナー(学DP①)	1			
24		15	9	12	8					
共通必修科目		◎食品学(栄DP②)(デDP①)	2	食品加工・鑑別論(栄DP②)(デDP①)	1	調理学実習Ⅲ(栄DP②)(デDP①)	1	食品加工・鑑別実験(栄DP①)(デDP①)	1	
		食品学実験(学DP①)(デDP①)	1	食品加工流通学(栄DP②)(デDP①)	1					
栄養士コース 必修科目		食品衛生学(栄DP②)(デDP①)	2	応用栄養学(栄DP②)(デDP①)	2					
		◎基礎栄養学(栄DP①)(デDP①)	2	調理学実習Ⅱ(栄DP①)(デDP①)	1					
		◎栄養学(栄DP①)(デDP①)	2	食事計画論(栄DP①)(デDP①)	1					
		◎調理学(栄DP①)(デDP①)	2	給食計画・実務論(栄DP①)(デDP①)	1					
		調理学実習Ⅰ(栄DP①)(デDP①)	1							
	21		12	7	1					
	食生活デザインコース必 修科目		体の構造・機能学(栄DP②)	2	体の構造・機能学実習(栄DP②)	1	栄養生化学Ⅱ(栄DP①)	2	公衆衛生学(栄DP②)	2
			栄養教育論Ⅰ(栄DP②)	2	栄養生化学Ⅰ(栄DP①)	2	運動生理学(栄DP②)	1	社会福祉概論(学DP①)	2
					健康管理概論(栄DP②)	1	健康管理概論(栄DP②)	1	公衆栄養学概論(栄DP②)	2
					食品衛生学実験(栄DP①)	2	応用栄養学実習(栄DP①)	1	学内給食管理実習(栄DP①)	1
				臨床栄養学(栄DP①)	2	臨床栄養学実習(栄DP①)	1	学外給食管理実習Ⅰ	0.5	
				栄養教育論Ⅱ(栄DP②)	2	栄養教育実習Ⅱ(栄DP②)	1			
				栄養教育実習Ⅰ(栄DP②)	1	学内給食管理実習(栄DP①)	1			
						学外給食管理実習Ⅰ(学DP①・栄DP①②)	0.5			
29		4	9	8.5	7.5					
共通選択科目		フードデザイン論(デDP①)	2	フードマネジメント論(デDP②)	2	※フードスペシャリスト論(デDP②)(栄DP①)	2	※食料経済学(学DP①)(デDP②)	2	
		食文化論(デDP①)	2	おいしさの科学(デDP①)	2	食と地域の課題論(デDP①)	2	※食空間デザイン(学DP①)(デDP②)	1	
		エシカルフード概論(デDP①)	2	応用調理学Ⅰ(デDP①)	2	応用調理学Ⅱ(デDP①)	2	※フードコーディネーター論(デDP②)(栄DP①)	2	
				フードテック論(デDP①)	2	応用調理学実習(デDP①)	1	フードマテリアル・ロデュース論Ⅱ(デDP②)	2	
				フードプロデュース論(デDP②)	2	エシカルフード概論(デDP①)	2			
					フードマテリアル・ロデュース論Ⅰ(デDP②)	2				
32		6	10	11	7					
卒業必修科目		保育概論(学DP①)	2	製菓・製パン実習(栄DP①)	1	プロに学ぶ専門料理実習(栄DP①)	1	栄養士キャリアアップ講座(栄DP①)	1	
						卒業研究ゼミナール(栄DP①)	1	卒業研究ゼミナール(栄DP①)	1	
						フル・カッティング演習(栄DP①)	1	調理学実習Ⅳ(栄DP①)	1	
						学外給食管理実習(学DP①・栄DP①②)	0.5	学外給食管理実習(学DP①・栄DP①②)	0.5	
						保育概論(学DP①)	2	スポーツ栄養学(栄DP②)	1	
※FS・FC必修科目						フードプロデュース実習(演習)(学DP①)	0.5	フードプロデュース実習(演習)(学DP①)	0.5	
						食育演習(栄DP②)	0.5	食育演習(栄DP②)	0.5	
13		2	1	6.5	5.5					

◎卒業必修科目 ※FS・FC必修科目

※通年科目は単位1/2カウント

資料 2-1 2023 年度実習先一覧 実習施設の名称及び所在地一覧

2023年度 実習先一覧 施設名称及び所在地一覧

実習施設名	所在地	受入人数
東京医療生活協同組合 新渡戸記念中野総合病院	東京都中野区中央4-59-16	12
立正佼成会附属 佼成病院	東京都杉並区和田2-25-1	2
救世軍ブース記念病院	東京都杉並区和田1-40-5	6
社会福祉法人 武蔵野療園 特別養護老人ホーム 中野友愛ホーム	東京都中野区江古田2-24-11	4
社会福祉法人 慈生会 特別養護老人ホーム ベタニア・ホーム	東京都中野区江古田3-15-2	4
社会福祉法人 賛育会 清風園	東京都町田市金井7-17-13	4
杉並区立四宮保育園	東京都杉並区上井草2-28-3	1
杉並区立西荻北保育園	東京都杉並区西荻北2-27-18	1
社会福祉法人 頌栄会 頌栄保育園	東京都杉並区上荻3-15-12	2
社会福祉法人 頌栄会 頌栄しらゆり保育園	東京都杉並区桃井2-19-2	2
中野区立江古田小学校	東京都中野区江古田2-13-28	2
学校法人 新渡戸文化学園 新渡戸文化子ども園・小学校	東京都中野区本町6-38-1	5
シダックスコントラクトフードサービス(株) 明治安田生命 新東陽町ビル第一食堂	東京都江東区東陽2-2-11	3
シダックスコントラクトフードサービス(株) NTT品川 13階食堂 シダックス店	東京都港区港南1丁目 NTT品川TWINS ANNEX13F	3
株式会社グリーンハウス コニカミノルタ東京サイト八王子	東京都八王子市石川町2970	4
日本ゼネラルフード株式会社 富士通 蒲田食堂	東京都大田区新蒲田1-17-25 富士通株式会社富士通ソリューションスクエア	2
一富士フードサービス株式会社 西川株式会社 東京オフィス	東京都中央区日本橋富沢町8-8	2
一富士フードサービス株式会社 宝仙学園 中学・高等学校	東京都中野区中央2-28-3	2

資料 2-2 2023 年度依頼・承諾書（例）

新渡戸文化短大第 23002 号
令和 5 年 6 月 1 日

立正佼成会附属佼成病院
院長 市村 正 様

新渡戸文化短期大学
学長 宮地 勇人



栄養士実習指導のご依頼について

深緑の候、ますますご健勝のこととお喜び申し上げます。

日頃は、栄養士実習におきましてご懇切なるご指導を賜り、厚く御礼申し上げます。

令和 5 年度栄養士実習につきまして、下記によりご依頼申し上げたく、御多端の折誠に恐縮でございますが、ご承諾下さいますようお願い申し上げます。

記

1 実習期間

令和 5 年 10 月 10 日（火）～10 月 14 日（土）

2 実習生数

2 名（1 週間型）

3 実習生名簿

編成後、送付いたします。

4 謝礼

1 人 1 週 円×2 名 計 円



令和5年6月22日

新渡戸文化短期大学

学長 宮地 勇人 殿

施設名 **立正佼成会附属佼成病院**

所在地 **東京都杉並区和田二丁目25番1号**

施設長名 **院長市村正一**

指導者名



承諾書

栄養士実習の申し出がありました件について、受け入れを承諾します。

記

1 実習期間

令和5年10月10日(火)～令和5年10月14日(土)

2 実習生数

2名(1週間型)

3 その他

資料 2-3 学外給食管理演習授業計画

資料2-3

授業科目名		授業形態	必修・選択
学外給食管理演習 (F361)		演習	選択
授業担当者	中島美雪		
[担当教員の実務経験]	有	実務内容	受託会社 管理栄養士
授業の回数	時間数	単位数	対象学年
15回	30時間	1単位	2D
			開講時期
			通年
[卒業認定・学位授与の方針(ディプロマポリシー)との関連性]			
栄養と食のスペシャリストとして、実践的な専門知識と高度な調理技術を身につけている。 人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。 社会の一員であることを自覚し、教養、コミュニケーション能力および豊かな人間性を身につけている。			
[授業の到達目標]			
学外給食管理実習Ⅰ(校外実習)を円滑に、また実習効果を高めるために、主体的に事前学習・課題に取り組み、特定給食施設の栄養士業務について理解を深める。栄養士の役割とその業務内容を把握し、実践できるようにする。			
[授業の概要]			
学外給食管理実習Ⅰ(校外実習)に向けての心構え、事前・事後指導等から各実習先における栄養士業務を学ぶ。			
[授業方法]			
講義及び演習形式で行う。校外実習前には事前指導を中心に、校外実習終了後は実習報告、事後指導等を行い、栄養士として身につけるべき知識、技能について学ぶ。			
[予習・復習]			
シラバスを確認し、キーワードについて各教科の復習を行う。毎回の学習成果についてまとめ、理解を深める。			
[授業外学修に必要な時間]			
事前準備、実習課題、実習報告会準備等の取り組みとして授業外学修が必要となる。			
[オフィスアワー]			
掲示板、研究室前に掲示			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果(キーワード)
1	校外実習とは	校外実習の目的、単位、履修等について 校外実習の事前準備について	校外実習の意義と目的
2	校外実習にむけての準備(1)	校外実習の心得・心構(1) 実習先での人との関わりを学ぶ(1)	実習の心構えと目標
3	校外実習にむけての準備(2)	校外実習の心得・心構(2) 実習先での人との関わりを学ぶ(2)	接遇の基本、健康管理、衛生管理、抗体検査、細菌検査
4	校外実習先からの課題	特定給食施設の種類と特徴・実習課題	実習課題・各自課題、目標への取り組み
5	校外実習記録について 実習先への礼状と文章作法	作成の目的と作成上の注意 お礼状の書き方	実習記録の内容と記入上の注意点 敬語の使い方
6	特別講義	栄養士業務の実際	栄養士としての心構え
7	特定給食施設別集中講義(1)	実習先の特徴	実習先の特徴
		病院における実習とは	臨床栄養、入院時食事療養制度、治療食、食事形態
		高齢者福祉施設における実習とは	福祉施設の食事、食事形態、嚥下
		社員食堂における実習とは	食事サービス、特定健診・特定保健指導、スマートミール、健康づくり
		保育所における実習とは	保育園給食・補食、離乳食、食物アレルギー
学校における実習とは	学校給食法、学校給食の目的、学校給食実施基準、食物アレルギー		
8	特定給食施設別集中講義(2)	実習目標の設定とその取り組み方	実習目標の設定
		病院栄養士業務について	病院栄養士の役割
		高齢者福祉施設栄養士業務について	高齢者福祉施設栄養士の役割
		社員食堂の栄養士業務について	社員食堂栄養士の役割
		保育所栄養士業務について	保育園栄養士の役割
学校栄養士業務について	小中学校栄養士の役割		
9	特定給食施設別事前指導(1)	各施設からの課題と学び	各実習先からの課題とその準備
		病院実習課題指導	一般食・治療食の献立・病態栄養
		高齢者福祉施設実習課題指導	高齢者福祉施設の献立・栄養教育
		社員食堂実習課題指導	社員食堂の献立・栄養教育
		保育園実習課題指導	保育園の献立・食育授業
小中学校実習課題指導	学校給食の献立・食育授業		
10	特定給食施設別事前指導(2)	課題への取り組み	各実習先からの課題とその準備
11	特定給食施設別事後指導	各施設実習報告のまとめ	プレゼンテーション準備
12	実習報告会(1)	各自の実習内容と成果の報告	プレゼンテーション
13	実習報告会(2)	各自の実習内容と成果の報告	プレゼンテーション
14	実習報告会(3)	各自の実習内容と成果の報告	プレゼンテーション
15	学習成果の確認	学習成果のまとめ	栄養士の専門性
[学生へのフィードバック方法]			
提出物に対しては添削して返却する。			
[成績評価]			
授業への取り組み・課題(100%)			
[受講上の注意]			
校外実習目標を各自が明確にし、より実習成果を上げることを目的にプログラムが組まれている。学外給食管理実習Ⅰ(校外実習)の履修者は、本科目を履修することが望ましい。			
教科書: 適宜プリント資料配付			
参考書: 「臨地・校外実習のてびき」、「臨床栄養学」「栄養教育論」「ライフステージの栄養学」「給食計画・実務論」等の教科書。「食品成分表」「糖尿病食事療養のための交換表」「腎臓病食品交換表」			

資料 2-4 校外実習実施証明書

校外実習実施証明書

本施設において下記の通り校外実習を実施したことを証明する。



令和 年 月 日

実習 班名	立正佼成会附属 佼成病院	2名
実習 期間	令和5年 10月 10日 令和5年 10月 14日	5日

施設名 _____

指導者名 _____

印

実習生氏名	実習状況		実習評価			備考
	実習時間	特記事項	態度	知識	技能	
2DA 			A B C D	A B C D	A B C D	
2DA 			A B C D	A B C D	A B C D	
			A B C D	A B C D	A B C D	
			A B C D	A B C D	A B C D	
			A B C D	A B C D	A B C D	

註 1. 太枠内の記入と証明をお願いいたします。

2. 評価の方法は、ABCDのうち、ひとつを○で囲んでください。
(A・・・良い、B・・・普通、C・・・やや劣る、D・・・劣る)

新渡戸文化短期大学

資料 3-1 令和 8 年度フードデザイン学科時間割シミュレーション

令和8年度【前期】フードデザイン学科 時間割シミュレーション

	月								火								水								木								金							
	1D	1DB	2DA	2DB	1FA	1FB	2FA	2FB	1D	1DB	2DA	2DB	1FA	1FB	2FA	2FB	1DA	1DB	2DA	2DB	1FA	1FB	2FA	2FB	1DA	1DB	2DA	2DB	1FA	1FB	2FA	2FB	1DA	1DB	2DA	2DB	1FA	1FB	2FA	2FB
1	9:00 情報機器 演習 DIGITAL STUDIO	基礎 栄養学 ③	フード スペシャリスト論 ②		基礎 栄養学 ③	情報機器 演習 DIGITAL STUDIO	フード スペシャリスト論 ②		新渡戸レクチャー (7.5) HAPPINESS HALL				新渡戸レクチャー (7.5) HAPPINESS HALL				保育概論 ③																		法学 HAPPINESS HALL				法学 HAPPINESS HALL	
2	10:40 基礎 栄養学 ③	情報機器 演習 DIGITAL STUDIO	食育演習 調理学実習室 ②		基礎 栄養学 ③	情報機器 演習 DIGITAL STUDIO	食と地域の課題論 FOODLAB		エシカルフード概論 DIGITALSTUDIO 調理学実習室	学内給食管理実習 厨房 給食実習室			エシカルフード概論 DIGITALSTUDIO 調理学実習室				食品学 DIGITAL STUDIO	基礎 栄養学 ③	調理学 実習Ⅲ 調理学 実習室	栄養教育 実習Ⅱ ②	食品学 DIGITAL STUDIO	基礎 栄養学 ③	調理学 実習Ⅲ 調理学 実習室	食品学 実験 第1実験室	調理学 実習Ⅰ 調理学 実習室	食品学 実験 第1実験室	調理学 実習Ⅰ 調理学 実習室	食料経済学 ③	食品学 実験 第1実験室	調理学 実習Ⅰ 調理学 実習室	食料経済学 ③	食料経済学 ③	体の構造・ 機能学 ③	栄養 教育論Ⅰ DIGITAL STUDIO	臨床 栄養学 実習 ② 調理学 実習室	応用 栄養学 実習 FOODLAB	食文化論 HAPPINESS HALL			
3	13:00 ビジネス マナー HAPPINESS HALL	調理学 ③	健康 管理概論 運動 生理学 (各7.5) DIGITAL STUDIO	栄養 生化学Ⅱ ②	ビジネス マナー HAPPINESS HALL	調理学 ③	フードメディアプロ デュース論Ⅰ FOODLAB		コミュニケーション DIGITAL STUDIO				コミュニケーション DIGITAL STUDIO				基礎 栄養学 ③	食品学 DIGITAL STUDIO	13:00~ ②	13:00~ 調理学 実習Ⅲ 調理学 実習室	基礎 栄養学 ③	食品学 DIGITAL STUDIO	13:00~ 調理学 実習Ⅲ 調理学 実習室	13:00~ 調理学 実習Ⅰ 調理学 実習室	食品学 実験 第1実験室	13:00~ 調理学 実習Ⅰ 調理学 実習室	食品学 実験 第1実験室	13:00~ 調理学 実習Ⅰ 調理学 実習室	食品学 実験 第1実験室	応用調理学Ⅱ FOODLAB	栄養 教育論Ⅰ DIGITAL STUDIO	食品 衛生学 HAPPINESS HALL	13:00~ 応用 栄養学 実習 FOODLAB	13:00~ 臨床 栄養学 実習 ② 調理学 実習室	食品 衛生学 HAPPINESS HALL					
4	14:40 調理学 ③	ビジネス マナー HAPPINESS HALL	栄養 生化学Ⅱ ②	健康 管理概論 運動 生理学 (各7.5) DIGITAL STUDIO	調理学 ③	ビジネス マナー HAPPINESS HALL	卒業研究ゼミナール ※曜日・時間は担当教 員と相談の上、自由 調理学実習室 FOODLAB 第1実験室		基礎英語 DIGITAL STUDIO	学外給食管理演習 ②			基礎英語 DIGITAL STUDIO				心理学 ③				心理学 ③													食品 衛生学 HAPPINESS HALL	体の構造・ 機能学 ③	15:35~ 応用調理学実習 FOODLAB				
5	16:20 基礎ゼミ HAPPINESS HALL		卒業研究ゼミナール ※曜日・時間は担当教 員と相談の上、自由 調理学実習室 FOODLAB ②③ 第1実験室		基礎ゼミ HAPPINESS HALL				英会話 DIGITAL STUDIO				英会話 DIGITAL STUDIO				HR ②	HR ②	HR ③	HR ③	HR FOODLAB	HR DIGITALSTUDIO			社会学 ②						社会学 ②				リメディアル ②	フードプロデュース 実習 FOODLAB 調理学実習室	フードプロデュース 実習 FOODLAB 調理学実習室			
	17:50																																							

★実験・実習 9:55~12:10, 13:00~15:15, 15:35~17:50 ★フルーツカッティング演習 土曜日2日間の集中授業(調理学実習室) ★『卒業研究ゼミナール』曜日・時間は学生に相談の上自由

令和8年度【後期】フードデザイン学科 時間割シミュレーション

	月								火								水								木								金															
	1D		2D		1F		2F		1D		2D		1F		2F		1D		2D		1F		2F		1D		2D		1F		2F		1D		2D		1F		2F									
	1DA	1DB	2DA	2DB	1FA	1FB	2FA	2FB	1DA	1DB	2DA	2DB	1FA	1FB	2FA	2FB	1DA	1DB	2DA	2DB	1FA	1FB	2FA	2FB	1DA	1DB	2DA	2DB	1FA	1FB	2FA	2FB	1DA	1DB	2DA	2DB	1FA	1FB	2FA	2FB	1DA	1DB	2DA	2DB	1FA	1FB	2FA	2FB
1	MOS演習 DIGITAL STUDIO				MOS演習 DIGITAL STUDIO												栄養 生化学 I DIGITAL STUDIO		栄養 教育論 II ②		公衆 栄養学 概論 ③		応用調理学 I FOODLAB										臨床 栄養学 ②		食事計画論 給食計画・ 実務論 (各7.5) DIGITAL STUDIO				食事計画論 給食計画・ 実務論 (各7.5) DIGITAL STUDIO									
									9:55~		9:55~				9:55~																																	
2	栄養 マルチメディア 演習 DIGITAL STUDIO		食品加工・ 鑑別論 食品加工 流通学 各7.5 ③		学内給食管理実習 厨房 給食実習室				栄養 マルチメディア 演習 DIGITAL STUDIO		食品加工・ 鑑別論 食品加工 流通学 各7.5 ③						食品 衛生学 実験 第2実験室		調理学 実習 II 調理学 実習室		学外給食管理演習 ②				調理学 実習 II 調理学 実習室		フードメディア ロデュース論 II FOODLAB		栄養 教育論 II ②		栄養 生化学 I DIGITAL STUDIO		公衆 栄養学 概論 ③		フードマネジメント論 FOODLAB						調理学 実習 IV 調理学 実習室		調理学 実習 IV 調理学 実習室		食品加工・ 鑑別実験 FOODLAB		食品加工・ 鑑別実験 FOODLAB	
3	キャリア デザイン HAPPINESS HALL		栄養 マルチメディア 演習 DIGITAL STUDIO		キャリア デザイン HAPPINESS HALL		栄養 マルチメディア 演習 DIGITAL STUDIO				社会福祉 概論 ②		公衆 衛生学 ③		調理学 実習 II 調理学 実習室				13:00~		13:00~		食空間デザイン ②		食空間デザイン ②		13:00~		13:00~		13:00~		13:00~		13:00~		13:00~		13:00~		13:00~							
4	食品加工・ 鑑別論 食品加工 流通学 各7.5 ③		キャリア デザイン HAPPINESS HALL		食育演習 ② 調理学実習室				食品加工・ 鑑別論 食品加工 流通学 各7.5 ③		キャリア デザイン HAPPINESS HALL						公衆 衛生学 ③		社会福祉 概論 ②				卒業研究ゼミナール ※曜日・時間は担当教 員と相談の上、自由 調理学実習室 FOODLAB ③ 第2実験室		卒業研究ゼミナール ※曜日・時間は担当教 員と相談の上、自由 調理学実習室 FOODLAB ③ 第2実験室		15:35~		15:35~		15:35~		15:35~		15:35~		15:35~		15:35~		15:35~		15:35~					
5	日本語表現 ②				日本語表現 ②				リメディアル ②		HR ③		HR DIGITAL STUDIO														体の構造・ 機能学 実習 第1実験室		栄養教育 実習 I ② 調理学 実習室								スポーツ実技 体育館		スポーツ実技 体育館									

★『卒業研究ゼミナール』曜日・時間は学生に相談の上自由 ★実験・実習9:55~12:10、13:00~15:15、14:40~16:55、15:35~17:50

資料 3-2 共用施設時間割シミュレーション

令和8年度 共用施設 時間割シミュレーション

資料3-2

HappinessHall 前期 フードデザイン 臨検 高校

	月	火	水	木	金	土	
1 限目							9:00-10:30
2 限目							10:40-12:10
3 限目							13:00-14:30
4 限目							14:40-16:10
5 限目							16:20-17:50

第2実験室Lab2 前期 フードデザイン 臨検 高校

	月	火	水	木	金	土	
1 限目							9:00-10:30
2 限目							10:40-12:10
3 限目							13:00-14:30
4 限目							14:40-16:10
5 限目							16:20-17:50

HappinessHall 後期 フードデザイン 臨検 高校

	月	火	水	木	金	土	
1 限目							9:00-10:30
2 限目							10:40-12:10
3 限目							13:00-14:30
4 限目							14:40-16:10
5 限目							16:20-17:50

第2実験室Lab2 後期 フードデザイン 臨検 高校

	月	火	水	木	金	土	
1 限目							9:00-10:30
2 限目							10:40-12:10
3 限目							13:00-14:30
4 限目							14:40-16:10
5 限目							16:20-17:50

資料 3-3 併設校（幼稚園・小学校・中学校・高等学校）の設置基準根拠等

私立幼稚園に関する事項別基準等

<p>9 学級編制</p>	<p>【基準】 第4条 (学級の編制) 学級は、学年の初めの日の前日において同じ年齢にある幼児で編制することを原則とする。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【留意点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 学年に基づく学級編成 小学校と同じ区切り方で学年を編成する。幼稚園の特色として、小中高と異なり、「縦割り保育」、「異年齢保育」を取り入れることがあるが、設置基準上、原則は学年主義になっていることを踏まえ、園則や各種調査、学籍簿等は横割りの学級編成で整理する必要がある。 ● 「満3歳学級」を編成する場合 「満3歳児」(＝満3歳の誕生日を迎え入園してから3歳児クラスに進級するまでの幼児)の受け入れている園は、満3歳児のみで学級を作る必要がある。また、3歳児以上と同様に、53㎡標準の保育室と専任の教諭をつける必要がある。 </div> <p>【基準】 第3条 (1学級の幼児数) 1学級の幼児数は、35人以下を原則とする。</p> <p>【内規③】 第7 (規模) 学校法人が設置する幼稚園の規模は、2学級以上でなければならない。</p>
<p>10 施設設備</p>	<p>【学規】 第1条 学校には、その学校の目的を実現するために必要な校地、校舎、校具、運動場、図書館又は図書室、保健室その他の設備を設けなければならない。</p> <p>【基準】 第7条 (一般的基準) 2 幼稚園の施設及び設備は、指導上、保健衛生上、安全上及び管理上適切なものでなければならない。</p> <p>【基準】 第8条 (園地、園舎及び運動場) 園舎は、2階建以下を原則とする。園舎を2階建とする場合及び特別の事情があるため園舎を3階建以上とする場合にあつては、保育室、遊戯室及び便所の施設は、第1階に置かなければならない。ただし、園舎が耐火建築物で、幼児の待避上必要な施設を備えるものにあつては、これらの施設を第2階に置くことができる。</p> <p>2 園舎及び運動場は、同一の敷地内又は隣接する位置に設けることを原則とする。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【留意点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 「同一敷地内又は隣接する位置」について 例外として認められ得るものは、道路1本を挟んだ土地程度で、かつその道路も車の往来が少ないものと解される。 </div>

3 園地、園舎及び運動場の面積は、別に定める。

【基準】 附則

2 園地、園舎及び運動場の面積は、第8条第3項の規定に基き別に定められるまでの間、園地についてはなお従前の例により、園舎及び運動場については別表第1及び別表第2に定めるところによる。ただし、この省令施行の際現に存する幼稚園については、特別の事情があるときは、当分の間、園舎及び運動場についてもなお従前の例によることができる。

別表第1 (園舎の面積)

学級数	1学級	2学級以上
面積	180平方メートル	$320 + 100 \times (\text{学級数} - 2)$ 平方メートル

別表第2 (運動場の面積)

学級数	2学級以下	3学級以上
面積	$330 + 30 \times (\text{学級数} - 1)$ 平方メートル	$400 + 80 \times (\text{学級数} - 3)$ 平方メートル

【基準】 第9条 (施設及び設備等)

幼稚園には、次の施設及び設備を備えなければならない。ただし、特別の事情があるときは、保育室と遊戯室及び職員室と保健室とは、それぞれ兼用することができる。

- 一 職員室
- 二 保育室
- 三 遊戯室
- 四 保健室
- 五 便所
- 六 飲料水用設備、手洗用設備、足洗用設備

- 2 保育室の数は、学級数を下ってはならない。
- 3 飲料水用設備は、手洗用設備又は足洗用設備と区別して備えなければならない。
- 4 飲料水の水質は、衛生上無害であることが証明されたものでなければならない。

【留意点】

● 設備を区別する趣旨

「飲料水用設備は、手洗用設備又は足洗用設備と区別」とは、飲料用に使用する飲み口は、これを手洗用足洗用に使用してはならないという意味であって、全く別な場所に設置しなければならないということではない。

【基準】 第10条 (施設及び設備等)

幼稚園には、学級数及び幼児数に応じ、教育上、保健衛生上及び安全上必要な種類及び数の園具及び教具を備えなければならない。

- 2 前項の園具及び教具は、常に改善し、補充しなければならない。

事 項	規 定 及 び 取 扱 い 等
	<p>三 商業に関する学科 四 水産に関する学科 五 家庭に関する学科 六 看護に関する学科 七 情報に関する学科 八 福祉に関する学科 九 理数に関する学科 十 体育に関する学科 十一 音楽に関する学科 十二 美術に関する学科 十三 外国語に関する学科 十四 国際関係に関する学科 十五 その他専門教育を施す学科として適当な規模及び内容があると認められる学科</p> <p>3 前条第3号に定める学科は、総合学科とする。</p>
<p>10 専攻科・別科</p> <p>[専攻科]</p> <p>[別科]</p>	<p>【教法】第58条〔専攻科・別科〕 「高等学校には、専攻科及び別科を置くことができる。」</p> <p>2 高等学校の専攻科は、高等学校若しくはこれに準ずる学校・・・を卒業した者又は文部科学大臣の定めるところにより、これと同等以上の学力があると認められた者に対して、精深な程度において、特別な事項を教授し、その研究を指導することを目的とし、その研究を指導することを目的とし、その修業年限は、1年以上とする。</p> <p>3 高等学校の別科は、前条に規定する入学資格を有する者に対して、簡易な程度において、特別の技能教育を施すことを目的とし、その修業年限は、1年以上とする。」</p>
<p>11 位置・環境</p> <p>[位置]</p> <p>[立地条件]</p>	<p>【教規】第1条〔学校の設備・位置〕 「2 学校の位置は、教育上適切な環境に、これを定めなければならない。」</p> <p>【東京都設置基準】第2（立地条件） 「高等学校等の立地条件は、私立学校として特色のある教育を行うのに十分適切な環境になければならない。 また、既設の高等学校等と不当に競合することなく、その役割を十分に果たすことが期待されるものでなければならない。」</p>
<p>12 名 称</p>	<p>【東京都設置基準】第3（名称） 「高等学校等の名称は、当該高等学校等の目的に照らし、名称としてふさわしいものでなければならない。高等学校及び中等教育学校の後期課程に設置される学科についても同様とする。 また、高等学校等の名称は、東京都の区域内の既設の高等学校等と同一の名称であってはならず、原則として類似の名称であってはならない。」</p>
<p>13 校地・校舎・運動場</p>	<p>【教法】第3条〔設置基準〕 「学校を設置しようとする者は、学校の種類に応じ、文部科学大臣の定める設備、編制その他に関する設置基準に従い、これを設置しなければならない。」</p>

事 項	規 定 及 び 取 扱 い 等																																								
[校舎の一般的基準]	<p>【小基準】第7条 小学校の施設及び設備は、指導上、保健衛生上、安全上及び管理上適切なものでなければならない。</p> <p>【中基準】第7条 中学校の施設及び設備は、指導上、保健衛生上、安全上及び管理上適切なものでなければならない。</p> <p>【高基準】第12条 「・・・の施設及び設備は、指導上、保健衛生上、安全上及び管理上適切なものでなければならない。」</p>																																								
[面積の基準]	<p>【小基準】第8条 「校舎及び運動場の面積は、法令に特別の定めがある場合を除き、別表に定める面積以上とする。ただし、地域の実態その他により特別の事情があり、かつ、教育上支障がない場合は、この限りでない。</p> <p>2 校舎及び運動場は、同一の敷地内又は隣接する位置に設けるものとする。ただし、地域の実態その他により特別の事情があり、かつ、教育上及び安全上支障がない場合は、その他の適当な位置にこれを設けることができる。」</p> <p>別表（第八条関係）</p> <table border="1" data-bbox="451 936 1401 1294"> <thead> <tr> <th colspan="2">イ 校舎の面積</th> </tr> <tr> <th>児童数</th> <th>面積(平方メートル)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1人以上40人以下</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>41人以上480人以下</td> <td>$500 + 5 \times (\text{児童数} - 40)$</td> </tr> <tr> <td>481人以上</td> <td>$2700 + 3 \times (\text{児童数} - 480)$</td> </tr> <tr> <th colspan="2">ロ 運動場の面積</th> </tr> <tr> <th>児童数</th> <th>面積(平方メートル)</th> </tr> <tr> <td>1人以上240人以下</td> <td>2400</td> </tr> <tr> <td>241人以上720人以下</td> <td>$2400 + 10 \times (\text{児童数} - 240)$</td> </tr> <tr> <td>721人以上</td> <td>7200</td> </tr> </tbody> </table> <p>【中基準】第8条 「校舎及び運動場の面積は、法令に特別の定めがある場合を除き、別表に定める面積以上とする。ただし、地域の実態その他により特別の事情があり、かつ、教育上支障がない場合は、この限りでない。</p> <p>2 校舎及び運動場は、同一の敷地内又は隣接する位置に設けるものとする。ただし、地域の実態その他により特別の事情があり、かつ、教育上及び安全上支障がない場合は、その他の適当な位置にこれを設けることができる。」</p> <p>別表（第八条関係）</p> <table border="1" data-bbox="451 1637 1401 1986"> <thead> <tr> <th colspan="2">イ 校舎の面積</th> </tr> <tr> <th>生徒数</th> <th>面積(平方メートル)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1人以上40人以下</td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>41人以上480人以下</td> <td>$600 + 6 \times (\text{生徒数} - 40)$</td> </tr> <tr> <td>481人以上</td> <td>$3240 + 4 \times (\text{生徒数} - 480)$</td> </tr> <tr> <th colspan="2">ロ 運動場の面積</th> </tr> <tr> <th>生徒数</th> <th>面積(平方メートル)</th> </tr> <tr> <td>1人以上240人以下</td> <td>3600</td> </tr> <tr> <td>241人以上720人以下</td> <td>$3600 + 10 \times (\text{生徒数} - 240)$</td> </tr> <tr> <td>721人以上</td> <td>8400</td> </tr> </tbody> </table>	イ 校舎の面積		児童数	面積(平方メートル)	1人以上40人以下	500	41人以上480人以下	$500 + 5 \times (\text{児童数} - 40)$	481人以上	$2700 + 3 \times (\text{児童数} - 480)$	ロ 運動場の面積		児童数	面積(平方メートル)	1人以上240人以下	2400	241人以上720人以下	$2400 + 10 \times (\text{児童数} - 240)$	721人以上	7200	イ 校舎の面積		生徒数	面積(平方メートル)	1人以上40人以下	600	41人以上480人以下	$600 + 6 \times (\text{生徒数} - 40)$	481人以上	$3240 + 4 \times (\text{生徒数} - 480)$	ロ 運動場の面積		生徒数	面積(平方メートル)	1人以上240人以下	3600	241人以上720人以下	$3600 + 10 \times (\text{生徒数} - 240)$	721人以上	8400
イ 校舎の面積																																									
児童数	面積(平方メートル)																																								
1人以上40人以下	500																																								
41人以上480人以下	$500 + 5 \times (\text{児童数} - 40)$																																								
481人以上	$2700 + 3 \times (\text{児童数} - 480)$																																								
ロ 運動場の面積																																									
児童数	面積(平方メートル)																																								
1人以上240人以下	2400																																								
241人以上720人以下	$2400 + 10 \times (\text{児童数} - 240)$																																								
721人以上	7200																																								
イ 校舎の面積																																									
生徒数	面積(平方メートル)																																								
1人以上40人以下	600																																								
41人以上480人以下	$600 + 6 \times (\text{生徒数} - 40)$																																								
481人以上	$3240 + 4 \times (\text{生徒数} - 480)$																																								
ロ 運動場の面積																																									
生徒数	面積(平方メートル)																																								
1人以上240人以下	3600																																								
241人以上720人以下	$3600 + 10 \times (\text{生徒数} - 240)$																																								
721人以上	8400																																								

事 項	規 定 及 び 取 扱 い 等								
	<p>【高基準】第13条 「校舎の面積は、法令に特別の定めがある場合を除き、全日制の課程若しくは定時制の課程の別又は学科の種類にかかわらず、次の表に定める面積以上とする。ただし、地域の実態その他により特別の事情があり、かつ、教育上支障がない場合は、この限りでない。」</p> <p>【高基準】第14条 「運動場の面積は、全日制の課程若しくは定時制の課程の別又は収容定員にかかわらず、八、四〇〇平方メートル以上とする。ただし、体育館等の屋内運動施設を備えている場合その他の教育上支障がない場合は、この限りでない。」</p> <table border="1" data-bbox="462 649 1412 795"> <thead> <tr> <th>収容定員</th> <th>面積(平方メートル)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>120人以下</td> <td>1200</td> </tr> <tr> <td>121人以上480人以下</td> <td>1200+6×(収容定員-120)</td> </tr> <tr> <td>481人以上</td> <td>3360+4×(収容定員-480)</td> </tr> </tbody> </table>	収容定員	面積(平方メートル)	120人以下	1200	121人以上480人以下	1200+6×(収容定員-120)	481人以上	3360+4×(収容定員-480)
収容定員	面積(平方メートル)								
120人以下	1200								
121人以上480人以下	1200+6×(収容定員-120)								
481人以上	3360+4×(収容定員-480)								
[東京都の設置基準]	<p>【東京都設置基準】第5(施設及び設備) 「1 高等学校等の施設及び設備は、法令の定める基準に適合するものでなければならない。 ただし、校舎、運動場その他の面積については、別表1に定めるところによる。このとき、面積の算定に当たっては、次の各号によるものとする。 (1) 体育館、校外施設及び直接教育の用に供していない建物は、校舎の面積に含めない。 (2) 高等学校及び中等教育学校の後期課程にあつては、教育上、安全上支障がないと認められる体育館等の運動施設を備えている場合は、当該施設の面積を運動場の面積に算入することができる。」</p> <p>2 高等学校等の校舎は、同一敷地又はその隣接地になければならない。</p> <p>3 高等学校等の運動場は、校舎と同一敷地又はその隣接地になければならない。ただし、運動場を除く校地・校舎が借用ではなく、教育上、安全上支障がないと認められる場合は、この限りでない。</p> <p>4 高等学校等の教育上必要な施設及び設備は、開校時まで支障のないようにおおむね完成されていなければならない。</p> <p>5 高等学校等の施設及び設備等の基本財産は、負担附又は借用のものでないこと。ただし、特別な事情があり、教育上支障がないことが確実と認められ、かつ、次の条件を満たす場合に限り、借用を認めるものとする。 (1) 校地・校舎について、20年以上の長期にわたり賃貸借契約等が締結され、かつ、地上権又は借地権の登記が行われていること。ただし、登記できない特別の事由がある場合には、公正証書を作成するものとする。 (2) (1)の規定にかかわらず、校地・校舎が国又は地方公共団体の財産である場合は、20年以上の安定的な利用を確保できることが確実であること。この場合、20年未満の賃貸借契約等の締結による借用を認めるものとする。</p> <p>6 高等学校等が、他の高等学校等と同一敷地又は隣接地に併設される場合は、教育上支障がない範囲で他の高等学校等との施設及び設備等の共用を認めるものとする。</p> <p>7 高等学校及び中等教育学校の後期課程において専門教育を実施する場合、各学校が定めるカリキュラムを施行できる実習室、実験室等を備えていなければならない。」</p>								

令和5年度 学校基本調査
学校施設調査票（高等学校等）

—令和5年5月1日現在—

都道府県番号	学校コード
13	A11331140027

(様式第19号)
統計法に基づく基本統計調査



政府統計

1 学校の所在地 〒164-8638 東京都中野区本町6-38-1 電話(03-3381-0196)	2 学校名 新渡戸文化幼稚園
3 設置者本部の所在地 〒164-8638 東京都中野区本町6-38-1 電話(03-3381-0196)	4 設置者名 学校法人新渡戸文化学園

学校の所在地の市町村番号 114	5 学校種別 1 小学校 2 中学校 3 高等学校 4 特別支援学校 5 幼稚園 6 専修学校 7 中等教育学校 8 幼保連携型認定こども園 9 義務教育学校 [該当する項の番号を記入する。]	6 設置者別 1 国立 2 公立 3 私立 [該当する項の番号を記入する。]	7 私立の幼稚園又は幼保連携型認定こども園の設置者別 1 学校法人立 2 社会福祉法人立 3 その他の法人立 4 個人立 [該当する項の番号を記入する。]	8 本校分校別 1 本校 2 分校 [該当する項の番号を記入する。]	報告者氏名 取扱者氏名
---------------------	--	--	--	---	----------------

9 学校建物面積（一時使用、教職員住宅を除く。）						
設置者所有			設置者所有建物の構造別			
校舎	屋内運動場 (講堂を含む)	寄宿舎	借用	計	計の対前年度比較	構造別
1005 m ²	295 m ²	m ²	m ²	1300 m ²	1 [該当する項の番号を記入する。]	木造 鉄筋コンクリート造 鉄骨造・その他
						m ² 1300 m ² m ²

10 学校土地面積							
設置者所有			借用			計	計の対前年度比較
屋外運動場	実験実習地	建物敷地・その他	屋外運動場	実験実習地	建物敷地・その他		
789 m ²	m ²	1446 m ²	m ²	m ²	m ²	2235 m ²	1 [該当する項の番号を記入する。]

学校施設調査票（高等学校等）

—令和5年5月1日現在—



(様式第19号)
統計法に基づく基本統計調査

1 学校の所在地 〒164-8638 東京都中野区本町6-38-1 電話(03-3381-0196)	2 学校名 新渡戸文化小学校
3 設置者本部の所在地 (設立・転出のみ) 〒164-8638 東京都中野区本町6-38-1 電話(03-3381-0196)	4 設置者名 学校法人新渡戸文化学園

学校の所在地の市町村番号 114	5 学校種別 1 小学校 2 中学校 3 高等学校 4 特別支援学校 5 幼稚園 6 専修学校 7 中等教育学校 8 幼保連携型認定こども園 9 義務教育学校	6 設置者別 1 国立 2 公立 3 私立 [該当する項の番号を記入する。]	7 私立の幼稚園又は幼保連携型認定こども園の設置者別 1 学校法人立 2 社会福祉法人立 3 その他の法人立 4 個人立 [該当する項の番号を記入する。]	8 本校分校別 1 本校 2 分校 [該当する項の番号を記入する。]	報告者 氏名 取扱者 氏名
---------------------	--	--	--	---	------------------------

9 学校建物面積 (一時使用、教職員住宅を除く。)									
設置者所有			借用		計	計の対前年度比較 1 変化なし 2 増 3 減	設置者所有建物の構造別		
校舎	屋内運動場 (講堂を含む。)	寄宿舎					木造	鉄筋コンクリート造	鉄骨造・その他
3767 m ²	664 m ²	m ²	m ²	4431 m ²	1	[該当する項の番号を記入する。]	m ²	4431 m ²	m ²

10 学校土地面積							
設置者所有			借用			計	計の対前年度比較 1 変化なし 2 増 3 減
屋外運動場	実験実習地	建物敷地・その他	屋外運動場	実験実習地	建物敷地・その他		
1416 m ²	m ²	1322 m ²	m ²	m ²	m ²	2738 m ²	1 [該当する項の番号を記入する。]

令和5年度 学校基本調査
学校施設調査票（高等学校等）

—令和5年5月1日現在—

都道府県番号	学校コード
13	C113311400014

(様式第19号)
統計法に基づく基礎統計調査



政府統計

1 学校の所在地 〒164-8638 東京都中野区本町6-38-1 電話(03-3381-0196)	2 学校名 新渡戸文化中学校
3 設置者本部の所在地 〒164-8638 東京都中野区本町6-38-1 電話(03-3381-0196)	4 設置者名 学校法人新渡戸文化学園 (設立・私立のみ)

学校の所在地の市町村番号 114	5 学校種別 1 小学校 5 幼稚園 2 中学校 6 専修学校 3 高等学校 7 中等教育学校 4 特別支援学校 8 幼保連携型認定こども園 9 義務教育学校 2 (該当する項の番号を記入する。)	6 設置者別 1 国立 2 公立 3 私立 3 (該当する項の番号を記入する。)	7 私立の幼稚園又は幼保連携型認定こども園の設置者別 1 学校法人立 2 社会福祉法人立 3 その他の法人立 4 個人立 1 (該当する項の番号を記入する。)	8 本校分校別 1 本校 2 分校 1 (該当する項の番号を記入する。)	報告者氏名 取扱者氏名
---------------------	--	--	--	---	----------------

9 学校建物面積 (一時使用、教職員住宅を除く。)									
設置者所有				借 用	計	計の対前年度比較 1 変化なし 2 増 3 減	設置者所有建物の構造別		
校舎	屋内運動場 (講堂を含む。)	寄宿舎					木 造	鉄筋コンクリート造	鉄骨造・その他
1262 m ²	332 m ²	m ²	m ²	m ²	1594 m ²	1	m ²	1594 m ²	m ²

10 学校土地面積									
設置者所有			借 用			計	計の対前年度比較 1 変化なし 2 増 3 減		
屋外運動場	実験実習地	建物敷地・その他	屋外運動場	実験実習地	建物敷地・その他				
m ²	m ²	685 m ²	1263 m ²	m ²	m ²	1948 m ²	1		

令和 5 年度 学校基本調査
学校施設調査票（高等学校等）
 一令和 5 年5月1日現在一



(様式第 19 号)
 統計法に基づく基幹統計調査

都道府県番号	学校コード
13	D113311400030

1 学校の所在地 〒164-8638 東京都中野区本町6-38-1 電話(03-3381-0196)	2 学校名 新渡戸文化高等学校
3 設置者本部の所在地 〒164-8638 東京都中野区本町6-38-1 電話(03-3381-0196)	4 設置者名 学校法人新渡戸文化学園 <small>(国立・私立のみ)</small>

学校の所在地の市町村番号 114	5 学校種別 1 小学校 5 幼稚園 2 中学校 6 専修学校 3 高等学校 7 中等教育学校 4 特別支援学校 8 幼保連携型認定こども園 9 義務教育学校 3 (該当する項の番号を記入する。)	6 設置者別 1 国立 2 公立 3 私立 3 (該当する項の番号を記入する。)	7 私立の幼稚園又は幼保連携型認定こども園の設置者別 1 学校法人立 2 社会福祉法人立 3 その他の法人立 4 個人立 1 (該当する項の番号を記入する。)	8 本校分校別 1 本校 2 分校 1 (該当する項の番号を記入する。)	報告者 氏名	取扱者 氏名
---------------------	--	--	--	---	-----------	-----------

9 学校建物面積 (一時使用、教職員住宅を除く。)									
設置者所有					設置者所有建物の構造別				
校舎	屋内運動場 (講堂を含む。)	寄宿舎	借	用	計	木造	鉄筋コン クリート造	鉄骨造・ その他	計の対前 年度比較 1 変化なし 2 増 3 減
1855 m ²	553 m ²	m ²	m ²	m ²	2408 m ²	m ²	2408 m ²	m ²	1 (該当する項の番号を記入する。)

10 学校土地面積									
設置者所有				借			用		
屋外運動場	実験実習地	建物敷地 ・その他	計	屋外運動場	実験実習地	建物敷地 ・その他	計	計の対前 年度比較 1 変化なし 2 増 3 減	
m ²	m ²	546 m ²	3049 m ²	m ²	m ²	m ²	3595 m ²	1 (該当する項の番号を記入する。)	



政府統計

 令和5年度学校基本調査
 学校施設調査票

 大
短
期
大
学
高
等
専
門
学
校

- 令和5年5月1日現在 -

(様式第20号)

統計法に基づく基幹統計

学校コード

F213310104384

1 所在地	〒 164-8638 中野区本町6-38-1	2 学校名	新渡戸文化短期大学
-------	---------------------------	-------	-----------

3 学校土地の用途別面積 (職員宿舍を除く。)							
校舎・講堂・ 体育施設敷地	屋外運動場敷地	附属病院敷地	附属研究所 敷地	附属研究施設敷地	寄宿舎施設	その他	計
5692 m ²	2367 m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	8059 m ²

4 学校建物の用途別面積 (延面積) (職員宿舍を除く。)													
校舎					講堂	体育施設	附属病院	附属研究所	附属研究施設	寄宿舎	その他	計	学校建物の用途別 面積のうち厚生補 導施設(再掲)
講義室・演習室	実験室・実習室	研究室	図書館	管理関係・その他									
1607 m ²	1711 m ²	400 m ²	826 m ²	3747 m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	8291 m ²	746 m ²

5 学校建物の構造別面積 (延面積)								
設置者所有				借用				計 (d + b - c = a)
木造	鉄筋コンクリート造	鉄骨造	その他	木造	鉄筋コンクリート造	鉄骨造	その他	
m ²	8291 m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	8291 m ²

6 学校建物の新築等増加の面積 (令和4年5月2日～令和5年5月1日)				7 学校建物の被害等減少の面積 (令和4年5月2日～令和5年5月1日)				8 前年度の 学校建物の 面積
新築	購入又は 寄付	用途変更等 による増	計	全壊	半壊	改築、用途変更 又は用途廃止等による減	計	
m ²	m ²	m ²	0 m ²	m ²	m ²	m ²	0 m ²	8291 m ²

9 職員宿舍の用途別土地面積 (3 学校土地の用途別 面積以外の土地面積)		10 職員宿舍の用途別建物面積 (4 学校建物の用途別 面積以外の建物面積)	
職員住宅敷地	看護師宿舍敷地	職員住宅	看護師宿舍
m ²	m ²	m ²	m ²

設置者 国立大学法人・ 公立大学法人・ 国立高等専門 学校機構の長 氏名	取扱者 氏名	課 電話 (03-3381-0196) (内線 番)
---	-----------	---------------------------------------

送信日時

2023年05月02日 10:08:52

1 ページ目

文 部 科 学 省

- 設置等の趣旨(資料) -28-

資料4 「ビジネスマナー」「キャリアデザイン」「卒業研究ゼミナール」
シラバス

授業科目名 ビジネスマナー (E350)		授業形態 演習	必修・選択 必修
授業担当者 井崎 美鶴子			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 企業の採用・教育担当、秘書実務経験	
授業の回数 15回	時間数 30時間	単位数 1単位	対象学年 1D 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
[授業の到達目標] 1. 感じのよい表情、立ち居振る舞いなど、基本的なビジネスマナーを実践できる。2. 正しい言葉遣いで、良好な人間関係を築ける話し方ができる。3. ビジネス社会で求められる基本知識、技能を理解し、身に付ける。			
[授業の概要] ビジネスマナーは、これから社会で活躍するために必要不可欠である。企業での実務経験をもとに具体事例を伝え、社会人として求められるレベルのビジネスマナーを修得する。			
[授業方法] ビジネスマナーの基本知識、技能を教科書等で学び、グループワーク、ロールプレイングを通じて実践する。			
[予習・復習] 次の授業の内容を積極的に予習し、授業後は学習内容を整理し、教科書や配布資料を復習する。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約15時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1	オリエンテーション	本授業の目的、進め方について	主体的学習
2	ビジネスマナーとは	マナーとは何か、なぜ必要か	マナーの意義理解
3	身だしなみと振る舞い	身だしなみ、立ち居振る舞いの基本	マナー実践
4	言葉遣いは心遣い	正しい言葉遣いの理解	敬語、接遇用語
5	話し方と聞き方	話し方と聞き方のポイント理解	相互理解、対人関係調整力
6	コミュニケーション実践	コミュニケーションの重要性と実践	報告・連絡・相談、説明
7	学生と社会人の違い	学生と社会人の違いグループワーク	社会人意識の醸成
8	交際マナー	慶事・弔事・贈答マナーの基本	一般常識
9	食事マナー	食事マナーの基本と年中行事	食事の所作、年中行事
10	電話応対	ビジネス電話の基本理解と実践	電話応対の実践、伝言
11	ビジネス文書Ⅰ	ビジネス文書の基本理解	社内、社外、社交文書
12	ビジネス文書Ⅱ	ビジネス文書・メール作成	文書作成、メール受発信
13	訪問のマナー	訪問マナーの基本、名刺の取扱い	インターンシップ時の訪問
14	面接マナー	面接マナーの基本、ロールプレイング演習	話し方、所作、自己PR
15	総括	ビジネスマナー総合演習	全体振り返り
[学生へのフィードバック方法]		グループワーク、ロールプレイング、提出課題に対する解説とフィードバックを授業内で行う。	
[成績評価]		定期試験（50%）、学習成果の確認・提出物（20%）、授業への取り組み（30%）で総合的に評価する。	
[受講上の注意] 毎回の授業への取り組み、提出物も評価対象とし、積極的な取り組み姿勢を求める。			
教科書：『ビジネスマナー基礎演習 新版』早稲田教育出版、ISBN：978-4-7766-1101-1			
参考書：授業時に示す。			

授業科目名 キャリアデザイン (E351)		授業形態 演習	必修・選択 必修
授業担当者 井崎 美鶴子			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 企業の採用・教育担当、秘書実務経験	
授業の回数 15回	時間数 30時間	単位数 1単位	対象学年 1D 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
[授業の到達目標] 1. 組織で働くことを中心にキャリアデザインを考えることができる。2. 自己の価値観、強みなどを分析できる。3. 就職活動で必要となる知識、実践的な技能を身に付ける。			
[授業の概要] 自らのキャリアデザインを通して、その実現に向けた知識や技能を修得する。企業の採用・教育担当の経験をもとに、就職活動に生かせる具体事例を多く交えながら、授業を進める。			
[授業方法] 配布資料を活用し、個人ワーク、グループワーク、ロールプレイングなど実践形式で授業を進める。			
[予習・復習] 次の授業の内容を積極的に予習し、授業後は学習内容を整理し、資料等を復習する。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約15時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 オリエンテーション	本授業の目的、進め方について		主体的学習
2 適性検査	適性検査を受検		ストレングス、価値観
3 キャリアデザインとは	振り返り、キャリアデザインとは		ライフキャリア
4 ビジョン構築	ビジョンボード作成、目標設定		将来像、職業観の可視化
5 適性検査分析	自己の特性、適性検査の結果分析		自己理解、強み
6 自己分析 I	学生生活で力を入れたことの振り返り		経験を通じた学びの発見
7 自己分析 II	自分の強みをふまえた自己PR作成		自己アピール力
8 業界・企業・職種研究 I	業界・企業・職種研究グループワーク		仕事理解、就業観の醸成
9 業界・企業・職種研究 II	業界・企業・職種研究グループ発表		職業選択、目標の具体化
10 先輩からのアドバイス	働き方や就職活動に向けたアドバイス		キャリアデザインの描き方
11 SPI検査	SPI検査を受検		言語・非言語能力
12 履歴書・ESについて	履歴書・ESの書き方を理解し、作成する		履歴書・ES内容作成、評価
13 就職面接について	就職活動の面接ロールプレイング演習		対面、オンライン面接対応
14 SPI検査 解説	SPI検査の結果解説		SPI検査の評価理解
15 私のキャリアデザイン	キャリアデザインを考え、総括する		職業人、人生設計、総括
[学生へのフィードバック方法]		グループワーク、ロールプレイング、提出課題に対する解説とフィードバックを授業内で行う。	
[成績評価]		期末レポート（40%）、学習成果の確認・提出物（30%）、授業への取り組み（30%）で総合的に評価する。	
[受講上の注意] 毎回の授業への取り組み、提出物も評価対象とし、積極的な取り組み姿勢を求める。			
教科書：資料を適宜配布。			
参考書：授業時に示す。 ※適性検査、SPIの実費がかかります。			

授業科目名 卒業研究ゼミナール (F420)		授業形態 演習	必修・選択 選択
授業担当者 食物栄養学科教員			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 30回	時間数 60時間	単位数 2単位	対象学年 2D 開講時期 通年
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
[授業の到達目標] 卒研ゼミナールは、教員のもとで、自ら興味や関心を持ったテーマについて1年間研究を行い、「自ら考える力を持った栄養士」となることを目標とする。研究を通して幅広い見識と技術を磨くことを目的とする。			
[授業の概要] 以下の①～⑦の研究室の指導方法による。①フードデザイン研究室 ②栄養学研究室 ③食品学研究室 ④調理学第一研究室 ⑤調理学第二研究室 ⑥給食管理研究室 ⑦栄養指導研究室 ⑧運動生理学研究室 各研究室の研究内容は以下に示す。			
[授業方法] 演習形式。最後にまとめとして卒業研究発表会を行う。			
[予習・復習] 年間スケジュールにそって、自ら計画し実施する。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約30時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 ①フードデザイン研究室	食におけるエシカル消費の推進のため、		山本 謙治
2	世界と日本におけるエシカルフードの		
3	あり方の研究を行う。		
4 ②栄養学研究室	ダイエットに関する研究を実践的に行う。		田地 陽一
5	糖質制限ダイエットなどが中心となるが、		
6	興味あるダイエットであれば相談に応じる。		
7 ③食品学研究室	省エネ行動変容効果に関する研究、低利用		荒木 葉子
8	海藻の有効利用に関する研究を継続的に		
9	検討している。		
10 ④調理学第一研究室	調理にはおいしくするためのコツがある。		堀 理佐
11	そのコツと食品の成分を理解し、様々な		
12	対象に合った調理法の研究を行う。		
13 ⑤調理学第二研究室	調理科学、食文化、環境を柱とし、興味の		浜守 杏奈
14	あるテーマについて調査、実験、試作等を		
15	通して追及していく。		

テーマ	内容	学習成果（キーワード）
16 ⑥給食管理研究室	調理科学や食品衛生学に基づいた給食運営	山内 好江
17	(マネジメント)をテーマに研究を行う。	
18 ⑦栄養指導研究室	食育など、栄養士が活躍する場に関連する	中島 美雪
19	様々なキーワードの中から関心のあるものを	
20	選び、各々のテーマに基づき研究する。	
21 ⑧運動生理学研究室	運動習慣の有無と食生活との関連性を調査し	朴 ジョンヒョク
22	この生活習慣が心理状態（メンタルヘルス）	
23	に及ぼす影響について検討する。	
	以下に研究の流れを示す	
24 研究立案	研究テーマ、目的、方法、年間計画を決定	
25 研究実施	個人・グループで研究・調査・実験	
26 前期研究のまとめ	前期に行った研究をまとめる	
27 後期研究計画	後期に向けての研究内容を計画	
28 研究実施	個人・グループで研究・調査・実験	
29 論文作成	研究論文作成、スライド作成	
30 卒業研究発表会	個人・グループで発表	
[学生へのフィードバック方法] 研究課題に対してゼミにて解説		
[成績評価] ゼミへの取り組み、提出論文、研究発表の評価合計（100%）		
[受講上の注意] 研究テーマに対して積極的に取り組むこと。		
教科書：各研究室の指導教員による。		
参考書：各研究室の指導教員による。		