

様式第2号の1-②【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の1-①を用いること。

学校名	金沢製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 北川学園

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

課程名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は授業時数	省令で定める基準単位数又は授業時数	配置困難
衛生専門課程	製菓技術経営科	夜・通信	1,110	160	
	製菓衛生師科	夜・通信	480	80	
衛生専門課程	調理師科	夜・通信	391	80	
		夜・通信			
(備考)					

2. 「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

https://www.kit-es.co.jp/information/

3. 要件を満たすことが困難である学科

学科名
(困難である理由)

様式第2号の2-①【(2)-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第2号の2-②を用いること。

学校名	金沢製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 北川学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<https://www.kit-es.co.jp/information/>

2. 学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容や期待する役割
非常勤	株式会社ふらん・どーる 代表取締役社長	令和6年4月1日～ 令和8年3月31日 (2年)	組織運営体制への チェック機能
非常勤	千取寿司 店主	令和6年4月1日～ 令和8年3月31日 (2年)	組織運営体制への チェック機能
非常勤	株式会社 洋菓子のさわむら 代表取締役	令和6年4月1日～ 令和8年3月31日 (2年)	組織運営体制への チェック機能
(備考)			

様式第2号の3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	金沢製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 北川学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

<p>1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画書(シラバス)を作成し、公表していること。</p>	
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p> <p>年2回開催される教育課程編成委員会(業界・企業等役職員を含む)で、専攻分野に関する職業に必要となる実践的かつ専門的な職業教育を実施するため、企業等との連携を通じて情報を把握分析し、教育課程の編成に努める。</p> <p>その後、校内教育課程編成委員会で周知・徹底をはかり、授業の方法、概要、目標、各授業回の学習内容、成績評価の基準を策定し、職員会議で決定し、ホームページに掲載する。</p> <p>1. シラバス作成の基本方針</p> <p>①学生の目線に立って、何を学ぶかわかりやすくする。</p> <p>②学習効果を高めるような見通しがたえられる内容になるように工夫する。</p> <p>③年度途中に常に見直し、シラバスの内容を反映する。</p> <p>④実務経験を授業に取り入れるように配慮する。</p> <p>2. シラバスの共通記載事項</p> <p>①授業科目の基礎情報(科目名、時間数、対象学科、担当教員)</p> <p>②実務経験の有無</p> <p>③教科の概要、目的(各単元の到達度など)</p> <p>④使用教材、参考書、授業の方法</p> <p>⑤成績評価の方法、履修上の注意事項</p> <p>⑥各時限の授業と計画</p> <p>3. シラバスの作成公表日程</p> <p>①教育課程編成委員会で履修教育課程の確認と授業時数を決定する(11月下旬)</p> <p>②各学科長・各教科担任者が授業計画を検討し、理事長・校長の承認を得る(2月中旬)</p> <p>③シラバスの確認と公開の準備をする(3月初旬)</p> <p>④4月当初、入学式前にホームページで公開する。(4月初旬)</p> <p>⑤授業開始で学生に公表する。</p>	
授業計画書の公表方法	https://www.kit-es.co.jp/information/
<p>2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。</p>	

(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)

各授業科目の成績評価は、学期末に行う試験、各実習の成績、態度、学習意欲、レポート、ノート、実技試験等を勘案して行う。

(原則は各科目シラバスに記載された方法による)

ただし、出席時数が規定時数に満たない場合は、科目の評価を受けることはできない。なお、不足時数は補講で補うことができる。

点 数	評 価	合 否
100点から80点	優	合 格
79点から65点	良	合 格
64点から60点	可	合 格
59点以下	不可	不合格

3. 成績評価において、GPA等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。

(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要)

シラバスに記載してある成績評価の方法・基準で、各授業科目の学修成果の評価を行い、学習意欲の向上、就学指導にあたりとともに、「大学等における就学の支援に関する法律」による支援対象となる学生の認定要件の確認を目的に、学修成果を総合的に判断する指標に、全授業科目の成績評点の合計点と平均を算出し、クラスごとの成績一覧表を作成し、クラスの成績の分布状況、各学生の成績を相対的に把握し、下位1/4等の指導等を含めて適切な指導をする。

客観的な指標の
算出方法の公表方法

<https://www.kit-es.co.jp/information/>

4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。

(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)

1. 食に学び、食を楽しみ、食を身に付け、食に生きる能力を身に付ける。
そして、食文化を担う自覚と誇りを持ち、これからの時代にふさわしい“製菓衛生師”
“調理師”マインドを育成する。

食物等の知識と技術と、人としての人間力を修得し、各授業科目の成績評価に基づき、課程修了(卒業)の認定を行う。

本校では科目の履修にあたって、卒業するのに必要な単位を取得するだけでなく、学生が主体的にかつ充実した学習成果をあげることを目的としている。

2. 所定の全課程を修了したと認めるものには、卒業証書を授与する。

卒業の認定に関する
方針の公表方法

<https://www.kit-es.co.jp/information/>

様式第2号の4-②【(4)財務・経営情報の公表（専門学校）】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の4-①を用いること。

学校名	金沢製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 北川学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.kit-es.co.jp/information/
収支計算書又は損益計算書	https://www.kit-es.co.jp/information/
財産目録	https://www.kit-es.co.jp/information/
事業報告書	https://www.kit-es.co.jp/information/
監事による監査報告（書）	https://www.kit-es.co.jp/information/

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	製菓技術経営科	○			
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1935 単位時間	696 単位時間	15 単位時間	1178 単位時間	24 単位時間	22 単位時間
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
80人		40人	0人				

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画） （概要） 年2回開催される教育課程編成委員会（業界・企業等役職員を含む）で、専攻分野に関する職業に必要となる実践的かつ専門的な職業教育を実施するため、企業等との連携を通じて情報を把握分析し、教育課程の編成に努める。 その後、校内教育課程編成委員会で周知・徹底をはかり、授業の方法、概要、目標、各授業回の学習内容、成績評価の基準を策定し、職員会議で決定し、ホームページに掲載する。
成績評価の基準・方法 （概要） 各授業科目の成績評価は、学期末に行う試験、各実習の成績、態度、学習意欲、レポート、ノート、実技試験等を勘案して行う。 （原則は各科目シラバスに記載された方法による） ただし、出席時数が規定時数に満たない場合は、科目の評価を受けることはできない。 なお、不足時数は補講で補うことができる。

点 数	評 価	合 否
100 点から 80 点	優	合 格
79 点から 65 点	良	合 格
64 点から 60 点	可	合 格
59 点以下	不可	不 合 格

卒業・進級の認定基準

(概要)

1. 食に学び、食を楽しみ、食を身に付け、食に生きる能力を身に付ける。
 そして、食文化を担う自覚と誇りを持ち、これからの時代にふさわしい“製菓衛生師”
 マインドを育成する。
 食物等の知識と技術と、人としての人間力を修得し、各授業科目の成績評価に基づき、
 課程修了（卒業）の認定を行う。
 本校では科目の履修にあたって、卒業ために必要な単位を取得するだけでなく、学生
 が主体的にかつ充実した学習成果をあげることを目的としている。

2. 所定の全課程を修了したと認めるものには、卒業証書を授与する。

3. 進級、卒業の認定は、後期成績会議終了後別に行う。

製菓技術経営科 2 年への進級に関して養成施設の規定時間数を履修していなければなら
 ない。

学修支援等

(概要)

- ①クラス担任制、きめ細やかな学生サポート、指導
- ②学期ごとに成績、出欠を保護者に送付、長期欠席学生（40 時間以上）について、
 本人と保護者に連絡
- ③メール等の交換で臨機応変、素早い対応

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
22 人 (100%)	1 人 (4.5%)	20 人 (91.0%)	1 人 (4.5%)

(主な就職、業界等)

ホテル 洋菓子店 和菓子店 パン屋 カフェ

(就職指導内容)

1 年次より進路指導、担任、学科長が中心となり個別進路指導に当たる。
 校内企業説明会、企業見学、校外実習の体験を経て、就職先を決定する。
 就職試験対策として履歴書作成指導、筆記試験対策、模擬面接を実施する。

(主な学修成果（資格・検定等）)

国家資格 製菓衛生師免許
 パティスリーラッピング検定

中途退学の現状		
年度当初在学者数（令和5年度）	年度の途中における退学者の数	中退率
40人	0人	0.0%
（中途退学の主な理由）		
<p>（中退防止・中退者支援のための取組）</p> <p>進路や学校生活に悩みを持つ学生に対して、担任が中心となり、生活指導教員や教育相談教員もサポートしてカウンセリングをする。</p> <p>また、常に職員会議等で職員全員が学生についての共通認識を持ち、学校全体として支援にあたる。</p> <p>中退者に対しても、求人案内や学校訪問するよう連絡を取り励ます。</p>		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	衛生専門課程	製菓衛生師科					
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
1年	昼	990 単位時間	486 単位時間	0 単位時間	458 単位時間	24 単位時間	22 単位時間
			単位時間／単位				
生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
30人	15人	0人					

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）															
<p>（概要）</p> <p>年2回開催される教育課程編成委員会（業界・企業等役職員を含む）で、専攻分野に関する職業に必要な実践的かつ専門的な職業教育を実施するため、企業等との連携を通じて情報を把握分析し、教育課程の編成に努める。</p> <p>その後、校内教育課程編成委員会で周知・徹底をはかり、授業の方法、概要、目標、各授業回の学習内容、成績評価の基準を策定し、職員会議で決定し、ホームページに掲載する。</p>															
成績評価の基準・方法															
<p>（授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要）</p> <p>各授業科目の成績評価は、学期末に行う試験、各実習の成績、態度、学習意欲、レポート、ノート、実技試験等を勘案して行う。</p> <p>（原則は各科目シラバスに記載された方法による）</p> <p>ただし、出席時数が規定時数に満たない場合は、科目の評価を受けることはできない。なお、不足時数は補講で補うことができる。</p>															
<table border="1"> <tr> <td>点 数</td> <td>評 価</td> <td>合 否</td> </tr> <tr> <td>100点から80点</td> <td>優</td> <td>合 格</td> </tr> <tr> <td>79点から65点</td> <td>良</td> <td>合 格</td> </tr> <tr> <td>64点から60点</td> <td>可</td> <td>合 格</td> </tr> <tr> <td>59点以下</td> <td>不可</td> <td>不 合 格</td> </tr> </table>	点 数	評 価	合 否	100点から80点	優	合 格	79点から65点	良	合 格	64点から60点	可	合 格	59点以下	不可	不 合 格
点 数	評 価	合 否													
100点から80点	優	合 格													
79点から65点	良	合 格													
64点から60点	可	合 格													
59点以下	不可	不 合 格													

卒業・進級の認定基準
(概要) 1. 食に学び、食を楽しみ、食を身に付け、食に生きる能力を身に付ける。 そして、食文化を担う自覚と誇りを持ち、これからの時代にふさわしい“製菓衛生師”マインドを育成する。 食物等の知識と技術と、人としての人間力を修得し、各授業科目の成績評価に基づき、課程修了（卒業）の認定を行う。 本校では科目の履修にあたって、卒業するに必要な単位を取得するだけでなく、学生が主体的にかつ充実した学習成果をあげることを目的としている。 2. 所定の全課程を修了したと認めるものには、卒業証書を授与する。 3. 進級、卒業の認定は、後期成績会議終了後別に行う。 製菓技術経営科 2 年への進級に関して養成施設の規定時間数を履修していなければならない。
学修支援等
(概要) ①クラス担任制、きめ細やかな学生サポート、指導 ②学期ごとに成績、出欠を保護者に送付、長期欠席学生（40 時間以上）について、本人と保護者に連絡 ③メール等の交換で臨機応変、素早い対応

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
18 人 (100.0%)	12 人 (66.7%)	6 人 (33.3%)	0 人 (0.0%)
(主な就職、業界等) プライダル 洋菓子店 カフェ			
(就職指導内容) 進路指導、担任、学科長が中心となり個別進路指導に当たる。 校内企業説明会、企業見学、校外実習の体験を経て、就職先を決定する。 就職試験対策として履歴書作成指導、筆記試験対策、模擬面接を実施する。			
(主な学修成果（資格・検定等）) 国家資格 製菓衛生師試験受験資格			
(備考)（任意記載事項）			

中途退学の現状		
年度当初在学者数（令和 5 年度）	年度の途中における退学者の数	中退率
19 人	0 人	0%

(中途退学の主な理由)

(中退防止・中退者支援のための取組)

進路や学校生活に悩みを持つ学生に対して、担任が中心となり、生活指導教員や教育相談教員もサポートしてカウンセリングをする。

また、常に職員会議等で職員全員が学生についての共通認識を持ち、学校全体として支援にあたる。

中退者に対しても、求人案内や学校訪問するよう連絡を取り励ます。

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	調理師科				
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
1年	昼	1020 単位時間	630 単位時間	0 単位時間	390 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			単位時間／単位				
生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
40人	21人	0人					

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）															
<p>（概要）</p> <p>年2回開催される教育課程編成委員会（業界・企業等役職員を含む）で、専攻分野に関する職業に必要な実践的かつ専門的な職業教育を実施するため、企業等との連携を通じて情報を把握分析し、教育課程の編成に努める。</p> <p>その後、校内教育課程編成委員会で周知・徹底をはかり、授業の方法、概要、目標、各授業回の学習内容、成績評価の基準を策定し、職員会議で決定し、ホームページに掲載する。</p>															
成績評価の基準・方法															
<p>（授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要）</p> <p>各授業科目の成績評価は、学期末に行う試験、各実習の成績、態度、学習意欲、レポート、ノート、実技試験等を勘案して行う。</p> <p>（原則は各科目シラバスに記載された方法による）</p> <p>ただし、出席時数が規定時数に満たない場合は、科目の評価を受けることはできない。なお、不足時数は補講で補うことができる。</p>															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>点 数</th> <th>評 価</th> <th>合 否</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100点から80点</td> <td>優</td> <td>合 格</td> </tr> <tr> <td>79点から65点</td> <td>良</td> <td>合 格</td> </tr> <tr> <td>64点から60点</td> <td>可</td> <td>合 格</td> </tr> <tr> <td>59点以下</td> <td>不可</td> <td>不 合 格</td> </tr> </tbody> </table>	点 数	評 価	合 否	100点から80点	優	合 格	79点から65点	良	合 格	64点から60点	可	合 格	59点以下	不可	不 合 格
点 数	評 価	合 否													
100点から80点	優	合 格													
79点から65点	良	合 格													
64点から60点	可	合 格													
59点以下	不可	不 合 格													

卒業・進級の認定基準
<p>(概要)</p> <p>1. 食に学び、食を楽しみ、食を身に付け、食に生きる能力を身に付ける。 そして、食文化を担う自覚と誇りを持ち、これからの時代にふさわしい“調理師”マインドを育成する。 食物等の知識と技術と、人としての人間力を修得し、各授業科目の成績評価に基づき、課程修了（卒業）の認定を行う。 本校では科目の履修にあたって、卒業ために必要な単位を取得するだけでなく、学生が主体的にかつ充実した学習成果をあげることを目的としている。</p> <p>2. 所定の全課程を修了したと認めるものには、卒業証書を授与する。 3. 卒業の認定は、後期成績会議終了後別に行う。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <p>①クラス担任制、きめ細やかな学生サポート、指導 ②学期ごとに成績、出欠を保護者に送付、長期欠席学生（40時間以上）について、本人と保護者に連絡 ③メール等の交換で臨機応変、素早い対応</p>

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
25人 (100%)	0人 (0.0%)	25人 (100.0%)	0人 (0.0%)
(主な就職、業界等) ホテル レストラン カフェ 洋菓子店 ブーランジェリー 学校給食 社員食堂			
(就職指導内容) 進路指導、担任、学科長が中心となり個別進路指導に当たる。 校内企業説明会、企業見学、校外実習の体験を経て、就職先を決定する。 就職試験対策として履歴書作成指導、筆記試験対策、模擬面接を実施する。			
(主な学修成果（資格・検定等）) 国家資格 調理師免許 技術考査（専門調理師試験学科免除） 食育インストラクター			
(備考)（任意記載事項）			

中途退学の現状		
年度当初在学者数（令和5年度）	年度の途中における退学者の数	中退率
28人	3人	10.7%
(中途退学の主な理由)		

(中退防止・中退者支援のための取組)

進路や学校生活に悩みを持つ学生に対して、担任が中心となり、生活指導教員や教育相談教員もサポートしてカウンセリングをする。

また、常に職員会議等で職員全員が学生についての共通認識を持ち、学校全体として支援にあたる。

中退者に対しても、求人案内や学校訪問するよう連絡を取り励ます。

②学校単位の情報

a) 「生徒納付金」等

学科名	入学金	授業料 (年間)	その他	備考 (任意記載事項)
製菓技術経営科	100,000 円	640,000 円	600,000 円	
製菓衛生師科	100,000 円	640,000 円	580,000 円	
調理師科	100,000 円	640,000 円	510,000 円	
修学支援 (任意記載事項)				

b) 学校評価

自己評価結果の公表方法 (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) https://www.kit-es.co.jp/information/	
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)	
<p>関連業界等の役職員及び教育に関し知見を有する者等と共に、学校関係者評価委員会を設置して、自己点検自己評価の結果について審議して改善を求め、教育活動及び学校運営等の質の保証と向上を継続的に努める。</p> <p>「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応</p>	
ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1)教育理念・目標	教育理念 学校の特色 育成人材像
(2)学校運営	年間事業計画 運営組織 就業規則
(3)教育活動	カリキュラムの編成 授業評価体制 教員の確保 職員研修 キャリア教育 企業との連携
(4)学修成果	資格取得率の向上 就職率の向上 技術力の向上
(5)学生支援	進路支援体制 個別指導・懇談 経済的支援体制 健康管理 家庭との連携 卒業生への支援
(6)教育環境	学習環境の整備 危機管理
(7)学生の受入れ募集	募集活動 入学選考 学納金
(8)財務	財政基盤 予算収支計画 会計監査 財務情報公開
(9)法令等の遵守	コンプライアンス 設置基準 個人情報保護 自己点検自己評価 学校関係者評価公開
(10)社会貢献・地域貢献	教育資源・施設の活用 学生ボランティア

<p>学校関係者評価結果の活用状況</p> <p>「食」の学校としての「誇り」と「技術」を集約した取り組みが行えるように、冊子「明るい学校」を基に、理念・目的について教職員が理解と意思統一を図るため職員会議等で意見交換を行う。</p> <p>学生たちが、「技術」「知識」だけではなく「人間力」を磨き、スキルアップできるように、教職員の研修参加で指導力の向上を図る。</p> <p>実社会に通用する技術や知識をもっと授業に取り入れ、企業が求める人材育成に向けて取り組む。</p> <p>学生指導について学科、担任、家庭が連携して支援体制を整える。</p>																							
<p>学校関係者評価の委員</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>所属</th> <th>任期</th> <th>種別</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>株式会社メイプルハウス 代表取締役</td> <td>令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)</td> <td>関連協会等関係者</td> </tr> <tr> <td>株式会社洋菓子のさわむら 代表取締役</td> <td>令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)</td> <td>関連協会等関係者</td> </tr> <tr> <td>パティスリーリッチモント オーナーパティシエ</td> <td>令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)</td> <td>学校法人評議員</td> </tr> <tr> <td>丸和開発株式会社 代表取締役</td> <td>令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)</td> <td>学識経験者</td> </tr> <tr> <td>洋菓子H a k u オーナーパティシエ</td> <td>令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)</td> <td>本校卒業生</td> </tr> <tr> <td>長土堀町会連合会 会長</td> <td>令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)</td> <td>地域住民</td> </tr> </tbody> </table>			所属	任期	種別	株式会社メイプルハウス 代表取締役	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	関連協会等関係者	株式会社洋菓子のさわむら 代表取締役	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	関連協会等関係者	パティスリーリッチモント オーナーパティシエ	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	学校法人評議員	丸和開発株式会社 代表取締役	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	学識経験者	洋菓子H a k u オーナーパティシエ	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	本校卒業生	長土堀町会連合会 会長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	地域住民
所属	任期	種別																					
株式会社メイプルハウス 代表取締役	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	関連協会等関係者																					
株式会社洋菓子のさわむら 代表取締役	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	関連協会等関係者																					
パティスリーリッチモント オーナーパティシエ	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	学校法人評議員																					
丸和開発株式会社 代表取締役	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	学識経験者																					
洋菓子H a k u オーナーパティシエ	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	本校卒業生																					
長土堀町会連合会 会長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	地域住民																					
<p>学校関係者評価結果の公表方法</p> <p>(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法)</p> <p>https://www.kit-es.co.jp/information/</p>																							
<p>第三者による学校評価(任意記載事項)</p>																							

c) 当該学校に係る情報

<p>(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法)</p> <p>https://www.kit-es.co.jp/information/</p>
