

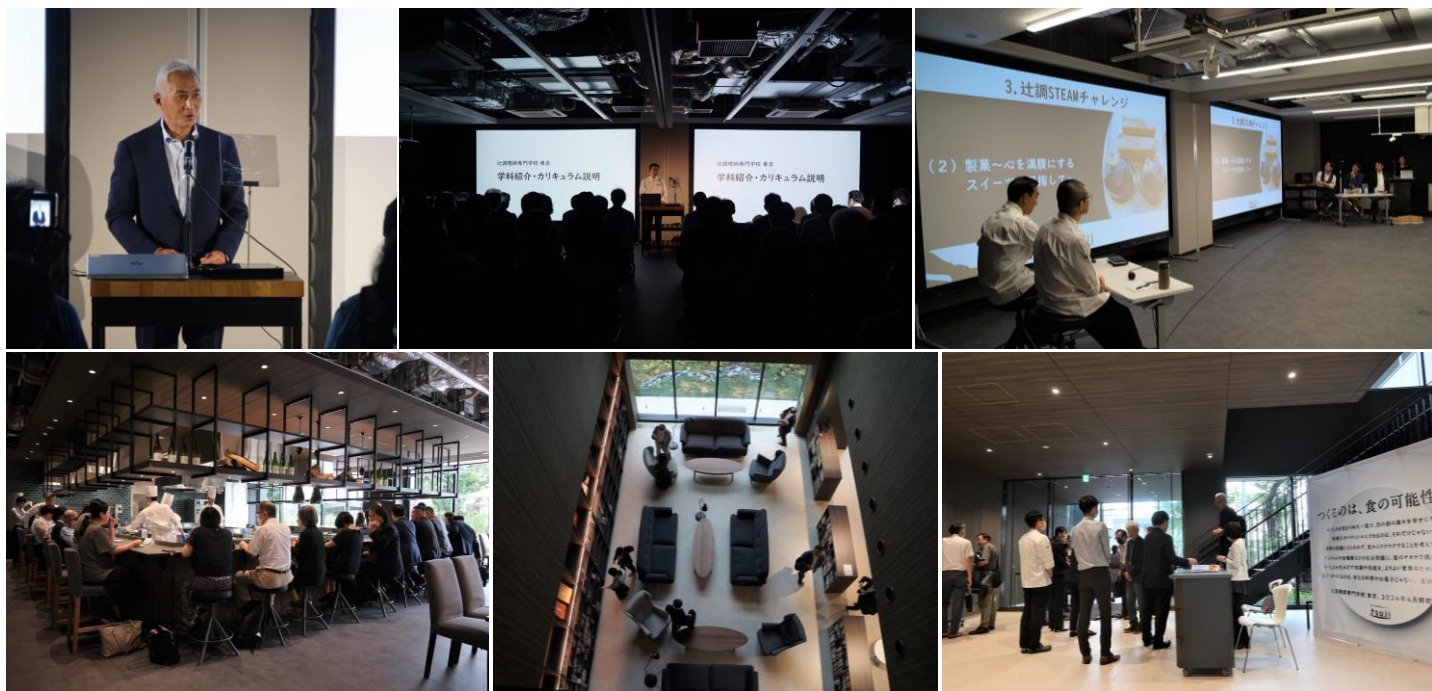
# 学校法人辻料理学館「辻調理師専門学校 東京」2024年4月開校 認可申請中

## 校舎竣工記念イベント開催レポート

食のプロを育成する教育機関、学校法人辻料理学館(大阪市、理事長:辻芳樹)は、2023年7月8日、来春開校を予定している「辻調理師専門学校 東京」の校舎竣工記念イベントを開催いたしました。6月に完成したばかりの校舎に、高等学校、日本語学校など、次の進学先として本校に学生を送り出してくださる教育機関をはじめ、メディアの方など100名を超える皆さまにお越しいただき、初めて校舎をお披露目する機会となりました。

冒頭では、1960年に開校した学校法人辻料理学館のこれまでの歴史と、本校が大切にしている建学の精神や教育理念を体感していただける映像を流し、理事長の挨拶、学科・カリキュラム説明へと進行了しました。特に質疑応答では、実習の具体的な内容や学生のサポート体制、奨学金制度、留学生の就職、また隣接する東京学芸大学との協働内容など、幅広く多くの質問をいただき、改めて「辻調理師専門学校 東京」への関心と期待の高さがうかがえました。

校舎見学のパートでは、3階建ての校舎内を自由に見学していただきました。実習室やレストラン教室を授業ではどのように使うのか、それぞれの教室で軽食を食べていただきながら教員が説明を行いました。パネルディスカッションでは「辻調がSTEAM教育を導入するワケ」というテーマで東京学芸大学の先生にもご登壇いただき、すでに実践している授業を紹介しながら、技術教育にSTEAM教育をどのように取り入れ、活用していくのか展望を語りました。



名称: 「辻調理師専門学校 東京」校舎竣工記念イベント

日時: 2023年7月8日(土) 13:00~16:30

場所: 辻調理師専門学校 東京 (東京都小金井市貫井北町 4-1-1)

式次第: 13:00-13:15 学校法人辻料理学館 理事長 辻芳樹 挨拶

13:10-14:00 学科・カリキュラム説明、質疑応答

14:00-15:15 校舎見学 (軽食とドリンクをご用意)

15:15-16:30 パネルディスカッション 【テーマ】辻調がSTEAM教育を導入するワケ



