

学校法人北川学園 金沢製菓調理専門学校 情報提供等への取組に関するガイドラインに基づく情報提供

1. 学校の概要、目標及び計画
 - 学校の教育理念、校訓、指導者心得
 - 理事長、校長名
 - 所在地、連絡先
 - 学校の沿革
2. 各学科等の教育
 - 課程 学科 収容定員
 - 学生数及び教職員数
 - 入学資格
 - カリキュラム
 - 進級、卒業の要件等
 - 卒業者数、卒業後の進路
 - 主な就職先
3. 教職員
4. キャリア教育・実践的職業教育
 - 校内企業説明会
 - インターンシップ
5. 様々な教育活動・教育環境
 - 学校行事
 - 課外活動
 - 学校施設・校舎
6. 学生の生活支援
 - 個別面談の実施
 - 保護者との三者面談
7. 学生納付金・修学支援
 - 学費
 - 学納金減免制度
8. 学校の財務
9. 学校評価

1. 学校の概要、目標及び計画

(1) 本校の教育理念 校訓 指導者心得

理念

教育基本法及び学校教育法に従い、専門学校教育を行い、学生へ社会に必要な知識と技術技能を教授し、人間力を養い社会に貢献する人材を育成することを目的とする。

校訓

- 一 教養と技術
- 二 研究と努力
- 三 心身の健康

指導者心得

教育に携わる者は心身を練磨し環境を清め、深く研究心と洞察力を持ち、学生の尊敬と敬愛を受け、親しい仲にも正しい判断で学生を指導し、校内外の組織に円滑に貢献できる人であること。

また、教職員は自己の欲望を捨て一丸となって円滑なチームワークの下で助け合って、学生の成長の為に貢献すること。

(2) 理事長及び校長名、所在地、連絡先等

学校法人北川学園 理事長 北川 俊彦

金沢製菓調理専門学校 校長 松田 雅美

(所在地) 〒920-0865 石川県金沢市長町2丁目5番30号

(連絡先) TEL076-262-7455 FAX076-262-7433

(ホームページ) <http://www.kit-es.co.jp/>

(3) 学校の沿革

昭和 60 年	専門学校設立申請
昭和 61 年 4 月	金沢医療管理専門学校 金沢米泉にて開校
昭和 63 年	金沢市長町に校舎移転（現在）
平成 7 年	専門士称号付与
平成 9 年	三階建校舎完成
平成 12 年 4 月	金沢医療福祉製菓専門学校に校名変更 製菓技術経営科（2 年制）新設
平成 14 年 4 月	製菓衛生師科（1 年制）新設
平成 16 年 4 月	3 号館校舎竣工
平成 17 年 4 月	法人認可となり、学校法人北川学園設立
平成 18 年 3 月	創立 20 周年記念式典
平成 19 年 4 月	調理師科（1 年制）新設
平成 21 年 4 月	金沢製菓調理専門学校に校名変更

2. 各学科等の教育

(1) 課程 学科 収容定員

養成課程	昼間夜間通信の別	修業期間	定員数	学級数	総定員数
製菓技術経営科	昼間部	2年	70名	2	140名
製菓衛生師科	昼間部	1年	30名	1	30名
調理師科	昼間部	1年	40名	1	40名

(2) 学生数及び教職員数

養成課程	学生数		
	製菓技術経営科 2年	18	男子
	女子		11
製菓技術経営科 1年	21	男子	8
		女子	13

(3) 入学資格

高等学校卒業以上の者

平成30年3月高等学校卒業見込みの者

高等学校卒業と同等以上と文部科大臣が認めた者

(4) カリキュラム

製菓技術経営科

1年次		2年次	
科目	時間	科目	時間
衛生法規	30	経営学	60
公衆衛生学	90	販売・流通	60
食品学	60	コンピュータソフト	90
食品衛生学	150	製菓・製パン実習Ⅱ	450
栄養学	60	カフェ	90
社会学	60	学外実習	40
製菓理論	150	職業指導	30
製菓実習	420	色彩学	15
ラッピング	15	外国語	15
		製菓総合	30
合計	1,035	合計	880
総計	1,915		

製菓衛生師科

科 目	時 間
衛生法規	30
公衆衛生	90
食品学	60
食品衛生学	150
栄養学	60
社会学	60
製菓理論	150
製菓実習	420
職業指導	30
合 計	1,050

調理師科

科 目		時 間
規定教科科目	食生活と健康	90
	食品の安全と衛生	150
	食品と栄養の特性	150
	調理理論と食文化概論	180
	調理実習	300
	総合調理実習	90
その他の科目	キャリアプランニング (職業指導)	30
合 計		990

(5) 進級、卒業の要件等

学則より、課程の修了の認定について定めている。

【学則】

第15条 授業科目の成績評価は学期末において、各学期に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行い、6割以上の成績をもって合格とする。ただし、出席時数が授業の3分の2に達していない者は、その科目について評価を受ける事ができない。

2. 教育課程の修了又は、前項の授業科目の成績評価に基づき性行も併せ、斟酌して認める。

3. やむを得ない事由により定期試験を欠席した者及び定期試験成績不合格の者は、許可を得て追試験及び再試験を受験することができる。追試験及び再試験は指定された日時、場所で試験料を納めて受けなければならない、評価は原則以下とする。
4. 製菓技術経営科の2年次への進級に際しては、養成施設の規定時間数を修了しなければならない。

第16条 校長は所定の全課程を修了したと認めた者には別紙第1号様式の卒業証書を授与しなければならない。

2. 校長は必要に応じて別紙2号様式の修了証明書を交付することができる。
3. 校長は製菓技術経営科を修了した者には別紙第3号様式の称号付与書により専門士（衛生専門課程）の称号を授与することができる。
4. 製菓技術経営科（1年）を修了した者及び製菓衛生師科を卒業した者には製菓衛生師国家試験の受験資格を与える。
5. 調理師科を卒業したものには、調理師免許を申請する資格を与える。

教育課程実施に関する細則により成績評価について定めている。

【教育課程実施に関する細則】

第1章 授業

第1条 授業は集中講義、休業日に実施する科目を除き、時間割に従って実施することを原則とする。

第2条 授業時間は次のとおり定める。

第1限 午前 9時10分～10時00分

第2限 午前10時10分～11時00分

第3限 午前11時10分～12時00分

第4限 午後12時50分～ 1時40分

第5限 午後 1時50分～ 2時40分

第6限 午後 2時50分～ 3時40分

第7限 午後 3時50分～ 4時40分

第2章 試験

第3条 定期試験は学年を前期・後期の2期に分け、各学年末に実施することを原則とする。

第4条 次の各号の一つに該当する者は定期試験の受験資格を失う。

- (1) 出席時数が当該科目の授業時数に満たす見込みのない者。
- (2) 授業料未納者

第5条 成績の表示は次のとおりである。

優 (80～100)・良 (65～79)・可 (60～64) を合格とし、不可を不合格とする。

第6条 病気その他やむを得ない事由により定期試験に欠席した者は直ちに事由を具して担任に願い出、許可を得て追試験を受けることができる。

第7条 定期試験成績不良の学生は、許可を得て再試験を受けることができる。

第8条 追試験・再試験は指定された日時、場所において受けなければならない。

第9条 出席時数が当該科目の授業時数に満たない者は、許可を得て補習料を納め補習にて時間数を補うことにより、再試験の際に受験することができる。

第10条 追試験・再試験の受験には下記の試験料を必要とする。

追試料 (第6条該当者) …2,000円

再試料 (第7条該当者) …3,000円

再再試料 (課題等を含む) …5,000円

出席不足補習料 (第9条該当者) …5,000円

第11条 追試験・再試験の評価は可とする。

第12条 進級認定及び卒業認定の時間数不足による補習を受ける際には、施設使用料及び指導料として、1時間あたり1,000円を必要とする。

第3章 学科変更

第13条 学科変更を希望する者はその事由を記載した書類を提出し、校長の許可を受けなければならない。学科変更が認められる期限は入学後1ヶ月以内とする。

第4章 教育課程の編成

第14条 教育課程の編成は金沢製菓調理専門学校の教育課程編成委員会で審議し職員会議で決定する。

卒業生数、卒業後の進路（平成29年度）

学 科	卒業 者数	関連分野 就職者数	その他の 分野就職者	進 学 (短大・ 大学)	進 学 (本校調理師科 ・製菓技術経営科 その他専門学校)	休学	未就職
製菓技術経営科	25	21	0	0	4	0	0

(6) 主な就職先

ホテル・ブライダル レストラン

シェラトングランデトウキョーベイ ミリアルリゾートホテルズ（千葉）

北野クラブ sola（神戸）

高山グリーンホテル（岐阜）ホテル、ニューグランド（横浜）

東京エアポートレストラン（羽田）

ホテル日航金沢 金沢東急ホテル ANA クラウンプラザホテル金沢

金沢ニューグランドホテル 金沢国際ホテル ララシヤンス太陽の丘

株式会社ひらまつ（ジャルダン・ポールボキューズ金沢）

アーククラブ迎賓館 迎賓館ヴィクトリア金沢 キャナリィ・ロウ金沢

ディスティーノ金沢 ヴィラグランディスウェディングリゾート金沢

ホテル・アローレ 富山エクセルホテル東急 ホテルグランミラージュ

キャナルサイドララシヤンス SAYS FARM

リバーリトリート雅楽倶

洋菓子店

パティシエイナムラショウゾウ（東京） Yoroizuka Farm（東京）

クラブハリエ（滋賀県） マリオネット（八王子）

ドゥブルベ・ボレロ（滋賀県） ポアール（大阪）

フェルエッグ（新潟）

メープルハウス ぶどうの木 パティスリーオノ ラ・ナチュール

しあわせお菓子ふらん・どーる ミュゼドゥアッシュ KANAZAWA

ケーキハウスエンゼル キャラバンサライ シュクレプラーージュ

パティスリーホソヤ ジロンボ 西都KOGURA

ラパレット カカオテ サンニコラ 菓子工房エクラタン

ドルチェカンパーニュ HAPPY マルフジ アポワン

イヴェールボスケ クルール ケルン洋菓子店

バニラバニラ バレンタイン プチ・フル パティスリージュン

ボンリブラン ラ・ピニオン ミレジム（富山） など

ベーカリー

コム・シノワ（神戸市） TRAIN BLUE（高山市）
オーボンパンビゴの店 フレッシュベイクジョアン アルティジャーノ
パン・ド・ファンファーレ ベークファクトリーカズ アルムの森
ジャーマンベーカリー ベーカリー&カフェメープルハウス
BIKKE コパン イオンベーカリー 北越フジパンストアー
ボローニャ株式会社 三共フーズ株式会社 トントンハウス
プレジュール（福井県） ぱんだぱんだ パニフィエ（富山市）

和菓子

菓匠高木屋 村上製菓所 柴舟小出 和菓子の森八 越山甘清堂
浦田甘陽堂 菓匠まつ井 お菓子処美福 和菓子処中越 古都美
だいいちグループ フジセイカ 中尾清月堂 大野屋
放生若狭屋（富山）
開運堂（長野） にしき堂（広島）

日本料理

久兵衛（銀座）料亭山乃尾 寄観亭 海遊亭 高崎（金沢市）
能可万菜 Agri 栄寿司（富山市）

集団調理（学校給食 社員食堂）

日清医療食品株式会社 社会福祉法人緑会 さがわクリニック
津幡町立保育園 日本海給食 魚国総本社 中能登町立保育園
株式会社メフォス 紙安クッキング 野々市市給食センター
星稜大学学生食堂 ななおあいじ保育園 松波こども園
やわたメディカルセンター

その他

ワイナリー SAYS FARM
カフェ HUM&Go# ティキガーデン
キャナリィ・ロウ金沢 ボタニカルデッキ
カフェアルコ fusion21
第3倉庫 COFFEE アドヴァンスカフェ

※ 主な進学先（平成29年度実績）

製菓衛生師と調理師のWライセンス取得のため
製菓技術経営科2年制から調理師科に進学4名
調理師科卒業後、本校製菓衛生師科に進学1名

3. 教職員

教員		職員		計
本務	兼務	本務	兼務	
10名	35名	2名	0名	47名

4. キャリア教育・実践的職業教育

(1) 校内説明会

企業の採用担当者とシェフが本校に来校して学生に企業説明会を開催

[校内企業説明会開企業]

アイ・ケイ・ケイ株式会社

シダックス株式会社

株式会社六星

東京エアポートホテルレストラン

メフォス東日本株式会社

[就職のための校内講座]

SMBC コンシューマーファイナンス 「家計管理と生活設計について」

紳士服の AOKI 「社会人としてのスーツの着こなしとマナー」

(2) インターンシップ (全学科)

1年次2年次の春期・夏期・冬期休暇を利用し64時間のインターンシップを実施。年間延べ回数200回以上。

ホテル、ブライダル、集団調理、和・洋菓子店、パン屋等で、製菓衛生師・調理師の国家資格を持った経験豊富なパティシエや調理師に指導していただき、実践的な技術やコミュニケーション能力を養う。

(3) 主なインターンシップ先

ホテル

株式会社ミリアルリゾートホテルズ

東京ベイ舞浜ホテルクラブリゾート

シェラトングランデ東京ベイ (千葉県)

東急リゾートサービス ホテルニューオータニ大阪 (大阪市)

リゾートトラスト株式会社 (エクシブ琵琶湖)

ホテル日航金沢 ANAクラウンプラザ金沢 金沢東急ホテル

金沢ニューグランドホテル 金沢国際ホテル ホテルトラスティ金沢

ホテル・アローレ ホテルサンルート小松 富山第一ホテル
ホテルニューオータニ高岡 ANAクラウンプラザホテル富山
リバーリトリート雅楽倶 ユアーズホテルフクイ

ブライダル

北野クラブ sola (兵庫県) 賑屋 mitte (大阪市)
ララチャンス太陽の丘 アーククラブ迎賓館 アルカンシエル金沢
フラワーガーデン ディスティーノ金沢
ヴィラグランディスウェディングリゾート金沢 迎賓館ヴィクトリア金沢
ヴィラグランディスウェディングリゾート富山
チャンネルサイドララチャンス ラ・ブランシュ

レストラン

ジャルダン ボール・ボキューズ金沢 ぶどうの木
シェ・ヌウ ボッテガディタカマツオ
MEGU カンパーニュレストラングループ ボタニカルデッキ
リストランテ ラヴィータ
キャナリーロウ ラヴィーヴ JOHN かりおすとろ ル・クリマ
フィレンツェクラブ アドヴァンスカフェ

洋菓子

Toshi Yoroizuka (東京都)
アステリスク テオブロマ Ryoura エコールクリオロ (東京)
パティスリーS (名古屋) クラブハリエ (滋賀県)
ママのえらんだ元町ケーキ (神戸市)
アドリエ・ヨロイズカ (神奈川県) ベルグの四月 (横浜市)
新潟スイーツ・ナカシマ
パティスリーオノ OFUKU イヴェールボスケ
メープルハウス ふらん・どーる マルフジ パティスリーホソヤ
パティスリーサンニコラ 菓子工房アン・ドゥー ドルチェカンパーニュ
ラパレット ロンシャン ジロンボ ミュゼドゥアッシュ金沢
エクラタン プティレーヴ サンルイ ケルン洋菓子店
サロンドシュークル デュ・ボンタン カフェ・マダム・ルロワ
サクライ洋菓子店 プチフル バレンタイン ル・クール
パティスリージラフ プティア・ブティ ケーキ工房せせらぎ
ラ・ピニヨン パティスリーブーケ 19HITOYASUMI
パティスリークロト ミッシュローゼ (富山)
西洋菓子倶楽部 Gateaux Keiichi セラヴィ (福井)

ベーカリー

TRAIN BLUE (高山市)

Mehl (広島市)

パン屋たね オーボンパンビゴの店 アルティジャーノ金沢
アリスファームキッチン アルムの森
ジョアン パンドファンファーレ YAMANeko SHINDEX
ヴィドフランス ハニーポット シェンブラン ベークファクトリーカズ
ベーカリー&カフェメープルハウス ジャーマンベーカリー ドンク
はたなか・みきお パリクロアッサン クター コパン Bikke
ひらみばん D I P S Y ボンダー あさひ屋ベーカリー 明治堂
三共フーズ ブーランジェリーパニフィエ ぱんだぱんだ パパぱんの店
モン・レーヴ パン工房みなみかぜ b e b e

和菓子

菓匠高木屋 村上製菓所 石川屋本舗 御菓子処美福 菓匠まつ井
和菓子の森八 越山甘清堂 和菓子処藤井 田中屋 雅風堂 圓八
柴舟小出 浦田甘陽堂 中尾清月堂 引網香月堂 大野屋
翁堂 (松本市)

学校給食など集団調理

日清医療食品株式会社 明光産業
グリーンホスピタリティフードサービス株式会社
エム・コックサービス株式会社
紙安クッキング メフォス東日本 日本海給食 東洋食品
シダックス株式会社 明光産業株式会社 富士産業株式会社

その他 石川県洋菓子協会会員企業など総企業数200社余り

5. 様々な教育活動・教育環境

(1) 主な学校行事

月	学校行事
4月	入学式 オリエンテーション 防災指導 個別面談
5月	春のハイキング (バス遠足) 健康診断 レントゲン検診 マジパンサークル開始
6月	専各連合会球技大会 校内企業説明会 製菓衛生師国家試験

7月	珠洲まるかじりスイーツコンテスト インターンシップ
8月	インターンシップ 保護者との四者面談 製菓衛生師国家試験
9月	前期試験 石川県洋菓子技術コンテスト 親子スイーツづくり (中央小学校育友会)
10月	ジャパンケーキショー東京 国内研修旅行 (製菓学科) 世界のトップパティシエによる特別講習会 ジャルダン ポール・ボキューズ料理長による特別講習会
11月	中国料理特別講習会 (ファイヤーホール 4000 講師: 火鍋伝道師 菰田欣也氏) 石川県料理学校協会主催 世界にはばたけ SUSHI ランチコンテスト
12月	学園祭 (作品コンクール) 国内研修旅行 (調理師科) インターンシップ 海外研修旅行 (希望者) テーブルマナー
1月	ぶどうの木料理長特別講習会 OPEN SCHOOL (香林坊アトリオ広場) 技術考査 食育インストラクター試験 (調理師科)
2月	後期試験
3月	和食のテーブルマナー (調理師科) いしかわジビエ料理コンテスト 卒業式

※ 海外トップパティシエによる特別講習会

製菓学科対象に、フランス国家最優秀職人製菓MOF資格取得者やパティスリー世界大会チャンピオンをお招きして、フランス人講師などによる最高技術の特別講習会を実施しています。

※ 海外研修旅行

本校はフランスパリの最高峰の製菓学校である「エコールベルエ・コンセイユ」の提携校です。毎年12月にヨーロッパ研修旅行を実施 (希望者) し、ベルエ・コンセイユにて製菓・調理の実習授業を受講します。

※ 中国料理特別講習会 (ファイヤーホール 4000 菰田欣也氏)

年1回、全学科対象に四川料理のデモンストレーションを実施しています。

※ ジャルダン・ポールボキューズ金沢総料理長藤久周悟氏による特別講習会
調理師科学生対象に、王道フレンチのデモンストレーションを実施しています。

※ ぶどうの木総料理長 米田岳人氏による特別講習会
調理師科学生対象に、デモンストレーションと味覚テスト実施しています。

(2) 課外活動

①マジパンサークル

部員を募集して平成27年度から実施。

コンクールに向けての技術向上のため、特殊技術担当の教員の指導のもと週1回開催。

①放課後練習

各コンクールに向けて、またそれぞれの技術を磨くため、製菓学科・調理師科ともに「早朝練習」「放課後練習」として、教員の指導のもと、実習の補充学習を含め、ナッペ・パイピング・絞り・マジパン細工・アメ細工、かつら剥き・飾り切り・出し巻き玉子などの練習をしています。

主なコンクール受賞歴

製菓学科

石川県洋菓子技術コンテスト

平成23年	大会会長賞1名	金賞2名	銀賞2名	銅賞3名
平成24年	大会会長賞1名	金賞2名	銀賞3名	銅賞9名
平成25年	大会会長賞1名	金賞2名	銀賞2名	銅賞5名
平成26年	金賞2名	銀賞2名	銅賞3名	
平成27年	銅賞3名			
平成28年	大会会長賞1名	銀賞1名	銅賞3名	
平成29年	金賞1名	銀賞1名	銅賞7名	

ジャパンケーキショー東京

2011年(平成23年)	ジュニア部門	銅賞受賞
2012年(平成24年)	ジュニア部門	金賞受賞(日本一)
2014年(平成26年)	ジュニア部門	銅賞2名受賞

いしかわスイーツコンテスト2012 決勝進出 ディスプレイ賞

いしかわスイーツコンテスト2013 決勝進出 カラーデザイン賞

※ 5年間開催され、2016年で終了

小松トマトスマイルレシピコンテスト
平成28年度 準グランプリ受賞

調理師科

平成25年度 ランチの一皿コンテスト 最優秀賞(個人)
平成25年度 ランチの一皿コンテスト 入賞(団体)
平成26年度 じわもん地産地消 じまんの丼 優良賞(個人)
平成27年度 新・じわもん寿司 SUSHIコンテスト
KAGAYASAY 押し寿司 入賞(団体)
平成28年度 地産地消ランチメニューコンテスト入賞2組
平成28年度 いしかわジビエ料理コンテスト 入賞2組
うち審査員特別賞受賞1組
平成29年度 いしかわジビエ料理コンテスト 審査員特別賞受賞 1名

(3) 学校施設・校舎

構造 鉄筋コンクリート 3階建

面積 建 773 m²

総 1,716 m²

本館 1F 製菓第1, 2, 3実習室 調理実習室

3F 図書室 医務室 茶室

2号館 3F コンピュータ実習室(LAN接続) 20台

3号館 1F 集団調理実習室

6. 学生の生活支援

(1) 個別面談の実施

入学式 オリエンテーションの後、担任と副担任、進路指導と新入学生で個別面談の機会を持ち、これからの学生生活を安心して楽しく過ごせるよう指導しています。

また、将来の進路やアルバイトなども相談も受けています。

(2) 保護者との四者面談

学生が安心して学生生活を送れるように、また就職支援が円滑に行えるように夏期休暇中に、保護者、学生、学校側(担任、進路)で四者面談の機会を持ちます。

学生の学習成果や国家試験への取組、進路など保護者へ報告し、保護者からの意見や要望も聞いています。

- (3) 欠席時間数によって、イエローカード、レッドカードを発行し、担任や学科長が本人に指導、さらに保護者への通達や、直接の指導を実施。それでも欠席時間数が多くなった場合や問題行動があった場合は、学校全体連携して指導に当たっています。

7. 学生納付金・修学支援

(1) 学費

項目／学科	製菓技術経営科	製菓衛生師科	調理師科
入学金	100,000 円	100,000 円	100,000 円
前期授業料	300,000 円	300,000 円	300,000 円
施設設備費	200,000 円	200,000 円	200,000 円
実験実習費 (実習材料費含む)	360,000 円	340,000 円	220,000 円
入学時納入金	960,000 円	940,000 円	820,000 円
後期授業料	300,000 円	300,000 円	300,000 円
初年度納入金	1,260,000 円	1,240,000 円	1,120,000 円

- ※ その他教科書、教材（用具セット 実習着含む）、国内研修旅行などが別途必要になります。
- ※ 2年次学費は入学金を除いた1年次学費に実習材料費が20,000円追加になります。
- ※ 3月31日までに入学辞退の意思表示をした時には、原則として学生等が納付した授業料・施設設備費・実験実習費の返還に応じます。

(2) 学納金減免制度（重複免除はできません）

■AO 入学

本校の AO（アドミッションオフィス）入試に本人の目的意識、学習意欲、将来の夢、日常の関心事など本人の特性を尊重し、その目的に向かって努力できる人のための制度です。

AO 試験入学者には、当校からの支援として、

授業料の一部 2年制 200,000円（1年ごと 100,000円）1年制 100,000円を免除します。

■学校推薦入学

当校の専門分野の中で、本人の目的意識と強く合致し、そのために努力する人のための制度です。

高等学校長推薦入学者には
授業料 100,000円を免除します。

■自己推薦入学

本校専願の人

高等学校以上の資格を持ち当校の目的に合致した人のための制度です。

当校からの支援として
授業料の一部 50,000円を免除します。

■Wライセンス取得希望者奨学金

（製菓衛生師・調理師・栄養士の資格がWライセンス）

国家資格である栄養士、製菓衛生師、調理師のいずれかの資格を持ち、更に資格を得るための努力する人のための制度です。

当校からの支援として
授業料の一部として 100,000円を免除します。

（3）奨学金制度

日本学生支援機構第1種奨学金

無利息の奨学金で自宅通学 月額 2万円 3万円 4万円 5万3千円
自宅外通学月額 2万円～6万円（1万円単位）

が貸与されます。

日本学生支援機構第2種奨学金

利息付奨学金（在学中は無利息）で自宅・自宅外、入学年度にかかわらず
月額 2万円～12万円（1万円単位）から選択できます。

日本学生支援機構給付型奨学金

住民税非課税世帯または社会的養護を必要とする学生を対象（返還不要）

石川県育英資金

石川県出身の学生を対象に、月額 44,000円が無利子で貸与されます。

富山県育英資金

富山県出身の学生を対象に、月額 44,000円が無利子で貸与されます。

(4) 教育ローン

国民生活金融公庫 金融機関教育ローン クレジットによる支払制度など
ご相談に応じます。

(5) 本校指定の学生ハイツを用意しています。(礼金免除)

例：7.5～8 帖 家賃 30,000 円～40,000 円程度

(6) アルバイト紹介

将来の仕事に役立つ食に関するアルバイト（洋菓子店・ベーカリー・
ホテル・レストラン・和洋中料理店など）を紹介しています。
各種アルバイト雑誌を配置しています。

8. 学校の財務

「学校財務」「事業活動収支決算」をご参照ください。

9. 学校評価

「自己点検自己評価報告書」「学校関係者評価報告書」をご参照ください。

<http://www.kit-es.co.jp/>