

# 学校法人アナン学園

## 平成30年度 事業報告書

(平成30年4月1日から平成31年3月31日まで)

### 1. 法人の概要

#### (1) 設置する学校

アナン学園高等学校

全日制課程 普通科

全日制課程 看護科 (5年制)

全日制課程 調理科

#### (2) 役員及び教職員等 (平成30年5月1日現在)

①理事 7名 (定員 7名)

監事 2名 (定員 2名)

②評議員 15名 (定員15名)、

③教職員等 104名 (非常勤講師を含む)

④学校医等 (学校医・歯科医・産業医・薬剤師) 【委嘱】 4名

### 2. 学校運営の概要

#### (1) 入学者の推移

単位：名

	平成28年度	平成29年度	平成30年度
普通科	56	48	78
看護科	63	79	70
調理科	—		30
計	119	155	178

※ 平成31年度入学者数は、普通科60名 (進路総合コース42名、スポーツコース3名、ミュージカルコース10名、醸造コース5名)、看護科48名及び調理科27名の合計135名となり、前年比43名減少した。

(2) 生徒の状況 (平成30年5月1日現在)

単位：名

学年	普通科	看護科	調理科
1	80	72	30
2	50	65	27
3	48	52	
4		35	
5		19	
小計	178	243	57
合計	478		

(3) 卒業後の進路状況

①普通科

単位：名

30年度 卒業生	大学 進学者数	短大 進学者数	高専・ 専攻科	専修・専 門学校	各種学校 (含、予 備校)	就職・ その他
46	15	5		15	1	10

②看護科 (専攻科)

30年度 卒業生	大学 進学者数	短大 進学者数	高専・ 専攻科	専修・専 門学校	各種学校 (含、予備校)	就職・ その他
18	1					17

### 3. 教育活動について

#### (1) 普通科

普通科における基本方針としては、一人ひとりの人権を大切に、けじめある学校生活を送る生徒の育成に努めるとともに、基礎学力の定着を図り、進路目標を自己の責任において実現するように指導した。

##### ①進路総合コース

わかる喜びを学習で得るために、基礎力充実を目標とする授業展開の工夫を各教科が授業内で行った。また、けじめある学校生活の実現には生徒指導部と連携して指導に当たった。全生徒に対して毎朝15分間、中学校程度の基礎学力向上のための小テスト「朝の学習」を継続して実施した。

また、学習に対するモチベーションを高めるために、定期考査対策として「わかるまで勉強会」も継続して実施した。

ⅡⅢ年次のアドヴァンスにおいては、週3回の7時限目授業を行い学力向上に努めた。

#### ②スポーツコース

女子バトミントン、女子ラグビー及びゴルフの3種目を強化クラブとして強化育成を図っている。平成30年度の戦績は、女子バトミントン部については全日本ジュニア選手権大会シングルス出場、近畿高等学校選手権大会シングルス3位・ダブルス準優勝。

女子ラグビー部については、第73回国民体育大会女子7人制ラグビーフットボール大阪代表選出優勝。

ゴルフ部については、平成30年度大阪府高等学校ゴルフ選手権大会に出場するなど活躍の場を拓けている。

#### ③ミュージカルコース

平成30年度は開設2年目となり、恒例となっている“学習成果発表会”では演劇内容の作品発表をするなど質の向上もあり、感動を与えられるものとなった。また、特別講師として鳳蘭氏が引き続き指導にあたり、技術面だけではなく精神面での向上がみられた。

#### ④醸造コース

平成30年度から開設、生物の基礎及びワイン学を学び、2年次以降から始まる基礎分析実習及び微生物実習に備えることができた。また、大阪府羽曳野市のぶどう農園等において郊外学習を行い、実体験を基に醸造の基礎を学んだ。

### (2) 看護科

#### ①国試対策の充実と100%合格

看護師国試合格率向上のため、看護国試専門予備校の『さわ研究所』及び外部講師と連携して国試対策に取り組んだ結果、全員が合格となった。看護科創設以来、初の100%合格率を達成できた。

#### ②実習における勉学姿勢の高揚

看護学生としてのマナー教育を徹底すると共に、看護学教育での実習に対する認識を高めることで自信と責任をもって実習に臨めるように指導を行った。特に、“生徒心得”については、それが守られなかった場合の措置まで含めて生徒（保護者を含む）に説明した。

### (3) 調理科

開設2年目となる平成30年度にあつては、調理師としての専門性をより

高めるため、「郡上高原ホテル（岐阜県郡上市）」及び「ホテル日航大阪（大阪市）」等において学外実習や就職希望の生徒を対象としたインターンシップを行った。また、食物調理技術検定やサービス接客検定にも積極的に挑戦し、テーブルマナー講習を通して調理師としての技能を高めた。

また、来年度は完成年度となり、卒業生には調理師免許が交付されることとなる。

#### **4. 教育設備・施設の整備について**

2019年度から実施の「ICT教育事業」の一環として、各教室にプロジェクターとWiFi環境の整備を行った。普通科醸造コースでは、実験器具備品を整備した。

また、校名看板を本館東壁に設置するとともに、生徒数増加に対応するため自転車置き場を増設した。

以上