

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	東京調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 食糧学院

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
調理専門課程	調理技術科	夜・通信	330 時間	80 時間×1＝80 時間	
	高度調理技術科	夜・通信	900 時間	80 時間×2＝160 時間	
調理専門課程	パティシエ・ブーランジェ科	夜・通信	900 時間	80 時間×1＝80 時間	
		夜・通信	時間	時間 単位	
(備考) 「調理専門課程 パティシエ・ブーランジェ科 (夜間)」および「調理高等課程 調理総合科 (夜間)」は現在、募集停止中のため、本表には記載しておりません。また「調理専門課程 国際調理ビジネス科」は留学生限定の学科のため、本表には記載しておりません。					

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

学生向けの公表方法としては、在学生全員に配布してある「2019年 学生便覧」(シラバス)に加え、新たに「実務経験のある教員等による授業科目の一覧表」を追加配布することで行う。また、一般向けの公表方法としては、「2019年 学生便覧」(シラバス)および「実務経験のある教員等による授業科目の一覧表」の閲覧を学校事務窓口で実施する。
--

3. 要件を満たすことが困難である学科

学科名「調理専門課程 パティシエ・ブーランジェ科 (夜間)」および「調理高等課程 調理総合科 (夜間)」
(困難である理由) 現在、募集停止中のため、「2019年 学生便覧」(シラバス)への講義・実習内容と概要の掲載を行っていないため。

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	東京調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 食糧学院

1. 理事（役員）名簿の公表方法

在学生およびその保護者、ならびに一般希望者向けの公表方法として、役員名簿の閲覧を学校事務窓口で実施する。

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	元短期大学学長	2019.4.1 ~ 2021.3.31	教育内容・学科編成に 対する専門的な知見
非常勤	クリニック院長	2019.4.1 ~ 2021.3.31	組織運営体制チェック 広報学生募集事業推進
(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	東京調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 食糧学院

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

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(シラバス)を作成し、公表していること。	
(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)	
<p>【学科名】 調理専門課程「調理技術科」昼間部(1年制)、「高度調理技術科」昼間部(2年制)、「パティシエ・ブーランジェ科」昼間部(1年制)</p> <p>【作成について】 各授業科目については、学校の教育方針を基に、外部委員を交えた「教育課程編成委員会」および「学校関係者評価委員会」での提言・助言等を踏まえ、各年度ごとに行われる学内運営委員による学内会議において、それぞれ授業科目の設定、授業の目的・内容、授業計画等についての検討・検証を行ったうえで各授業を担当する教員により作成を行っている。</p> <p>学内の制定されたフォーマットにより、各授業科目に対し、対象となる「学科・コース、単位数、年次、時間数、期間、授業の目的・内容、授業計画、成績評価方法、使用する教科書」のほか、必要に応じて「資料・参考文献、受講上の注意」等を詳細に掲載している。これは全科目共通で記載することとなっており全学科統一様式にてシラバスが作成されている。</p> <p>【時期について】 上記手続きにより担当教員が作成した授業計画が教務学生課の担当者により取り纏められ(2月上旬頃)、学内運営委員による学内会議において承認がなされ(3月上旬)、正式決定となる。その後、翌年度分の「学生便覧」(シラバス)として冊子印刷が行われる(3月下旬)。</p>	
授業計画書の公表方法	一般希望者向けの公表方法として、「学生便覧」(シラバス)の閲覧を学校事務窓口で実施する。
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。	

(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)

学則 第4章 第15条 第1項において、成績評価方法の概要が定められており、詳細規定については「学生便覧」(シラバス)記載の「単位取得並びに成績評価等に関する規定」として記載されている。

[参考]

・学則 第4章 第15条 第1項(「学生便覧」(シラバス)9ページ参照)

「本校所定の課程を試験等による評価のうえ終了したと認める者には、卒業証書を授与する。成績評価(試験)に関する規定は、本校規定のとおりとする。ただし出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、その科目について評価を受けることができない。」

・単位取得並びに成績評価等に関する規定(「学生便覧」(シラバス)106～107ページ参照)

1 単位取得方法、2 遅刻・早退の扱い、3 欠席の扱い、4 試験及び成績評価、5 追・再試験、6 不正行為について、7 校外学習について

うち、「4 試験及び成績評価」を抜粋

4. 試験及び成績評価

- 1) 講義成績は、中間試験・定期試験を中心とし、指示のあった課題等の提出物、日常の学習態度を加味して評価する。
- 2) 講義における試験問題は、同一教科を複数の担当教員で行う場合 100 点中 50 点を共通問題とする。
- 3) 実習成績は、授業内テストを中心に出席状況、ノート提出、日常の学習態度等を加味して評価する。
- 4) 国際調理ビジネス科は授業内テストを中心とし、指示のあった課題等の提出物、日常の学習態度、出席状況を加味して評価する。
- 5) 評点は 100 点満点で表す。60 点未満は不合格とする。

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)

「学生便覧」(シラバス)に記載された「単位取得並びに成績評価等に関する規定」により、講義および実習全ての履修科目の成績評価を評点により点数化し、全科目の合計点数を全履修科目数で除した平均化により個々の成績を算出している。この方法により算出された成績指標を基に、成績分布状況の把握および下位 1/4 に該当する人数ならびにその指標の数値把握を実施している。

客観的な指標の算出方法の公表方法	在学生およびその保護者、ならびに一般希望者向けの公表方法として、学校事務窓口での閲覧を実施している。
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。	
<p>(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)</p> <p>東京調理製菓専門学校は、‘食と美と技のスペシャリストの育成’を教育スローガンに「食を通して「心の育成と探求心の追求」調理師ならびに製菓業に携わる者として高度な知識・技術を身につけると共に、礼儀正しさと何事にも真摯な態度で取り組む姿勢を身につけ、即戦力としての期待に沿い社会に貢献できる人材育成を目指す」ことを目的としている。</p> <p>卒業要件については、学則に定める各学科所定の授業時間数および単位数を所定の年次で終了することを求め、終了したと認める者には卒業証書を授与する。 本校を卒業した者は、調理師法に基づく調理師免許資格を取得することができる。ただしパティシエ・ブーランジェ科・国際調理ビジネス科は除く。 本校の「調理専門課程 高度調理技術科」を卒業した者には、卒業実践専門課程（平成 27 年度文部科学省告示第 23 号）専門士（衛生専門課程）の称号を授与する。 卒業要件の詳細については、学則をはじめ、「学生便覧」（シラバス）および HP 内の情報公開（①学校情報の公開）に記載している。</p>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	一般希望者向けの公表方法として、「学生便覧」（シラバス）の閲覧を学校事務窓口で実施する。

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	東京調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 食糧学院

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.tokyocook.ac.jp/schoolguide/information/
収支計算書又は損益計算書	同上
財産目録	記載書面の閲覧を学校事務窓口で実施する。
事業報告書	同上
監事による監査報告（書）	同上

2. 教育活動に係る情報

① -1 学科等の情報【調理専門課程 調理技術科】

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生分野		調理専門課程	調理技術科	—	—		
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	昼間	1,110時間/37単位	570時間 /19単位	60時間 /2単位	480時間 /16単位	—時間 /—単位	—時間 /—単位
			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	
80人		53人	17人	15人	32人	47人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 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】の1.を参照
成績評価の基準・方法
（概要） 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】の3.を参照
卒業・進級の認定基準
（概要） 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】の4.を参照
学修支援等
（概要） 調理師を目指す意欲を喚起し、安全・安心に勉学に励むことができるよう支援体制ならびに施設環境を整えている。日常生活での支援としては、クラス編成に於いて専任学科長のもと、クラス担任制を導入することで学生との円滑なコミュニケーションを図り学校や日常での生活に於ける様々な相談をし易い環境を構築すると同時に、希望者にはカウンセリング室での専任カウンセラーによるカウンセリングも同時並行

的に行っていることなど、学生の様々な相談事項への対応をきめ細かく配慮し実施している。経済的支援としては、各種奨学金制度をはじめ本校独自の制度として「特待生制度」「教育後援会奨学金制度」「留学生校納金減免制度」を設けている。更には、厚生労働省「職業実践教育給付金制度」認定校として、社会人等の学び直し学習のバックアップのためにキャリア支援制度の充実を図っている。また、就職活動支援として、担任、就職進路指導課および全教職員が一体となり、学生の夢の実現に向けて支援体制を強化している。学生個々のニーズに合った就職先の開拓をはじめ、学生個人の適性・技量を把握し、その適性・技量、そして何よりも学生個々の希望に沿った就職先の斡旋により、多くの学生が自身の技量・適性を存分に発揮できる職場への就職を実現している。就職内定率は、13年連続で100%を達成している。

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
44人 (100%)	9人 (20.4%)	27人 (61.4%)	8人 (18.2%)
(主な就職、業界等)			
<p>【ホテル・宿泊関係】 帝国ホテル、星野リゾート、プリンスホテル、ウエスティンホテル東京、パークハイアット東京、ホテルニューオータニ幕張、ザ・ペニンシュラ東京、セルリアンタワー東急ホテル、他 【レストラン】 ジョエルロブション、ラ・メゾン・ワルティエヌ、人形町今半、資生堂パーラー、モリモト アジア、ブーランジェリー スドウ、GINZA ONODERA、他 【結婚式場】 目黒雅叙園、八芳園、ノパレーゼ、C・B・H、原宿東郷記念館、アルファクラブ武蔵野、他 【その他業種】 三笠会館、LEOC、東京會館、東洋食品、うかい、オリンピア、グリップセカンド、MUGEN、スエヒロ、他</p>			
(就職指導内容)			
当校卒業生によるキャリア講座、学内企業説明会、面接試験模試(個人・グループ)、マナー・メイクアップ講座、履歴書・エントリーシート添削			
(主な学修成果(資格・検定等))			
<ul style="list-style-type: none"> ・【卒業時に取得】調理師免許(国家資格) ・【目指せる資格】食育インストラクター、フードアナリスト検定4級、色彩活用ライフケアカラー検定、日本ハーブ検定 			
(備考) (任意記載事項)			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
53 人	6 人	11.3%
<p>(中途退学の主な理由) 経済上の理由、健康上の理由、学習上の理由、進路変更等による</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組) 担任による定期的な個人面談、専門カウンセラーによる学生相談を基本に保護者との連携を図った三者面談等を実施すると共に、学内での情報共有を担任・教科担当および学科長の間で行っている。</p>		

① -2 学科等の情報【調理専門課程 高度調理技術科】

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生分野		調理専門課程	高度調理技術科	○	—		
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	昼間	1,920時間/64単位	690時間 /23単位	90時間 /3単位	1,140時間 /38単位	—時間/ —単位	—時間/ —単位
			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	
320人		192人	23人	15人	32人	47人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 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】の1.を参照
成績評価の基準・方法
（概要） 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】の3.を参照
卒業・進級の認定基準
（概要） 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】の4.を参照
学修支援等
（概要） 高度な技量・知識を併せ持つ調理師を目指す意欲を喚起し、安全・安心に勉学に励むことができるよう支援体制ならびに施設環境を整えている。日常生活での支援としては、クラス編成に於いて専任学科長のもと、クラス担任制を導入することで学生との円滑なコミュニケーションを図り学校や日常での生活に於ける様々な相談をし易い環境を構築すると同時に、希望者にはカウンセリング室での専任カウンセラーによるカウンセリングも同時並行的に行っていることなど、学生の様々な相談事項への対応をきめ細かく配慮し実施している。経済的支援としては、各種奨学金制度をはじめ本校独自の制度として「特待生制度」「教育後援会奨学金制度」「留学生校納金減免制度」を設けている。今後は更なる施策として、厚生労働省「職業実践教育給付金制度」認定に向けた申請を行うことで、社会人等の学び直し学習のバックアップのためのキャリア支援制度の充実を図る事を目指している。また、就職活動支援として、担任、就職進路指導課および全教職員が一体となり、学生の夢の実現に向けて支援体制を強化している。学生個々のニーズに合った就職先の開拓をはじめ、学生個人の適性・技量を十二分に把握し、その適性・技量、そして何よりも学生個々の希望に沿った就職先の斡旋により、多くの学生が自身の技量を存分に発揮できる職場への就職を実現している。就職内定率は、13年連続で100%を達成している。

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
86人 (100%)	人 (%)	85人 (98.8%)	1人 (1.2%)
（主な就職、業界等） 【ホテル・宿泊関係】 帝国ホテル、星野リゾート、プリンスホテル、ウエスティンホテル東京、パークハイアット東京、ホテルニューオータニ幕張、ザ・ペニンシュラ東京、セルリアンタワー東急ホテル、他 【レストラン】 ジョエルロブション、ラ・メゾン・ワルティース、人形町今半、資生堂パーラー、モリモト アジア、ブーランジェリー スドウ、GINZA ONODERA、他 【結婚式場】 目黒雅叙園、八芳園、ノパレーゼ、C・B・H、原宿東郷記念館、アルファクラブ武蔵野、他 【その他業種】 三笠会館、LEOC、東京會館、東洋食品、うかい、オリンピア、グリップセカンド、MUGEN、スエヒロ、他			
（就職指導内容） 当校卒業生によるキャリア講座、学内企業説明会、面接試験模試（個人・グループ）、マナー・メイクアップ講座、履歴書・エントリーシート添削、職場体験実習			
（主な学修成果（資格・検定等）） <ul style="list-style-type: none"> ・【卒業時に取得】調理師免許(国家資格)、食品技術管理専門士、助手資格認定 ・【目指せる資格】3級レストランサービス技能士(国家資格)、食育インストラクター、フードアナリスト検定4級、日本ハーブ検定 			
（備考）（任意記載事項）			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
196人	16人	8.2%
（中途退学の主な理由） 経済上の理由、健康上の理由、学習上の理由、進路変更等による		
（中退防止・中退者支援のための取組） 担任による定期的な個人面談、専門カウンセラーによる学生相談を基本に保護者との連携を図った三者面談等を実施すると共に、学内での情報共有を担任・教科担当および学科長の間で行っている。		

① -3 学科等の情報【調理専門課程 パティシエ・ブーランジェ科】

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生分野		調理専門課程	パティシエ・ブーランジェ科	—	—		
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	昼間	540時間/18単位	60時間 /2単位	30時間 /1単位	960時間 /32単位	—時間 /—単位	—時間 /—単位
			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		36人	6人	15人	32人	47人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 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】の1.を参照
成績評価の基準・方法
(概要) 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】の3.を参照
卒業・進級の認定基準
(概要) 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】の4.を参照
学修支援等
(概要) パティシエ・ブーランジェを目指す意欲を喚起し、安全・安心に勉学に励むことができるよう支援体制ならびに施設環境を整えている。日常生活での支援としては、クラス編成に於いて専任学科長のもと、クラス担任制を導入することで学生との円滑なコミュニケーションを図り学校や日常での生活に於ける様々な相談をし易い環境を構築していると同時に、希望者にはカウンセリング室での専任カウンセラーによるカウンセリングも同時並行的に行うことなど、学生の様々な相談事項への対応をきめ細かく配慮し実施している。経済的支援としては、各種奨学金制度をはじめ本校独自の制度として「特待生制度」「教育後援会奨学金制度」「留学生校納金減免制度」を設けている。今後は、社会人等の学び直し学習のバックアップのためのキャリア支援制度の充実を図る事を目指す。また、就職活動支援として、担任、就職進路指導課および全教職員が一体となり、学生の夢の実現に向けて支援体制を強化している。学生個々のニーズに合った就職先の開拓をはじめ、学生個人の適性・技量を十二分に把握し、その適性・技量、そして何よりも学生個々の希望に沿った就職先の斡旋により、多くの学生が自身の技量を存分に発揮できる職場への就職を実現している。就職内定率は、6年連続で100%を達成している。

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
35人 (100%)	4人 (11.4%)	26人 (74.3%)	5人 (14.3%)
（主な就職、業界等） 【ホテル・宿泊関係】 帝国ホテル、星野リゾート、プリンスホテル、ウエスティンホテル東京、パークハイアット東京、ホテルニューオータニ幕張、ザ・ペニンシュラ東京、セルリアンタワー東急ホテル、他 【レストラン】 ジョエルロブション、ラ・メゾン・ワルティース、人形町今半、資生堂パーラー、モリモト アジア、ブーランジェリー スドウ、GINZA ONODERA、他 【結婚式場】 目黒雅叙園、八芳園、ノパレーゼ、C・B・H、原宿東郷記念館、アルファクラブ武蔵野、他 【その他業種】 三笠会館、LEOC、東京會館、東洋食品、うかい、オリンピア、グリップセカンド、MUGEN、スエヒロ、他			
（就職指導内容） 当校卒業生によるキャリア講座、学内企業説明会、面接試験模試（個人・グループ）、マナー・メイクアップ講座、履歴書・エントリーシート添削、職場体験実習			
（主な学修成果（資格・検定等）） ・ 【目指せる資格】 フードアナリスト検定4級、日本ハーブ検定			
（備考）（任意記載事項）			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
40人	5人	12.5%
（中途退学の主な理由） 経済上の理由、健康上の理由、学習上の理由、進路変更等による		
（中退防止・中退者支援のための取組） 担任による定期的な個人面談、専門カウンセラーによる学生相談を基本に保護者との連携を図った三者面談等を実施すると共に、学内での情報共有を担任・教科担当および学科長の間で行っている。		

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)
調理技術科	200,000 円	600,000 円	560,000 円	入学検定料 20,000 円 実験実習費 280,000 円 施設設備費 260,000 円
高度調理技術科	200,000 円	600,000 円	560,000 円	入学検定料 20,000 円 実験実習費 280,000 円 施設設備費 260,000 円
パティシエ・ブ ーランジェ科	200,000 円	600,000 円	600,000 円	入学検定料 20,000 円 実験実習費 320,000 円 施設設備費 260,000 円
	円	円	円	
修学支援 (任意記載事項)				
各種奨学金制度、教育ローン制度をはじめ、本校独自の制度として「食糧学院奨学基金」「教育後援会奨学金制度」「資格取得者支援制度」「キャリア支援制度」「通学社員制度」「紹介者推薦制度」などにより経済的側面からの支援充実を図っている。				

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) 前年度評価について、学校 HP で公開している。 https://www.tokyocook.ac.jp/wp/wp-content/uploads/2018/08/jikohyouka.pdf		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
学校関係者評価は「専修学校におけるガイドライン」に則って行うことを基本方針としている。学校関係者評価は、評価という協働作業を通じて、学校と学校関係者(高等学校、保護者、同窓会、企業、地域住民など)とが相互に理解を深め、かつ相互理解を深め合うコミュニケーション・ツールでもあると考えている。学校評価の基本は自己評価であるが、企業等の外部委員で構成する学校関係者評価委員会を設置し、その透明性・公平性・客観性ならびに妥当性を高めている。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
社団法人 事務局長	2019. 4. 1～2020. 3. 31	業界団体
株式会社 社長	2019. 4. 1～2020. 3. 31	企業
日本語学校 副校長	2019. 4. 1～2020. 3. 31	教育者
ホテル 元料理長	2019. 4. 1～2020. 3. 31	業界企業
学校関係者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) 前年度評価について、学校 HP で公開している。 https://www.tokyocook.ac.jp/wp/wpcontent/uploads/2018/08/schoolEvaluation.pdf		

第三者による学校評価（任意記載事項）

特定非営利活動法人 私立専門学校等評価研究機構による「平成 27 年度 私立専門学校等第三者評価 評価報告書」を学校 HP で公開している。

<https://www.tokyocook.ac.jp/wp/wpcontent/uploads/2018/03/thirdPersonEvaluation.pdf>

c) 当該学校に係る情報

（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）

① 学校 HP : <https://www.tokyocook.ac.jp/>

② 刊行物 : [名 称] 学校案内・学生募集要項

[入手方法] 電話による問い合わせ（電話 : 03-3363-9181）又は学校 HP
の資料請求お申込みフォーム