

平成27年9月7日

## 平成26年度 教育情報の公表

学校法人 華学園  
華調理製菓専門学校

学校法人華学園 華調理製菓専門学校は、平成26年度学校情報について、以下の通り報告致します。

1. 基準項目ごとの学校情報

基準1 学校の概要・目標及び計画	
【概要】	<p>学校の概要： 華調理製菓専門学校は、調理師を養成する調理本科（昼間部1年制、夜間部1.5年制）・調理テクニカル科（昼間部2年制）及びパティシエを養成するスイーツ・カフェ科（昼間部2年制）で構成されている。</p> <p>建学の精神： 「華学園の教育を通じて、時代の求める職業人を育成し、社会の発展に寄与すること」</p> <p>校訓： 誠意、熱意、創意</p> <p>教育指針： 学園は、職業に必要な実践的かつ専門的な能力を学生に教育してエキスパートを養成することを目的として、実務に関する知識・技術及び技能についての組織的教育を担う高等教育機関としての教育環境の拡充に努力する。</p>
【校長名】	坂本 知栄子
【所在地】	〒110-8662 東京都台東区根岸1-1-12
【連絡先】	華調理製菓専門学校（電話）03-3875-1111 教務部 芳賀正幸
【沿革・歴史】	<p>昭和21年 「華洋裁研究所」を創立。</p> <p>昭和33年 学校法人「華学園」に組織を変更。</p> <p>昭和36年 栃木県那須高原に那須山荘（研修施設）を開設。</p> <p>昭和46年 神奈川県三浦半島に三崎研修所を開設。</p> <p>昭和52年4月1日 華調理師専門学校開校</p> <p>平成5年4月1日 調理テクニカル科（2年制課程）開設</p> <p>平成8年 華学園創立50周年</p> <p>平成10年 3号館完成</p> <p>平成15年 製菓・製パン技術科（2年制課程）開設</p> <p>〃 7号館（パティシエ館）完成</p> <p>平成23年4月1日 華調理製菓専門学校に校名変更</p> <p>〃 製菓・製パン技術科をスイーツ・カフェ科に名称変更</p> <p>平成26年3月31日 調理テクニカル科及びスイーツ・カフェ科が職業実践専門課程として文部科学省より認定。</p>

【その他の諸活動に関する  
計画】

施設の新設及び改善

スイーツ・カフェ科におけるカフェ実習室の新設  
507調理実習室ガスレンジ交換（5号館5階）

平成26年度事業計画

日程	活動内容
4月	製菓衛生師講座 御殿場研修
4・5月	オリンピックセンター研修
5月	料理研究同好会 菓子製造販売 食品衛生責任者講習 アディショナルスクール
5～6月	校外実習
5～8月	介護食士3級講座
6月	テーブルマナー講習 校外実習
6月～8月	食育活動
6月～11月	製菓衛生師国家試験
7月	企業ガイダンス フードコーディネーター3級講座
7～8月	那須研修
7月、12月	教育連携
8月	COOK DE チャンピオン ホテル見学会
9月	特別調理講習
10月中旬	第30回調理技術コンクール東京地区予選
10月	ラッピング講習
10月～12月	食育インストラクター講習
11月	菓子講習
11～12月	テーブルマナー講習
2月	鶯華祭
2月下旬	第30回調理技術コンクール全国大会
3月下旬	スイーツチャンピオン

基準2 各学科等の教育																																																						
<p>【入学者に関する受入方針及び入学者数、入学者、卒業・成績評価基準等】</p>	<p>アドミッションポリシー：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本校で学びたい理由が明確な者。</li> <li>・明るい性格で人に喜んでもらえる事が好きな者。</li> <li>・「食」に対して敏感で関心が高い者。</li> <li>・「衛生観念」のある者。「食の専門家」として自立したい者。</li> </ul> <p>入学資格：</p> <p>高等学校卒業または中等教育学校の後期課程卒業並びに高等学校卒業程度認定試験に合格した者。</p> <p>入学者：</p> <table border="1" data-bbox="603 622 1385 1039"> <thead> <tr> <th colspan="2">学科</th> <th>修業年限</th> <th>入学定員</th> <th>収容定員</th> <th>入学者数</th> <th>総在籍数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">昼間部</td> <td>調理本科</td> <td>1年</td> <td>120</td> <td>120</td> <td>114</td> <td>114</td> </tr> <tr> <td>調理テクニカル科</td> <td>2年</td> <td>160</td> <td>320</td> <td>150</td> <td>290</td> </tr> <tr> <td>スイーツ・カフェ科</td> <td>2年</td> <td>80</td> <td>160</td> <td>75</td> <td>157</td> </tr> <tr> <td colspan="3">小計</td> <td>360</td> <td>600</td> <td>339</td> <td>561</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">夜間部</td> <td>調理本科(専門課程)</td> <td>1.5年</td> <td>40</td> <td>80</td> <td>22</td> <td>51</td> </tr> <tr> <td>調理本科(高等課程)</td> <td>1.5年</td> <td>40</td> <td>80</td> <td>2</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td colspan="3">小計</td> <td>80</td> <td>160</td> <td>24</td> <td>56</td> </tr> </tbody> </table> <p>卒業に必要な単位時間数：</p> <p>調理本科（昼間部） 972 時間  調理テクニカル科 1,922 時間  パティシエ・テクニカル科 2,280 時間  調理本科（夜間部） 970 時間</p> <p>成績評価：</p> <p>評価は試験成績、出席率、提出物等を総合的に判断する。評価を 100 点満点の評点で表し、合格基準は 60%以上とする。</p>	学科		修業年限	入学定員	収容定員	入学者数	総在籍数	昼間部	調理本科	1年	120	120	114	114	調理テクニカル科	2年	160	320	150	290	スイーツ・カフェ科	2年	80	160	75	157	小計			360	600	339	561	夜間部	調理本科(専門課程)	1.5年	40	80	22	51	調理本科(高等課程)	1.5年	40	80	2	5	小計			80	160	24	56
学科		修業年限	入学定員	収容定員	入学者数	総在籍数																																																
昼間部	調理本科	1年	120	120	114	114																																																
	調理テクニカル科	2年	160	320	150	290																																																
	スイーツ・カフェ科	2年	80	160	75	157																																																
小計			360	600	339	561																																																
夜間部	調理本科(専門課程)	1.5年	40	80	22	51																																																
	調理本科(高等課程)	1.5年	40	80	2	5																																																
小計			80	160	24	56																																																
<p>【カリキュラム】</p>	<p>調理師法、調理師養成施設指導要領等関係法令の基準に則り編成する。</p>																																																					
<p>【進級・卒業の要件等】</p>	<p>進級、卒業に必要な授業時数を取得する。</p>																																																					
<p>【取得する資格・検定等】</p>	<p>調理本科：調理師免許、衛生専門士、食育インストラクター（希望者）、介護食士3級（希望者）、ラッピングクリエイター3級（希望者）</p> <p>調理テクニカル科：調理師免許、衛生専門士、食品技術管理専門士、食育インストラクター（希望者）、介護食士3級（希望者）、フードコーディネーター3級（希望者）、ラッピングクリエイター3級（希望者）</p> <p>パティシエ・テクニカル科：衛生専門士、食品衛生責任者、製菓衛生師（希望者）、製菓製造技能士（洋菓子製造）、色彩検定2・3級（希望者）、ラッピングクリエイター3級（希望者）</p>																																																					

【資格取得・検定試験  
合格等の実績】

各種資格の取得状況：

資格	合格者	合格率
フードコーディネーター3級	37	100.0%
食育インストラクター3級	25	100.0%
色彩検定2級	3	60.0%
色彩検定3級	56	70.0%
ラッピングクリエイター3級	109	100.0%
介護食士3級	38	97.4%
製菓衛生師	44	65.7%
食品衛生責任者	80	100.0%

【卒業生数・卒業後の進路】

就職状況：

	卒業生	就職希望者		その他
		就職者	就職率	
調理本科(昼間部)	110	87	100%	23
調理テクニカル科	131	116	100%	15
スイーツ・カフェ科	80	73	100%	7
調理本科(夜間部)	31	14	100%	17
計	352	290	100%	62

業態別就職先割合：

ホテル 33%、西洋料理店 13%、中国料理店 2%、日本料理店  
12%、洋菓子店・パン屋 25%、集団調理 10%、その他 5%

基準3 教職員	
【教職員数】	76名
【教職員の組織・教員の専門性】	<p>教職員の組織： 校長、教員、助手、事務職員、学校医</p> <p>教員の専門性： 専門調理師、調理師、製菓衛生師、管理栄養士、栄養士、 獣医師、薬剤師、保健衛生学士、農獣医学士、農学修士、 農学士、水産学士、法学士、レストランサービス1級、 パソコン財務会計主任2種、AFT1級カラーコーディネーター</p>

基準4 キャリア教育・実践的職業教育	
【キャリア教育への取組状況】	<p>キャリアセンターを設置し、専任の担当者が常駐し学生の対応を行っている。入学時より就職オリエンテーションを実施し、就職マナー講座、就職希望調査を段階別に行う。</p> <p>履歴書、ESの書き方、ヘアメイク講座、ホテル見学会、企業ガイダンス、卒業生ガイダンス、個別面接指導を行う。</p>
【実習・実技等の取組状況】	<p>1年次は基本技術の修得を目標に、日本、西洋、中国の各料理の基本と、菓子の基本を学ぶ。2年次は希望する料理を専攻し、それぞれの料理の応用技術を学ぶ。</p> <p>また、校外実習において自分の適性を見極めさせる。</p>
【就職支援等への取組状況】	<p>求人票の掲示、過去の就職状況の公開、キャリアセンターにおけるインターネット検索を可能とするなど、学生の就職支援を行っている。また、クラス担任制で、担任が入学時より面談を定期的に行い学生個々にあった就職相談にもあたっている。</p>

基準5 様々な教育活動・教育環境	
【学校行事への取組状況】	<p>学校行事の実施に対して、イベント計画書、終了時には学生アンケート及びイベント報告書の提出を義務づけている。提出された報告をもとに年度末に学校行事評価及び次年度学校行事計画案を作成。計画案は、まず次年度予算会議等で審議されたのち承認されれば事業計画となる。最終的に事業計画書（学校行事を含む）は理事会・評議委員会へ提出されている。</p> <p>主な学校行事</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 新入生オリエンテーション（調理師の心構え、マナー教育等）</li> <li>② 運動会</li> <li>③ 那須研修(1泊2日)</li> <li>④ 作品展（調理、製菓）</li> <li>⑤ 学園祭</li> <li>⑥ オリンピックセンター研修（社会人基礎力育成、職業意識向上）</li> <li>⑦ 校外実習</li> <li>⑧ ヨーロッパ研修（希望者）</li> <li>⑨ テーブルマナー研修</li> <li>⑩ 卒業式・謝恩会</li> </ol>
【課外活動】	軟式野球部、料理研究同好会等の活動を行っている。

基準6 学生への生活支援	
【学生支援への取組状況】	<p>① 本校独自の特待生制度、運動部特待生制度の他、公的な貸付制度を導入している。</p> <p>② 教育訓練給付制度 教育訓練給付制度の適用を受けている。</p> <p>③ 住居支援については、学生寮の紹介、アルバイト進学制度による支援も行っている。</p> <p>④ クラス担任制を導入し、学生が相談しやすい環境を整えている。</p>

基準7 学生納付金・就学支援	
【学生納付金の取扱い】	<p>入学時一括納入の他、年3回の分割納入にも応じている。</p> <p>学生納付金の取扱いは、事業計画に基づく予算編成が行われていること、会計監査においても問題ない。</p>
【活用できる経済的支援措置の内容等】	<p>1.特待生制度(社会に有為な人材を育成するために設定している) 一定の応募資格を設定し、S(30万円)、A(10万円)、B,C(5万円)の各奨学金を給付している。(各若干名の募集)</p> <p>2.日本学生支援機構奨学金 専任の担当者を配置し、利用者が利用しやすい環境を整えている。</p> <p>3.東京都育英資金</p> <p>4.日本政策金融公庫ローン・他、提携金融機関のローンの利用 専任の担当者を配置し、利用者が利用しやすい環境を整えている。</p>

基準8 学校の財務	
【学校財務の状況等】	<p>事業計画に基づく予算編成が行われていること。会計監査においても問題点がない。</p>

基準9 学校評価	
【自己評価・学校関係者評価の結果】	<p>毎年自己評価・自己点検を行い、東京都に提出している。また希望者に対しては公開もしている。</p> <p>他別紙の自己点検・自己評価及び学校関係者評価を参照。</p>
【評価結果を踏まえた改善方策】	<p>自己点検・自己評価の結果に基づき、今後必要とされるコース等の検討を行っている。またカリキュラムの検討も行う。</p> <p>また、華友会という学校と企業の親睦団体を結成し、年間をとおして勉強会等の交流の機会を確保している。そのため校外実習等の受入れにも役立っている。</p>

基準10 国際連携の状況	
【留学生の受入れ・派遣状況】	<p>中国、韓国、台湾、タイ、モンゴル、ベトナムからの留学生を受け入れている。毎年受入国は変わる。</p>
【外国の学校等との交流状況】	<p>イタリアの「ルッカ国際料理学院」から、校長を招きイタリア料理の講習会を実施している。また、本校の卒業生が留学している。</p>

基準1 1 その他

【学則】

華調理製菓専門学校

第1章 総則

(目的)

第1条 本校は学校教育法及び調理師法の規定にもとづき、栄養、調理、衛生に関する専門技術および理論を修得させ、あわせて社会人として必要な一般教養を授け、社会有為の技術者を養成することを目的とする。

(名称)

第2条 本校は華調理製菓専門学校という。

(位置)

第3条 本校の位置を東京都台東区根岸1丁目1番12号に置く。

第2章 課程学科及び修業年限、定員並びに休業日

(課程、学科及び修業年限並びに定員)

第4条 本校の課程、学科及び修業年限並びに定員は次のとおりとする。

昼夜	課程別	学科名	修業年限	入学定員	総定員	備考
昼	調理専門課程 (衛生)	調理本科	1年	120名	120名	
		調理テクニカル科	2年	160名	320名	
		スイーツ・カフェ科	2年	80名	160名	
	計			360名	600名	

昼夜	課程別	学科名	修業年限	入学定員	総定員	備考
夜	調理専門課程 (衛生)	調理本科	1年6ヶ月	40名	80名	毎年4月
	調理高等課程 (衛生)	調理本科	1年6ヶ月	40名	80名	毎年4月
	計			80名	160名	

(学年、学期の終始)

第5条 本校の学年は次のとおりとする。

- (1) 調理専門課程調理本科の昼間部の学年は4月1日に始まり翌年3月31日に終わる。
- (2) 調理専門課程調理テクニカル科及びスイーツ・カフェ科の学年は4月1日に始まりその翌年の3月31日に終わる。

(3) 調理専門課程調理本科及び調理高等課程調理本科の夜間部の学年は4月1日に始まり翌年9月30日に終わる。

2 学年を分けて、次の学期とする。

昼間部 調理本科

第1学期 4月1日から9月30日まで

第2学期 10月1日から3月31日まで

調理テクニカル科

第1学期 4月1日から9月30日まで

第2学期 10月1日から3月31日まで

スイーツ・カフェ科

第1学期 4月1日から9月30日まで

第2学期 10月1日から3月31日まで

夜間部

第1学期 4月1日から9月30日まで

第2学期 10月1日から3月31日まで

第3学期 4月1日から9月30日まで

(休業日)

第6条 本校の休業日は次のとおりとする。ただし、休業日に於いて校長が特別に必要と認めた場合は、授業を課することができる。

(1) 日曜日

(2) 国民の祝日に関する法律で規定する日

(3) 夏季休業 昼間部 7月25日から8月29日まで

夜間部 7月25日から8月29日まで

(4) 冬季休業 昼間部 12月26日から1月8日まで

夜間部 12月26日から1月8日まで

(5) 春季休業 昼間部 3月26日から4月7日まで

夜間部 3月26日から4月3日まで

(6) その他校長が特別に必要と認めた日

(7) 開校記念日 5月1日

(8) 臨時休校日

非常変災、その他急迫の事情がある時は、臨時に授業が行われない事がある。

### 第3章 教育課程、授業時間数及び教職員組織

(教育課程、授業日数)

第7条 本校の教育課程及び授業日数は別表のとおりとする。

(他の専修学校などにおける授業科目の履修)

第8条 教育上有益と認められるときは、学校長の定めるところにより学生が調理師養成施設以外の専修学校、短期大学、大学等において履修した教科科目（調理実習を除く）については、履修した時間（又は単位）について240時間（8単位）を超えない範囲で当該課程における教科科目の履修とみなすことができる。ただし、修業年限は短縮できない。

(授業終始時間)

第9条 本校の始業及び終業の時刻は次のとおりとする。

(1) 調理専門課程は午前8時50分から午後4時40分（昼間部）及び午後6時20分から午後9時50分まで（夜間部）とする。

(2) 調理高等課程夜間部は午後6時20分から午後9時50分まで(夜間部)とする。

(教員組織)

第10条 本校に次の教職員を置く。

- (1) 校長 1名
- (2) 教員 42名以上(専任17名以上)
- (3) 助手 若干名
- (4) 事務職員 3名
- (5) 学校医 1名

2 校長は、校務をつかさどり、所属職員を監督する。

#### 第4章 入学、休学、退学、卒業及び賞罰

(入学資格)

第11条 本校の入学資格は、次のとおりとする。

- (1) 調理専門課程の入学資格は高等学校若しくはこれに準ずる学校を卒業した者、または文部科学大臣の定めるところにより、これに準ずる学力があると認められた者。
- (2) 調理高等課程の入学資格は、中学校若しくはこれに準ずる学校を卒業した者、または文部科学大臣の定めるところにより、これに準ずる学力があると認められた者。

(入学時期)

第12条 本校の入学時期は、次のとおりとする。

- (1) 調理専門課程昼間部・夜間部 4月
- (2) 調理高等課程夜間部 4月

(入学手続き・許可)

第13条 本校の入学手続きは次のとおりとする。

- 1 本校に入学しようとする者は、本校の定める入学願書に卒業(見込み)証明書、及び第21条に定める検定料を添えて出願しなければならない。
- 2 前号の手続きを終了した者に対して、審査の上、入学を決定する。
- 3 本校に入学を許可された者は、許可の日から10日以内に第21条の入学金、授業料、諸学費を添え、手続きをとらなければならない。

(休・復学)

第14条 生徒が疾病、その他やむを得ない事由によって1ヶ月以上休学する場合はその事由を記し、診断書を添えて校長の許可を受けなければならない。

(自主退学)

第15条 退学をしようとする者は、その事由を記し、校長の許可を受けなければならない。

(退学)

第16条 次の各号の一つに該当する者には退学を命ずることがある。

- (1) 性行不良で改善の見込みがないと認められる者
- (2) 学力劣等で成業の見込みがないと認められる者
- (3) 正当な理由がなくて出席が常でない者
- (4) 学校の秩序を乱し、その他生徒としての本分に反した者

(評価・修了の認定)

第17条 本校は各教科目について学期末に行う。

- (1) 合格の基準は各教科とも満点の60%以上とする。また各教科ごとの規定授業時間数を履修すること。
- (2) 校長は、教科課程の定めるところにより、各学年ごとに修了すべき学科目について試験を行い、合格者に対して該当学科目の修了を認定することができる。

(卒業)

第18条 本校所定の課程を修了した者には卒業証書を授与する。

(称号の授与)

第19条 前条により調理専門課程調理テクニカル科又はスイーツ・カフェ科を修了した者には専門士（衛生専門課程）の称号を授与する。

(卒業後の資格)

第20条 調理専門課程調理本科、調理高等課程調理本科及び調理専門課程テクニカル科を卒業した者は、住所地の都道府県知事に調理師の免許を申請し、資格を取得することができる。

(褒賞)

第21条 成績優秀者にして他の模範となる者には、褒賞することがある。

## 第5章 入学金、授業料

(納付金)

第22条 本校の入学金、授業料等は次のとおりとする。

検定料 昼間部 20,000 円、夜間部 20,000 円

区 分	調理本科	調理テクニカル科		スイーツ・カフェ科		調理本科
		1年次	2年次	1年次	2年次	
入 学 金 (入学時のみ)	170,000	170,000		200,000		150,000
施 設 費	120,000	120,000	120,000	140,000	140,000	80,000
授 業 料	580,000	580,000	620,000	600,000	620,000	400,000
実験実習費	260,000	260,000	380,000	320,000	380,000	260,000
維 持 費	80,000	80,000	80,000	100,000	100,000	40,000
(小 計)		1,210,000	1,200,000	1,360,000	1,240,000	
合 計	1,210,000	2,410,000		2,600,000		930,000

2 既納の入学金、施設費、授業料、実験実習費、維持費、検定料は原則として返還しない。

ただし、次の各号に該当する場合はこの限りでない。

- (1) 3月31日までに入学辞退の意思表示をした者（専願又は推薦入学試験（これに類する入学試験を含む）に合格して本校と在学契約を締結した生徒は除く。）については、原則として、生徒等が納付した施設費、授業料、実験実習費及び維持費の返還に応じる。
- (2) 特別の理由のある場合には、別に定めるところにより、生徒等が納付した施設費、授業料、実験実習費及び維持費の全部又は一部を返還することがある。

(健康診断)

第23条 健康診断は毎年1回別に定めるところにより実施する。

(附帯事業)

第24条 本校の附帯事業は次のとおりとする。

科名	修業期間	定員	備考
喫茶、スナック、パブ科	3ヶ月	40名	昼間40名 夜間40名 週2回 月水
小料理、割烹専科	3ヶ月	40名	昼間40名 夜間40名 週2回 火木
介護食士	6ヶ月	40名	昼間40名 週2回 水土

- 2 喫茶、スナック、パブ科の授業は午後1時30分から午後3時30分まで(昼間)、午後6時から午後8時まで(夜間)とする。  
小料理、割烹専科は午後1時30分から午後3時30分(昼間) 午後6時から午後8時まで(夜間)とする。  
介護食士は、水曜日 午後4時30分から午後6時まで、土曜日 午前10時40分から午後4時20分までとする。
- 3 附帯事業の入学金、授業料、その他必要事項は別に定める。

附 則

- 1 この学則は昭和52年4月1日より施行する。
- 2 この学則の施行に関して必要な事項は、校長が別に定める。

附 則

1. この学則は昭和58年4月入学生より実施する。
2. この学則は昭和59年4月1日から施行する。
3. この学則は昭和61年4月1日から施行する。
4. この学則は昭和62年4月1日から施行する。
5. この学則は昭和63年4月1日から施行する。
6. この学則は平成元年4月1日から施行する。
7. この学則は平成2年4月1日から施行する。
8. この学則は平成3年4月1日から施行する。
9. この学則は平成4年4月1日から施行する。
10. この学則は平成5年4月1日から施行する。
11. この学則は平成6年4月1日から施行する。
12. この学則は平成7年4月1日から施行する。
13. この学則は平成8年4月1日から施行する。
14. この学則は平成10年4月1日から施行する。
15. この学則は平成12年4月1日から施行する。
16. この学則は平成15年4月1日から施行する。
17. この学則は平成17年3月3日から施行する。(専門士称号付与)
18. この学則は平成18年4月1日から施行する。
19. この学則は平成21年4月1日から施行する。
20. この学則は平成22年4月1日から施行する。
21. この学則は平成23年4月1日から施行する。(校名・学科名変更)

22. この学則は平成24年4月1日から施行する。(夜間部定員変更)

【学校運営の状況に関する  
その他の情報】

## 資金収支計算書

(単位:円)

収入の部		支出の部	
科目		科目	
学生生徒等納付金収入	1,481,214,598	人件費支出	754,839,288
手数料収入	12,723,640	教育研究経費支出	186,617,084
寄付金収入	0	管理経費支出	88,457,317
補助金収入	6,179,084	借入金等利息支出	0
資産運用収入	186,480,585	借入金等返済支出	0
資産売却収入	2,687,368,294	施設関係支出	10,341,000
事業収入	11,558,150	設備関係支出	14,273,879
雑収入	86,030,230	資産運用支出	3,111,062,745
前受金収入	984,060,000	その他の支出	669,463,163
その他の収入	742,947,961	資金支出調整勘定	△ 54,875,000
資金収入調整勘定	△ 1,209,474,987	次年度繰越支払資金	3,275,584,531
前年度繰越支払資金	2,522,498,592		
収入の部合計	7,511,586,147	支出の部合計	8,055,764,007
	6,198,562,542		4,835,054,476

## 消費収支計算書

(単位:円)

収入の部		支出の部	
科目		科目	
学生生徒等納付金	148,214,598	人件費	754,839,288
手数料	12,723,640	教育研究経費	339,205,727
寄付金	0	管理経費	111,883,683
補助金	10,456,084	借入金等利息	0
資産運用収入	186,480,585	資産処分差額	0
資産売却差額	55,102,797	徴収不能額	0
事業収入	11,558,150	徴収不能引当金繰入	0
雑収入	86,030,230		
帰属収入合計	1,843,566,084		
基本金組入額合計	△ 19,917,605		
消費収入の部合計	1,823,648,479	消費支出の部合計	1,205,928,698
		当年度消費収入超過額	617,719,781

## 貸借対照表

(単位:円)

資産の部		負債の部	
科目		科目	
固定資産	3,600,001,876	固定負債	2,426,187
有形固定資産	3,424,037,465	流動負債	1,205,015,663
その他の固定資産	175,964,411	負債の部合計	1,207,441,850
流動資産	12,026,087,877	基本金の部合計	7,495,243,785
	0	消費収支差額の部合計	6,923,404,118
資産の部合計	15,626,089,753	負債の部、基本金の部及び 消費収支差額の部合計	15,626,089,753