

開催直前!

同窓会創立

50

周年記念パーティー

申込み方法は
裏面へ!

日時 2018年10月28日(日) 12:00～14:15(11:30受付開始)

会場 ホテルグランヴィア京都〈3F 源氏の間〉

参加費 本人/前売 2,000円(当日 3,000円) 同伴/前売 2,000円(当日 3,000円)

※小学生以下の同伴は、参加費無料です。

前売での申込みは
10月14日(日)まで

赤いベストを
着る歳になりまし
たが、京調校で
がんばっています。

坂本 三郎先生

チワワに癒されな
がら頑張ってます。
皆さんに会えるの
が楽しみです!

西村 由二三先生

思い起こせば20数年。
たくさんの卒業生に会
えることを楽しみにして
ます。

今西 好治先生

自転車乗ってます
か〜(°o°)
再会を楽しみにし
ています〜(°o°)

飯 聡先生

孫の顔が見たい
と思う歳になりま
したが、まだまだ
元気です。

吉田 敬三先生

学生レストランに
来てくれるのを
待ってまーす。

中川 佳先生

パーティーでの
皆さんの近況
報告を楽しみに
しています!!

四方 真美先生

和食・日本料理
上級科の担任です。
皆様に会えるのを
楽しみにしています!

宗川 裕志先生

四条校から太秦に
移転して、新入生
の気持ちで頑張っ
てます。

角 嘉久先生

今年から娘が
高校に通うよう
になりました!

平井 友浩先生

中面にも、
先生が登場します!

会場で、お会いしましょう!

先生や卒業生の近況は同窓会SNSをcheck!!

LINE 京都調理師専門学校同窓会
@kyocho-obog

Facebook 京都調理師専門学校同窓会
@kyotochoridosokai

information

卒業後、変更はございませんか?

住所

電話番号

メールアドレス

勤務先

◆同封ハガキでご連絡をいただく場合
変更項目をご記入の上、ご返送ください。

◆WEBでご連絡をいただく場合
<https://www.taiwa.ac.jp/contact/dosokai>
「卒業生 住所等変更連絡フォーム」をご利用ください。

◆お電話・メールでご連絡をいただく場合
同窓会事務局 (就職部内) 075-822-0090
chokaobog@taiwa.ac.jp
お名前(フリガナ)・卒業学科・変更内容を教えてください。

年1回、同窓会報をお届けする
ほか、同窓会創立周年記念パ
ーティーのご案内などご連絡さ
せていただくことがあります。

ご連絡先(住所・電話番号・メ
ールアドレス)の変更や、転職・開業
に伴う勤務先の変更がございま
したらお知らせください。

住所等変更連絡フォーム



ご活用ください!

卒業生専用 OB・OGサイトのご案内

求人情報の閲覧や再就職エントリー、住所等の登録情報の
変更の際に、ご活用いただけるサイトです。

卒業生専用OB・OGサイトでできること

- ①登録情報(住所や連絡先、勤務先等)の変更
- ②求人情報の閲覧(中途採用求人)
- ③学校や同窓会情報の閲覧
- ④再就職エントリー

※「②求人情報の閲覧」のみ、ユーザーIDと
パスワードの入力が必要です。
忘れた方は、OB・OGサイトより
お問い合わせください。



最新情報を随時更新しています。
ぜひ一度、検索してみてください。
<https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/dosokai/>

京調 OB OG

検索





学校法人 大和学園
理事長 田中 誠二

わが国の職業教育を牽引する 学園づくり・ひとづくり

卒業生の皆様におかれましては、ご健勝にてご活躍のこととお喜び申しあげます。

さて、本学園では、去る4月に京都市山ノ内浄水場跡地において太秦キャンパスを整備し、皆さんの母校である京都調理師専門学校及び京都製菓製パン技術専門学校を移転開校させました。また、現在、わが国で初めてとなる実践的な管理栄養士と和食分野の調理師を養成する京都専門職大学を2019年4月開学に向けて認可申請中で、その後、2024年には、京都栄養医療専門学校を太秦キャンパスに移転させ、さらには専門職大学院設置を視野に入れた未来計画を柱立し、わが国の職業教育を牽引する学園づくり、ひとづくりに邁進しています。

調理・製菓分野の「ホスピタリティ創学拠点」となる新キャンパスでは、最新の機器を備えた調理実習室や、より実践的な店舗運営を学ぶ3つのレストラン(日本料理「京味鶴 藤」・フランス料理「Le Grand Classique」・イタリア料理「IL GRANDE BAMBINO」)など、「おもてなしの心」の粋を集めた最先端の施設・設備による、新時代の職業教育が展開されています。

また2018年は、同窓会創立50周年を迎える節目の年となります。本校が50年もの長きにわたって発展し続けることができたのは、卒業生の皆様方のホスピタリティ産業界でのご活躍・ご貢献が、社会から高く評価されたからであると存じます。ここに卒業生の皆様方お一人おひとりの大いなるチャレンジに、あらためて感謝する次第でございます。

今後も学園は、明確な教育目標を軸に、職業教育のOutcomesを生み出すカリキュラムの構築に取り組み、学生たちが主体的に学び、改善と革新を生み出す力を身につけ、世界に誇れる職業型実学教育を推進する所存です。

これからも、母校の教育への取り組みとチャレンジにご期待とご支援を賜りますよう、お願い申し上げますとともに、卒業生の皆さんのますますのご活躍と同窓会の発展をお祈りいたします。



京都調理師専門学校
校長 仲田 雅博

いよいよ太秦キャンパスでの教育がスタート。教員が教えやすく、 学生が学びやすい理想的な教育環境で実学教育を推進。

卒業生の皆様におかれましては、ますますご活躍のことと存じます。

本校は2018年4月に、四条キャンパスから太秦キャンパスに移転しました。「ホスピタリティ創学拠点」と銘打って創設された太秦キャンパス。ここには最新の機器を備えた調理実習室や、より実践的な店舗運営を学ぶ3つのレストラン(日本料理・フランス料理・イタリア料理)など、飲食業界の第一線で活躍できる実力を養うための最先端の施設・設備が整えられています。またキャンパス内には、ライブラリーや就職支援室、学生ラウンジ等のスペースも新設されています。

教員が教えやすく、学生が学びやすい、この理想的な教育環境で、即戦力として社会に貢献できる優秀な調理師の養成をめざし、ホスピタリティ精神に根差した実学教育の推進にこれからも努力いたします。

最後に、卒業生の皆様の今後ますますのご活躍とご多幸を、心よりお祈り申し上げるとともに、母校に対しまして、より一層のご支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



京都調理師専門学校
同窓会長 木村 好男

同窓会創立50周年記念パーティーが、 会員の皆様の「人の和を大きく広げる場」になることを期待。

卒業生の皆様におかれましては、日々ご活躍のこととお喜び申し上げます。

京都調理師専門学校同窓会は今年、創立50周年という大きな節目の年を迎えました。これは一重に、卒業生の皆様方が調理師としてホスピタリティ業界で活躍された賜物であると、皆様方のご努力に深く感謝しております。

来る10月28日には「同窓会創立50周年記念パーティー」を盛大に開催いたします。卒業生の皆様方同士、また教職員の先生方と交流を深め、「人の和を大きく広げる場」となることを期待しております。パーティーの参加につきまして、同窓生のお友達へのお声掛けも、よろしくお願いいたします。

同窓会は今後、次の創立60周年、その先の100周年に向けて、卒業生の皆様と母校と一心同体で発展していきたいと存じます。ご支援のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

末筆となりますが、卒業生の皆様方のますますのご健勝とご多幸を心から祈念し、ご挨拶とさせていただきます。

2018年度 同窓会紙上総会

2017年度 事業報告

1.会報の発行

2017年度の会報(第45号)は、2017年10月15日に発行し、会員に送付しました。

2.総会の開催

2017年度は紙上総会とし、会報において説明・確認をもって総会としました。主な内容は以下の通りです。

- 2016年度事業報告
- <会報の発行、総会の開催、長期計画事業基金の積立>
- 2016年度決算報告
- 2017年度事業計画(案)
- <会報の発行、総会の開催、長期計画事業基金の積立>
- 2017年度収支予算(案)

3.長期計画事業基金の積立

2017年度予算より600,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てました。

2017年度 決算報告

単位 円

区分/項目	費 目	予算額	執行額
収 入	会 費	1,944,000	1,952,000
	販 売 収 入	0	0
	雑 収 入	10	14
	前年度繰越	510,863	510,863
	計	2,454,873	2,462,877
支 出	総 会 費	0	0
	行 事 費	1,490,592	1,424,009
	会 議 費	34,000	10,447
	慶 弔 費	10,000	0
	事 務 諸 費	10,000	994
	積 立 金	600,000	600,000
	次年度繰越	310,281	427,427
	計	2,454,873	2,462,877

長期計画事業基金

単位 円

2017年度期首	13,906,672
2017年度積立金	600,000
利息	117
2017年度期末	14,506,789

2018年度 事業計画(案)

1.会報の発行

2018年度の会報は、第46号として2018年8月上旬に発行し、会員に送付いたします。

2.総会の開催

2018年度は紙上総会とし、会報において説明・確認をもって総会といたします。主な内容は以下の通りです。

- 2017年度事業報告
- 2017年度決算報告
- 2018年度事業計画(案)
- 2018年度収支予算(案)
- 同窓会役員の改選(案)

3.同窓会創立50周年記念式典&パーティーの開催

2018年10月28日(日)
12時00分～14時15分
ホテルグランヴィア京都
3F源氏の間に開催予定

4.同窓会創立50周年記念品の贈呈

同窓会創立50周年記念として、情報ライブラリーの蔵書となる書籍を京都調理師専門学校に贈呈し、同窓会創立50周年記念式典において披露します。

5.長期計画事業基金の積立

2018年度予算より600,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てます。

2018年度 収支予算(案)

単位 円

区分/項目	費 目	前年度執行額	本年度予算額
収 入	会 費	1,952,000	2,184,000
	販 売 収 入	0	0
	雑 収 入	14	10
	前年度繰越	510,863	427,427
	計	2,462,877	2,611,437
支 出	総 会 費	0	0
	行 事 費	1,424,009	1,621,896
	会 議 費	10,447	26,000
	慶 弔 費	0	10,000
	事 務 諸 費	994	10,000
	積 立 金	600,000	600,000
	次年度繰越	427,427	343,541
	計	2,462,877	2,611,437

京都調理師専門学校 同窓会役員改選(案)

役職名	氏名	卒業年
会長	木村 好男	1986
副会長	林 秀樹	1977
副会長	奥田 茂一	1993
理事	寺岡 秀章	1987
理事	森 博史	1991
理事	松村 靖	1979
理事	井尻 宣孝	1995
理事	今西 好治	1993
理事	三木 健	1996
理事	四方 真美	1992
理事	北村 真澄	2002
理事	佐藤 詩穂	2000
監事	角 嘉久	1994
監事	江口 理恵	1996
相談役	中嶋 茂	1972
顧問	仲田 雅博	1972

【同窓会事務局】
京都調理師専門学校 就職部部長
北條 嘉久(1985年卒)



同窓生ファミリー 入学のご案内



京調には、2親等以内の親族(兄弟姉妹・父母・祖父母)に大和学園グループ校の卒業生または在校生がいる入学者の授業料より**100,000円を免除**する制度があります。ぜひご利用ください。

※京都製菓製パン技術専門学校・京都栄養医療専門学校・キャリアールホテル旅行専門学校でも実施しております。対象となる卒業校など、詳しい条件は各校にお問い合わせください。

～京調卒。そして京都製菓へ～

京調の卒業生が京都製菓に入学する場合も
授業料より**100,000円を免除**します。

お菓子とパンの 通信教育

お菓子とパンの専門技術
と資格で、ステップアップ

国家資格「製菓衛生師」受験
資格が取得できる「製菓衛生
師科」と技術と知識に特化し
た「製菓技術コース」を設置。

京都製菓製パン技術専門学校

通信課程

大和学園グループ校
卒業生は
入学金が免除



同窓会理事会 開催報告

2018年7月5日、京都調理師専門学校にて同窓会理事会を開催いたしました。

教職員募集

～あなたのキャリアを後輩たちに～

〈募集職種〉

- 学士調理師(常勤)
- 西洋料理 実習教員(常勤)
- 西洋料理 実習助手(常勤)
- 日本料理 実習教員(常勤)
- 日本料理 実習助手(常勤)
- クッキングインストラクター(常勤)
- クッキングインストラクター助手(常勤)

詳しくはホームページに掲載しております。

問い合わせ先:075-241-0891
saiyo@taiwa.ac.jp

大和学園 法人事務局
人材開発グループ

大和学園 採用

検索



2019年「京都専門職大学(仮称)」を開学予定。

〔設置認可申請中〕

現在、大和学園では栄養・和食分野の専門職大学の開学をめざして、「京都専門職大学(仮称)」の設置認可を申請しています。

京都専門職大学 特設ページ
<https://univ-kyoto.ac.jp/>
こちらからでもOK!



もうすぐ開催！ 同窓会創立50周年記念パーティー！

当日は、同窓生やお世話になった先生方と、懐かしい思い出を語り合う時間を大切にしたいプログラムとなっております。
卒業生のみなさん、ぜひご参加ください！

前売での
申込みは、
10月14日(日)
まで！

当日のプログラムの一部を紹介します。

歓談



友人や先生方との**再会**はもちろん、調理業界で活躍している卒業生同士、卒業年度や学科の垣根を越えた交流ができます。

抽選会



豪華賞品が卒業生に当たる大抽選会を開催いたします！
海外・国内旅行ペアチケット、高級料亭・レストランお食事券、最新家電、USJ年間パス、ワインセット、高級食材などを予定しています。

食事



みなさんの再会がより素敵なものになるよう、
美味しい食事と飲み物を用意しています。

記念品



参加申込みをされた方、全員に**記念品**を用意しています。
万が一、パーティーに参加できなかった場合も、後日、母校で受取ることができます。
参加費を無駄にすることはありません。

日時 2018年10月28日(日) 12:00～14:15(11:30受付開始)

会場 ホテルグランヴィア京都(JR京都駅直結)＜3F 源氏の間＞
〒600-8216 京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町901

参加費 本人/前売 2,000円(当日 3,000円)
同伴/前売 2,000円(当日 3,000円)
※小学生以下の同伴は、参加費無料です。

申込み方法は裏面をご覧ください

休憩スペース

小さいお子さまとご休憩できるスペースをご用意いたします。



パーティーの最新情報は
「OBOGサイト(パーティー特設ページ)」
「Facebook」「LINE」でお確かめください。

OBOGサイト
<http://www.kyoto-chorishi.ac.jp/dosokai/>

京調 OBOG

検索



京都調理師専門学校同窓会
@kyocho-obog



京都調理師専門学校同窓会
@kyotochoridosokai



一緒に楽しみましょう！

ラ・キャリエールで、
一般の方と笑いを交え
て授業をしています！

奥田 茂一先生
(ラ・キャリエール クッキングスクール)

今は京栄校で、調理
と給食の授業を担当
しています。

小笠原 淳先生
(京都栄養医療専門学校)

ラ・キャリエールで
毎日頑張ってます！！

北村 真澄先生
(ラ・キャリエール
クッキングスクール)

新しい学生レストラ
ン「京味鶴 藤」で
2年生の担任をし
ています！

佐藤 詩穂先生

今では2児の父親です！
卒業生の皆さんに会え
ることを楽しみにしてい
ます。

高山 陽平先生

息子が生まれました。
親父がんばってます。

澤井 教生先生

今年は調理師科(昼間部)の
担任です。卒業生の皆さんに
会えるのが楽しみです。

齋藤 満先生

CIAO!!今年はイタ
リア料理上級科の
担任をやってま〜す。

三木 健先生

今も自転車&大型
バイクに乗っています。
調理科学の授業も
やっていますよ！

古谷 治史先生

同窓会役員の
わたしたちも参加します！！



皆さん、
大いに盛り上
がりますよ！

森 博史理事
(1991年卒)

皆様にお会
いできるのを楽し
みにしています。

林 秀樹副会長
(1977年卒)

なつかしい顔、
昔話に花が咲
くでしょう。

中嶋 茂相談役
(1972年卒)



藤井 拓也先生

伴田 祐耶先生

野田 恭弘先生

西森 紗代先生

高橋 侑右先生

宮本 佳奈先生

小西 遼太郎先生

徳永 香里先生

金子 貴行先生

酒井 飛雄樹先生

野村 麻衣子先生

畔柳 達也先生

武田 三佳先生

久保 成史先生

兼子 雄飛先生

渡邊 陽子先生

土屋 由樹先生

田中 雅人先生

同窓会創立50周年記念パーティー 参加申込み方法

STEP1/参加申込み

来校、同封のハガキの
申込み欄、または
同窓会創立50周年
記念パーティー特設ページの
参加お申込みフォームより、
お申込みください。

＼私も申込みました。／

元日本料理講師の松下です。
みなさんと再会できることを楽しみに
しています。

松下 秀夫さん
(1968年卒)

STEP2/参加費のお支払い

参加申込みの際にお選びいただいた方法で、
参加費のお支払をお済ませください。

①クレジットカード支払い／コンビニ支払い 2,000円
パーティー特設ページより、Web申込み&決済を
行ってください。

②学校窓口での支払い 2,000円
太秦キャンパスの受付窓口へお越しください。

③現金書留での支払い 2,000円
ハガキを同封の上、参加費をお送りください。

宛 先:〒616-8083
京都府京都市右京区太秦安井西沢町4番5
京都調理師専門学校 同窓会事務局
電話番号:075-822-0090
※必ず申込みハガキに必要事項を記入の上、同封ください。
※送料・手数料など発送にかかる費用は申込者負担となります。

④当日支払い 3,000円
パーティー当日、会場の受付にてお支払いください。
※当日支払いの方も、事前に参加申込みをしてください。

STEP3/参加申込み完了

「領収書」や
「お申込み完了のメール」
「コンビニ支払いの控え」は、
当日まで大切に
保管してください。

＼私も参加します。／

現在は、非常勤講師として
働いています。
当日、お会いしましょう。

安田 和彦さん
(1973年卒)

＼パーティーページ公開中！／

特設ページではWEB申込みの他、スペシャルコンテンツなどを随時更新しています!! ぜひご覧ください。
<https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/dosokai/50th/>



＼太秦キャンパスへ、ぜひ遊びにいらしてください。／

学生レストラン

太秦キャンパスには、学生が中心となり、調理・接客・運営をおこなう
3つの学生レストラン[予約制]があります。

京会席でおもてなし。



和食・日本料理上級科運営
「京味鶴 藤」
きょうみかく ふじ

フレンチのフルコース・
アラカルトでおもてなし。



フランス料理上級科運営
「Le Grand Classique」
ル グラン クラシック

イタリアンのフルコース・
アラカルトでおもてなし。



イタリア料理上級科運営
「IL GRANDE BAMBINO」
イル グランデ バンビーノ



●営業時間
ランチタイム
12時～13時30分
(最終ご来店時間 12時30分)
ディナータイム
17時～19時00分
(最終ご来店時間 17時30分)

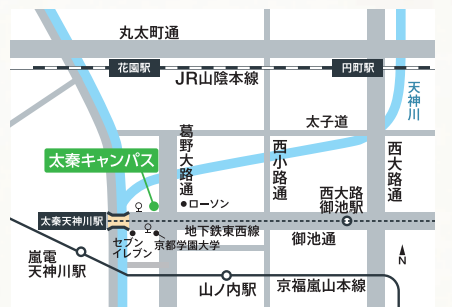
レストラン予約方法

電話の場合…レストラン予約専用電話 075-802-0098(平日・土曜日 11:00～15:00)
webの場合…各レストランページの専用申込みフォームにてお申込みください。

即時完売が続き、お電話もつながりにくい状態となっております。
未来にはばたく後輩のための授業の一環とご理解いただけますと幸いです。

営業スケジュール・メニュー・
予約はホームページをご覧ください。

<https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/restaurant/>



住所
〒616-8083
京都市右京区太秦安井西沢町4番5

アクセス
地下鉄東西線「太秦天神川駅」下車 徒歩4分
京福嵐山本線(嵐電)「嵐電天神川駅」下車 徒歩5分
JR山陰本線(嵯峨野線)「花園駅」下車 徒歩13分
市バス「京都学園大学前」下車 すぐ

右記QRからでも
アクセスをご確認
いただけます。



Taiwa Museum



季節ごとの京料理や京菓子の
展示を通して、歴史と伝統を伝えます。

京都が時代とともに育んできた
豊かな食文化と、そこに込められた精神性を
後世に普及・継承する施設として
開設いたしました。

●開館時間
平日 10:00～16:00
※学休期間中は閉館いたします。
●入館料 無料



学校の西側にある
中庭にミュージアム
への入口があります。

情報ライブラリー



卒業生のみなさんも、
情報ライブラリー内にて本の閲覧が可能です。

約1万冊の各専門分野の図書を
有する情報ライブラリーを開設いたしました。

●開館時間
平日 10:00～18:00
※学事予定による閉館や、
開館時間帯の変更がございます。
●入館方法
1階学校窓口にて、
ライブラリー利用希望の旨、
お申し出ください。
※在学生の利用が優先となりますこと、
ご理解いただけますと幸いです。



太秦キャンパス
3階中央にあります。