

学校情報の公表

<学校情報の基準項目>

- 1 学校の概要、目標及び計画
- 2 各学科等の教育
- 3 教職員
- 4 キャリア教育・実践的職業教育
- 5 教育活動・教育環境
- 6 学生の支援活動
- 7 学生納付金・就学支援
- 8 学校の財務
- 9 学校評価

1 学校の概要、目標及び計画

1-1 概要

学校名 学校法人二葉総合学園 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校
学校長 小川 万紀子
所在地 〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町二丁目 11 番 2 号
連絡先 TEL 0422-21-1367(代) FAX 0422-21-4471(代)

本学は、1937年（昭和12年）の各種学校の設置・開校から始まっている。1963年（昭和38年）には学校法人古屋学園が設立され、1968年（昭和43年）に二葉調理師専門学校が開設され調理師養成施設として指定認可を受けた。1972年（昭和47年）には栄養士養成施設の指定認可を受け、翌1973年（昭和48年）に校名を二葉栄養専門学校へ改称し、調理師科、栄養士の2課程体制となった。1976年（昭和51年）には学校教育法の一部改正に伴い専修学校として認可され、栄養専門課程栄養士科および調理専門課程調理師科へと名称を改めた。

その後も教育体制の拡充を進め、2002年（平成14年）には栄養専門課程管理栄養

士学科、2015年（平成27年）には調理専門課程調理実践科を新設した。管理栄養士学科は2005年（平成17年）に「高度専門士」付与課程として文部科学大臣より指定を受け、また栄養士科（1994年（平成6年））および調理実践科（2017年（平成29年））は「専門士」付与課程として指定されている。

2015年（平成27年）には管理栄養士学科と栄養士科が職業実践専門課程に認定され、2018年（平成30年）には調理専門課程調理実践科も同様に認定された。

2020年（令和2年）には、高等教育の修学支援新制度（高等教育無償化）の対象機関（確認校）となった。

2022年（令和4年）には法人名および学校名を変更し、現在の学校法人二葉総合学園 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校となった。同時に、管理栄養士学科は管理栄養士科へと改称した。現在は、栄養専門課程 管理栄養士科（4年制）、栄養士科（2年制）、調理専門課程 調理実践科（2年制）、調理師科（昼間部1年制）の2課程4学科を設置し、学生定員は管理栄養士科160名、栄養士科240名、調理実践科76名、調理師科76名の計552名で構成されている。

1-2 目標及び計画

本学は、建学の理念「涵養の精神と職業人としての自立」のもと、①高度な専門知識及び技術の習得、②徹底した実践教育、③人間性豊かな明晰なる感性の涵養、を教育の理念・目的としている。食と健康の関わりを探究すべく専門的知識・技能を教授することにより、国家資格を有する管理栄養士・栄養士・調理師の養成を目的とする。実社会における役割を自覚し、自立して行動できる人材の育成を教育目標としている。

全課程で国家資格の取得が可能であり、卒業後に資格を生かして専門職として活躍する卒業生が多いことが特色である。国家資格取得の教育に必要な専門性と資格要件を備えた教員を配置し、管理栄養士国家試験に向けた教育体制も整えている。また、栄養士免許と調理師免許の取得が可能なコースや、介護職員初任者研修の受講が可能であること等、ダブル・トリプルライセンスの取得に対応した教育環境を備えている。さらに、姉妹校である吉祥寺二葉製菓専門職学校への進学コースを設け、幅広い人材育成を目指している。

2015年（平成27年）度より、中期計画（3か年計画）を策定し、学校教育環境整備、教職員スキルアップ等教育力向上、企業連携等を図り、建学の理念である「涵養の精神と職業人としての自立」の具現化のために取り組みを進めている。2026年（令和8年）度より新たな「FUTABA 中期計画（3か年計画）」を策定し、創立90周年に向けて、変化する社会に適応し、より充実した学びの場を提供するため、学科再編成の検討を進めている。

1-3 沿革・歴史

- 1947年（昭和22年） 「二葉ドレスメーカー女学院」創立
- 1963年（昭和38年） 学校法人「古屋学園」に組織改変
- 1968年（昭和43年） 「学校法人古屋学園二葉調理師専門学校」設立
東京都知事認可。厚生大臣（現厚生労働大臣）より調理師養成施設として指定認可を受ける。
- 1972年（昭和47年） 厚生大臣（現厚生労働大臣）より栄養士養成施設として指定認可を受ける。
- 1973年（昭和48年） 栄養士養成に伴い校名を「二葉栄養専門学校」と名称変更
〔調理師科、栄養士科の2課程となる〕
- 1976年（昭和51年） 専修学校制度による専修学校として東京都知事より認可を受ける。
- 1994年（平成6年） 文部大臣（現文部科学大臣）より栄養士科が「専門士」の称号を付与できる課程として指定を受ける。
- 2002年（平成14年） 栄養専門課程に「管理栄養士学科」開設
厚生労働大臣より管理栄養士養成施設として指定を受ける。
- 2005年（平成17年） 文部科学大臣より管理栄養士学科が「高度専門士」の称号を付与できる課程として指定を受ける。
- 2015年（平成27年） 厚生労働大臣より調理実践科の承認を受ける。
- 2017年（平成29年） 文部科学大臣より調理実践科が「専門士」の称号を付与できる課程として指定を受ける。
学校法人古屋学園創立80周年を迎える。
- 2022年（令和4年） 法人名を「古屋学園」から「二葉総合学園」に変更。
学校名を「二葉栄養専門学校」から「吉祥寺二葉栄養調理専門職学校」に変更。「管理栄養士学科」のみ「管理栄養士科」に変更した。

2 各学科等の教育

2-1 設置学科及び募集定員

栄養専門課程 管理栄養士科 (昼間部 4年)	1 学年	40 名	総定員 160 名
栄養専門課程 栄養士科 (昼間部 2年)	1 学年	120 名	総定員 240 名
調理専門課程 調理実践科 (昼間部 2年)	1 学年	38 名	総定員 76 名
調理専門課程 調理師科 (昼間部 1年)			総定員 76 名
			計 552 名

2-2 必修単位 (単位時間)

管理栄養士科	169 単位	(3,510 単位時間)
栄養士科	82 単位	(1,800 単位時間)
調理実践科	62 単位	(1,860 単位時間)
調理師科	34 単位	(1,020 単位時間)

2-3 カリキュラム

管理栄養士科 《単位数 169 単位》

授業内容	講義 演習	実験 実習	授業内容	講義 演習	実験 実習
基礎分野			専門分野		
人文科学系列科目	10		基礎栄養学	7	1
社会科学系列科目	6	1	応用栄養学	9	2
自然科学系列科目	8	2	栄養教育論	8	2
外国語科目	16		臨床栄養学	11	2
保健体育科目	2	1	公衆栄養学	6	1
専門基礎分野			給食経営管理論	7	2
社会・環境と健康	8	1	総合演習	5	
人体の構造と機能及び 疾病の成り立ち	18	2	臨地実習		4
			臨地実習校内指導	6	
食べ物と健康	14	7	合計	169	

栄養士科 《単位数 82単位》

授業内容	講義 演習	実験 実習	授業内容	講義 演習	実験 実習
基礎分野			専門分野		
人文科学系列科目	6		社会生活と健康	4	
社会科学系列科目	2	1	人体の構造と機能	8	2
自然科学系列科目	2	1	食品と衛生	6	3
外国語科目	4		栄養と健康	8	2
保健体育科目	2	1	栄養の指導	8	1
			給食の運営	9	7
			特別授業	4	1
			合 計	82	

調理実践科 《単位数 62単位》(単位時間)

授業科目	講義 演習	実習	授業科目	講義 演習	実習
食生活と健康	4 (120)		インターンシップ		5 (150)
食品と栄養の特性	5 (150)		経営学	4 (120)	
食品の安全と衛生	4 (200)	1 (30)	コンピュータ実習	1 (30)	
調理理論と食文化	7 (210)		調理実践総合演習	1 (30)	
調理実習		20 (600)	サービス概論	2 (60)	
総合調理実習		3 (90)	メニュー作成論	1 (30)	
			外国語(選択)	2 (60)	
			その他の科目(英語)	2 (60)	
			合 計	62 (1,860)	

調理師科 《単位数 34単位》(単位時間)

授業内容	講義 演習	実習	授業内容	講義 演習	実習
食生活と健康	3 (90)		調理実習		10 (300)
食品と栄養の特性	5 (150)		総合調理実習		3 (90)
食品の安全と衛生	4 (120)	1 (30)	選択必修科目(英語)	2 (60)	
調理理論と食文化	6 (180)		合計	34 (1,020)	

2-4 入学方法

- ・一般入学
- ・推薦入学
- ・総合型選抜入学

2-5 進級

進級に関しては、原則、各学科学年に定められた所定の科目をすべて合格することを要件とし、学年末に実施される進級審査会議をもって決定される。

一部の科目について不合格があった場合でも、進級審査会議にて認められた場合は条件付きにて進級を認定する。

2-6 卒業

卒業要件に関しては、学科ごとに定められている全授業科目（厚生労働省規定を含む）を合格し、卒業年次の学年末に実施される卒業審査会議の審議を経て、認定された者のみと定めている。

2-7 取得する資格等

- ・管理栄養士科 栄養士免許申請資格、管理栄養士国家試験受験資格、高度専門士称号付与
- ・栄養士科 栄養士免許申請資格、専門士称号付与
- ・調理実践科 調理師免許申請資格、専門士称号付与
- ・調理師科 調理師免許申請資格

2-8 卒業後の進路

- ・管理栄養士科 福祉施設 36.0%、病院 21.0%、受託給食会社 11.0%、保育園 11.0%、薬局 7%、その他 14.0%
- ・栄養士科 進学(調理師科など)33.0%、受託給食会社 25.5%、保育園 14.1%、スポーツ施設 8.0%、ホテル・専門店 6.7%、食品会社 3.4%、その他 9.4%
- ・調理実践科 専門店 58.0%、ホテル 38.0%、集団給食 4%
- ・調理師科 進学 32.5%、集団調理 30.0%、専門店 22.5%、ホテル 5.0%、会館・結婚式場 2.5%、その他 7.5%

※2025 年度実績

3 教職員

3-1 教職員の組織

校長、教員、助手、事務職員、産業医、学校医（委嘱契約）

3-1-1 教職員数

基幹教員 37 名、基幹教員以外の教員 24 名、助手 11 名、事務職 8 名 総数 80 名

※2026 年 5 月 1 日現在

3-2 教員の専門性

医師、歯科医師、獣医師、薬剤師、管理栄養士、栄養士、調理師、専門調理師、ふぐ調理師、製菓衛生師、健康運動指導士、

4 キャリア教育・実践的職業教育

4-1 キャリア教育

- ・キャリアカウンセリング
- ・就職セミナー
- ・卒業生との懇談会（同窓会）

4-2 実践的職業教育

- ・校外実習（現場体験型）
- ・臨地実習（総合的な現場体験型）

5 教育活動・教育環境

5-1 学校行事

- ・ 体育祭
- ・ 学園祭（二葉祭）
- ・ 学外実習発表会
- ・ 調理大祭

5-2 課外活動

同好会活動：食文化同好会（休会中）、バスケットボール同好会（休会中）

6 学生の生活支援

- ・ 担任制をとり、担任、科長による生活指導及び三者面談による相談・指導を行う。退学防止策については、前期・後期ともに規定回数以上欠席した学生に対して、担任、科長による3者面談による相談、指導を行っている。
- ・ 留学生対応の専任職員を置き、出入国管理を含め担任と密に連携をとり、留学生の出席状況を把握し、日常生活への相談・指導も行っている。
- ・ 自立進学支援制度（詳細についてはHPで公開）
<https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/examination/support/>
- ・ 専門実践教育訓練給付金（詳細についてはHPで公開）
<https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/examination/support/>
- ・ 住まいサポート（詳細についてはHPで公開）
<https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/examination/support/>

7 学生納付金・就学支援

- ・ 学生納付金（詳細についてはHPで公開）
<https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/examination/fees/>
- ・ 特待生制度（学校法人二葉総合学園学費一部免除制度）
（詳細についてはHPで公開）
<https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/examination/about/>
- ・ 奨学金制度（詳細についてはHPで公開）
<https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/examination/support/>
- ・ 教育ローン（詳細についてはHPで公開）
<https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/examination/support/>

8 学校の財務（詳細については HP で公開）

https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/information/schoolinfo/#open_info

（財務情報）

9 学校評価（詳細については HP で公開）

- ・ 自己点検・自己評価

https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/information/schoolinfo/#open_info

（自己点検・自己評価報告書）

- ・ 学校関係者評価

https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/information/schoolinfo/#open_info

（学校関係者評価報告書）