

【特集】『天使大学のレシピBOOK』発売

『天使大学のレシピBOOK』出版にあたって

天使大学学長
丸山 知子

2012年4月に本学発の学生と教員の協働によるレシピ本『天使大学のレシピBOOK vol.1 ―学生から家族に贈る健康レシピ33―』(2012年5月10日発売)を完成させることができましたことを大変うれしく思っております。早速、各書店、新聞社等に広報活動を行いましたところ、多くのところで好意的に取り上げていただきました。「NHKウイークリー ステラ」(7/11号)の読者プレゼント企画(10名)には、92名の方から応募があり、そのほとんどが北海道外からで、50歳代～70歳代の方が約半数でした。当選なさった方から“学生から家族に贈る…に温かいものを感じ”、“学生たちの温かい心を…”という言葉も頂き、地方の小さな大学が全国の方の目に触れ、関心を持ってくださったことにとっても感謝しております。同時に、多くの方々が生食生活に関心を持っていることも実感させられました。また、

天使大学の隣の“カフェ・ドルフィン”では、8月上旬の1週間、ランチメニューに取り入れてくださり、お客様にも好評であったと聞いております。卒業生の方の中には「早速作ってみました、美味しかったです」との声も聞いております。完成に至った背景には、学生を支える教職員の細やかな配慮や計画がありました。本学ならではの精神と行動が込められた作品と考えております。現在、山部栄養学科教授をリーダーに、第2巻出版のために動いております。学科を超えておのおのの学生の力を社会に発信する一つ的手段としてレシピ本をお届けし、皆さまの健康にお役に立つことを望んでおります。



『天使大学のレシピBOOK』作成を振り返って

「レシピ編集ワーキンググループ」リーダー
栄養学科 教授 山部 秀子

『天使大学のレシピBOOK』、手に取っていただけましたでしょうか？白地にトマトのゼリーと可愛い天使のイラストがついている本です。

栄養学科では2年次に、100～150食の給食を作る「給食経営管理論実習I」があります。そして、授業の一環として、献立の写真やレシピを学生がブログ(「天使の給食」※)で公開しています。これらのデータをもとに、2011年6月よりレシピBOOK作成に向けて動き始めました。

今回、看護栄養学部の特徴を生かし、看護学科・栄養学科の両学科3年次生に声をかけ、看護学科は健康コメント、栄養学科はレシピ選択を担当し、教職員のサポートの下、作業を進めました。何しろ、レシピBOOKを作るのは、誰もが初めての経験だったため、レシピをいくつ掲載するのか、コメントや栄養メモをどのレシピにつけるのか、栄養価はどうするのか、そもそも食品の分量はどのように表記したらいいのかなど、試行錯誤の連続でした。

そして、本のタイトルやサブタイトルを決める時も、学生と担当教職員とでああでもない、こうでもない議論を重ねました。次年度以降の学生に引き継ぎたいという強い思いから、あえて『vol.1』を付けました。

出来上がったレシピBOOKは、関わった学生だけでなく天使大学全体の喜びとなりました。大手書店での販売の他、テレビや新聞、雑誌などでも数多く取り上げていただいております。現在、vol.2に向けての作業が動き始めています。先輩たちの背中を見ていた学生が「ぜひ自分も参加したい」と集まってきました。1冊目を超える本が出来上がることをご期待ください。



『天使大学のレシピBOOK』作成に携わった学生たち

※「天使の給食」ブログ <http://www.tenshi-foodservice.net/>

インタビュー

『天使大学のレシピBOOK』学生インタビュー

看護栄養学部栄養学科・看護学科の学生27人が、家族への感謝を込めて協働して作成した『天使大学のレシピBOOK』。食生活のポイントである「エネルギーひかえめ」、「塩分ひかえめ」、「カルシウムたっぷり」、「鉄たっぷり」、「食物繊維たっぷり」の5つのテーマ別に栄養学科の学生が、給食実習（給食経営管理論実習I）で考案した料理レシピの中から33の料理レシピを家庭用にアレンジしました。そして、看護学科の学生がテーマに関連するコラムをまとめました。

今回、レシピBOOK作成に携わった27名のうち、3名の学生にお話を伺いました。今回のレシピBOOKの作成をとおして、栄養学科・看護学科という互いの学びが刺激となり、異なる視点から考える大切さなど、学ぶことが多かったようです。



左から、二階堂 加菜さん(栄養学科4年)、佐藤 梨絵さん(看護学科4年)、野崎 茜さん(栄養学科4年)

Q 皆さんが、『天使大学のレシピBOOK』作成に参加したきっかけを教えてください。

全員: 学内の学生掲示板で、「レシピBOOK」作成について知りました。

二階堂: 「レシピBOOK」と聞いて、面白い体験ができるのでは、と興味を持ちました。

野崎: 「今しかできない」と思いました。せっかくだから参加してみようと思いました。

佐藤: わたしは友だちから誘われたのがきっかけでした。興味もありましたし、普段、関わる機会が少ない栄養学科の学生と一緒に取り組めることにもひかれました。

Q レシピBOOKの作成はどのように進められたのですか？

全員: 5つのテーマごとに両学科の学生（4～5名）が入ったグループを作り、各グループで相談して、レシピの選定や、どのようなことを伝えたいかを話し合いました。

佐藤、二階堂: わたしたちは「塩分ひかえめ」のグループでした。

野崎: わたしは「エネルギーひかえめ」のグループでした。

全員: 昨年の6月から前期定期試験前にかけて全体の集まりがあり、その後は、両学科とも臨地実習などもあって忙しく、全員で集まる機会は多くはなかったのですが、グループのメンバーで連絡を取り合って進めていきました。

野崎: 12月には、レシピのメニューを2日間かけて試作・撮影を行いました。看護学科の学生も一緒に料理を作りました。撮影はプロのカメラマンやスタイリストの方が行ったのですが、盛りつけ方や食器のコーディネートなど、プロの技術を目の当たりにできて、とても勉強になりました。

Q 今回、レシピBOOK作成を振り返ってみて、感想をお聞かせください。

二階堂: レシピの材料表示が、「給食経営管理論実習I」の時は「グラム」単位だったので、それを「大さじ〇杯」や「小さじ〇杯」のように、家庭で実際に行う際によく使われる表記に変更したり、食材も日常的に使われるものに変更する作業が大変でした。

佐藤: コラム欄を担当しましたが、看護学科の学生同士なら日常的に使用している専門用語が、今回のレシピBOOKの作成に携わってみて、「誰にでもわかるように」書くことの大切さが改めてわかりました。このことは、臨地実習などで患者さんと接する際にも大切なことですね。

野崎: テーマごとにグループ単位で活動してきたので、当然ですが、各グループの「違い」が出てきます。その違いについて、全体を見て調整を行う必要があるなど、1冊の本ができるまでの大変さがよくわかりました。そして、二人の言うように、「皆さんにわかるように書く」ことの大切さも実感しました。

全員: そして、普段、それぞれの学科で専門性の高い学びをしていて、あまり授業等で接する機会が少ないので、これまで、お互いについてあまり良く知ることができませんでした。今回のレシピBOOKと一緒に活動してみて、当たり前ですけど、話してみればやはり「同級生」なんだと実感しました。レシピBOOKが完成した今でも連絡を取り合ったりしていますよ。



試作の様子

〈報告〉

東日本大震災ボランティア活動報告会

「東日本大震災復興支援プロジェクト」リーダー
教養教育科 講師 目時 光紀



報告の様子
(浅野昌樹さん(栄養学科4年))

2012年6月20日(水)に学内でボランティア活動報告会が開催されました。今回は、春休みを利用して被災地に赴き、ボランティア活動に従事した本学の学生6名のうち、4名の学生が「被災地へ赴いた経緯」や「現地の状況」、そして「被災地の人々のために我々が出来ること」などについて報告しました。

はじめに、昨年の夏休みにもカトリック札幌司教区を通じて被災地でボランティア活動に従事し、今回が2回目の活動となる阿部薫さん(看護学科2年)と濱田和実さん(看護学科2年)から報告がありました。「行って、感じて、考えて」をテーマに現地の人々の心境や、それに基づくボランティアの取り組みなどについて説明をしていました。今回が被災地における2回目のボランティア活動ということもあり、「より深い傾聴活動が出来た」と阿部さんは話す一方、濱田さんは「現地の人々は、心の痛みが残る中、明るく懸命に生きており、胸を打たれる思いだった」と感想を語りました。

次に、「NPO法人ねおす」を通じてボランティア活動に従事した金川綾華さん(栄養学科2年)から報告があり、「商店街の活性化」に力を貸して欲しいと依頼されて被災地へ行くことになった経緯を説明しました。被災地では、モザイクアートによる仮設商店の飾り付けを現地の子どもたちと一緒に担当したそうです。地元の復興のお手伝いが出来て非常に嬉しかったと語る一方、被災地が震災前の状況に戻るのはまだまだ時間が必要であり、ボランティアによる支援も引き続き必要だと話しました。

最後に、カトリック仙台司教区を通じて被災地へ向かった浅野昌樹さん(栄養学科4年)から報告がありました。他の3名とは異なり、JRの「青春18きっぷ」を購入し、普通列車を幾つも乗り継いで米川ベース(宮城県登米市)へ到着したそうです。現地では、公民館に滞在しながら「定置網の作り替え」や「わかめ加工」の手伝いに汗を流し、ボランティアの後半は、栄養学の知識を発揮し、食事の準備も担当することになったと話しました。

このように今回は4名の学生が被災地での体験を話してくれましたが、会場からも沢山のコメントが寄せられ、多くの方々が「4人の話を聞いて素直にボランティアに参加したいと感じた」と述べられていました。ボランティアという言葉は、一見堅苦しく聞こえるかもしれませんが、今回報告してくれた4人からは「多くを学べて、さらに楽しい」という感想が一樣に聞かれました。奉仕の精神が伴うボランティア活動ですが、被災地の方々が喜び、またボランティア活動に従事している者も何らかの形で楽しむことが出来る。そんな活動が広がることで被災地の復興は進んでいくのかもしれません。

本学では「東日本大震災支援プロジェクト」が昨年6月に立ち上がり、被災地でのボランティア活動を希望する学生を支援してきました。また、仮設住宅でも手軽に調理できる「アレンジレシピ集:1つの料理がこんなに変わる!」を学生有志とともに作成し、カトリック教会を通じて被災地の方々に配布しました。また、今年度よりプロジェクト名に「復興」の文字を付け加え、「東日本大震災復興支援プロジェクト」として気持ちを新たに活動しています。

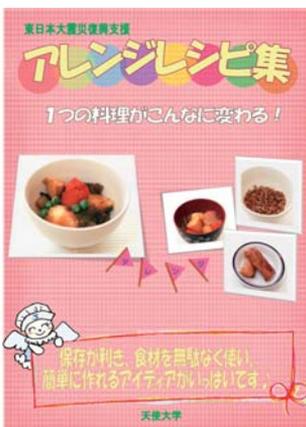
今回は2回目となるボランティア活動報告会でしたが、報告会を通じてボランティア活動に興味を持ってくれる学生が一人でも多く出てくれればと感じています。実際、少しずつではありますが、被災地へボランティアとして赴く学生が増えてきました。そしてうれしいことに、そのほとんどがリピーターとして再度被災地へ赴いています。本学の建学の精神である「愛をとおりて真理へ」の実践が草の根的に行われており、うれしい限りです。被災地で得られた経験が専門職業人としての将来に生かされることを切に願っています。



“東日本大震災復興支援プロジェクト”活動報告

東日本大震災復興支援プロジェクトによる『被災地復興支援レシピ集Vol.1』が完成!

被災地の仮設住宅等に暮らす方々のために、学生と教職員が協力して行う支援の一つとして「狭い台所でも見やすく食品を丸ごと無駄なく使用するアイデアレシピ集」を作成しお届けしたいと考えました。そこで2011年の夏休み前に学生ボランティアを募集し、看護学科1、2年次生と栄養学科1～3年次生の有志7名が集まり、プロジェクトメンバーの教員2名と



『被災地復興支援レシピ集』

もに9月から活動を開始しました。メンバーは、①「食材丸ごと活用」②「缶詰・乾物料理」③「お父さんや子どもでも作れる見た目にも楽しいお弁当」の3チームに分かれ、アイデアを持ち寄っては意見を出し合い、授業や実習等の隙間をぬって何度も集まり、今年の6月にレシピ集『東日本大震災復興支援 アレンジレシピ集—1つの料理がこんなに変わる!』を完成することができました。完成したレシピ集は、学生が被災地へボランティアに向かう際に持参し、また、宮古教会(岩手県宮古市)を通じて被災地の方々



〈被災地応援コーナー in 天使祭〉

にお届けしております。現在は、レシピ集第2巻作成のために学生の有志がアイデアを練っているところです。

<被災地応援コーナー in 天使祭>

2012年6月16日(土)の天使祭において被災地応援コーナーを開設し、被災地の物産販売やボランティア学生の活動内容等のパネル展示をしました。また、6月に完成したレシピ集を来場者に配布し、さらにレシピの中から数点を選び、1つの料理がいくつかの料理にアレンジできることを実際にご紹介しました。また、レシピ集の中の1品「さつまいもあずき餅」の試食を用意したところ、大変好評で、来場者からは、「簡単で美味しい」、「1品の料理がこんなにもアレンジできるなんて!」などうれしい声をたくさんいただき、励まされました。

つれづれ考

本学教職員によるリレーコラム(第七回)

ひと夏の収穫体験

教養教育科 准教授
相内 泰三

今年のこの暑い夏に、わたしは北海道大学の農場で学生たちと一緒に野菜等の収穫体験を行いました。学生は栄養学科の1年次生で、将来、栄養教諭を目指しています。これは、北海道大学の「北方生物圏フィールド科学センター生物生産研究農場」との連携事業で、昨年から夏季休暇中に実施しています。

まず、午前中に農場に出向き、とうもろこし、ジャガイ



収穫体験の様子

モ、枝豆、トマト、ズッキーニ、各種ベリーなどの収穫を5～6日で行ないます。この時に、北海道大学の先生から作物の性質や生育の特徴などの説明を受けます。学生は、普段は材料としての視点から野菜等を見ることが多いので、作物の育ちや生育環境などの話を聞いて、また新たな視点を見いだすのではないだろうかと思います。私自身も学生の横で聞いていて新たな刺激を受けています。

農場での作業の後、大学に戻り、午後から収穫物を中心とした調理に移ります。その日の収穫物を使ってのレシピを考えるのも、学生にとっては楽しみな時間ではないでしょうか。各人で考えたレシピの調理を行い、その後互いに試食を行います。時々、学生たちの料理の出来栄を楽しみに調理室へ出向き、食味させてもらっています。なかなかの出来栄で、おいしくいただいています。

将来、栄養教諭として教壇に立ち、児童・生徒に食育教育を行う際に、食材になる前の畑にある作物としての現物を体験で理解することは、今後の指導者になる過程での貴重な体験の一つになることでしょう。



収穫物を用いた料理

国際交流

海外研修プログラムについて

教養教育科 講師 目時 光紀

2011年度の海外研修プログラムは、3月10日(土)～28日(水)の間、オーストラリアのジーロング市(メルボルン近郊)で実施されました。看護学科からは7名(1年4名、3年3名)、栄養学科からは6名(1年2名、2年1名、3年3名)、計13名が参加しました。

滞在中、学生たちはオーストラリアの家庭にホームステイしながら、午前中は語学学校で他国の留学生や移民と一緒に英語を学び、午後は看護・栄養分野に関連する施設を訪れ、日本との違いなどを学習しました。

2010年度まで海外研修は、アメリカのシアトル近郊で行われてきましたが、気温が低く、体調を崩す学生も少なからずいたため、2011年度よりオーストラリアで実施することになりました。出発前、同行する添乗員より「現地は9月の札幌と似た天候で平均気温は20度前後」と聞いていましたが、日によっては最高気温が30度に達するなど、研修内容同様「あつい」海外研修プログラムとなりました。

そんな暑さにもめげず、13名の学生は慣れない英語に苦闘しながらも、語学学校ではタイやアフガニスタン、スーダンやフ

ランスから来た留学生や移民と英語を通じて異文化交流を実践する一方、午後を訪れた地元の施設では、看護・栄養分野における日本とオーストラリアの違いを学び、自らの専門分野における知見を広げました。



ジーロング市到着後、直ちに学生たちは各ホストファミリーへ引き取られていきましたが、ホストファミリーが何を言っているのか全く分からず、非常に不安げな顔をしている学生もいました。中には涙ぐむ学生もいたほどです。しかしながら、研修も折り返し地点を迎えると、状況が一変しました。13名全員が笑顔で語学学校に登校し、それぞれがホームステイ先での体験談を語り合い、そしてすでに「友人」となった他国のクラスメイトが待つ教室へと消えていきます。学生の成長を実感した瞬間です。

新千歳空港に戻ってきたとき、参加した学生一人ひとりの顔をあらためて見てみました。そこには、ひと回りもふた回りも成長し、自信に満ち溢れた顔がありました。彼女たちの今後が非常に楽しみでなりません。

<インタビュー>

フィリピンスタディツアーに参加して

2012年3月にフィリピンスタディツアー^{※1}に本学の学生が参加し、マザー・テレサの「死を待つ人の家」や栄養失調の子どもたちに食事を提供する「フィーディングセンター」、「ダンピングサイト」、地元の病院等を訪問しました。参加者の小田原日和さん(看護学科3年)、佐藤有里紗さん(看護学科3年)、西村美奈さん(看護学科2年)の3名にお話を伺いました。

※1 フィリピン支援NGOハロハロの会主催

スタディツアーに参加したきっかけは?

小田原: 以前から海外での看護に興味がありました。ツアーに参加した同級生にも話を聞いて、ぜひ行きたいと思いました。

西村: 先輩の紹介です。フィリピンという場所にもひかれ、自分の目で見たいと思いました。入学直前に東日本大震災が起こったこともあり、何か行動したいとも考えていたので、せっかくの機会だと思いました。

ツアーで印象深いことは何ですか?

西村: 現地の人の笑顔や温かさです。そして、もう1つ印象深いのは、病院です。衛生面やプライバシーへの配慮が不十分で、個室もなく、中古のベッドが間隔なく置かれていました。

佐藤: 「死を待つ人の家」でお手伝いをしましたが、洗濯機もなく、昔は日本もこうだったのかなと実感しました。同時に、不自由



な生活を送っていらっしゃる東日本大震災の被災地の方たちのことも思い出されました。

小田原: 「わかちあい」です。その日の出来事や感想を参加者で共有するのですが、他大学の学生や社会人の方もいて、自分と異なる考え方に触れることができ、視野が広がりました。そして、異なる意見を「受け入れる」ことの大切さも実感しました。

スタディツアーを経験し、今後に生かしたいことは?

西村: PEC部^{※2}の部長として、支援物資集めなど、活動を多くの人に知ってもらえるように頑張りたいです。世界中で困っている人が大勢いるので、その人たちのために、自分ができることを行っていきたいです。

佐藤: 学校に行けない子どもたちとも出会い、「学べることの喜び」を実感し、家族への感謝の気持ちが強くなりました。将来、海外で活躍できる看護師になれたらとも考えています。

※2 PEC(Philippine Experience Club)部:

フィリピンスタディツアーに参加した学生で構成されています。主な活動としては、フィリピンで購入したアクセサリーを販売し、その収益をフィリピンの子どもたちに寄付したり、ツアーの様子を伝える写真展を開いたりしています。

奨学金

学生支援のため、天使大学独自の奨学金等が2012年度より新設・充実しています。

①新設された奨学金等

天使大学給付奨学金(給付)	
金額 200,000円 (年額)	2年次生以上対象。経済的に非常に困窮し、成績優秀な者に対し給付(単年度採用)。
成績優秀者学業奨励金(給付)	
金額 50,000円 (年額)	看護・栄養各学科の各学年(1~3年次)で、学業成績が最も優秀な者に給付。
兄弟姉妹同時在学者免除	
金額 300,000円 (入学金相当額)	兄弟姉妹が同時に在学した場合、下位学年の学生の授業料から入学金相当額を免除。

②充実した奨学金

これまで、天使大学または天使女子短期大学の卒業生のみが対象でしたが、2012年度より2年次生以上が対象となりました。

天使大学同窓会奨学金(貸与)	
金額 300,000円 (年額)	2年次生以上対象。授業料の一部として無利子貸与。同窓会入会費を納めている者で、経済的支援を必要とする者に対し貸与(単年度採用)。

③その他、本学独自の奨学金

天使大学シスター川原ユキエ記念奨学金(給付)	
金額 600,000円(看護学科・年額) 500,000円(栄養学科・年額)	2年次以上対象。経済的に非常に困窮し、修学困難な者に対し給付(単年度採用)。
天使大学貸与奨学金(貸与)	
金額 360,000円(年額)	経済的に修学が困難な者に対し、貸与(単年度採用)。

大学院看護栄養学研究科

2013年度より、看護学専攻(修士課程)および栄養管理学専攻(博士前期課程)の学費が減額されます。

大学院看護栄養学研究科で学びたい方の経済的負担を緩和するため、2013年度より、看護学専攻(修士課程)および栄養管理学専攻(博士前期課程)の学費が減額されます(右表の青字部分)。これまでと比べ、看護学専攻(修士課程)は年額24万円、栄養管理学専攻(博士前期課程)は年額18万円の授業料が減額されます。(栄養管理学専攻(博士後期課程)は、学費の変更を行いません)。

なお、大学院看護栄養学研究科では、職業を有しながら大学院の教育課程を履修できるよう、一部で土曜、平日夜間の科目開講を行っています。また、標準の修業年限での大学院の教育課程の履修が困難な場合、標準の修業年限を超えて計画的に教育課程を履修し修了するための「長期履修学生制度」を設けています(ホスピス緩和ケア看護学コースは対象となりません)。さらに、栄養管理学専攻では、優れた業績をあげた方について、在学期間を最短1年まで短縮することができる制度を設けています。

●大学院看護栄養学研究科 看護学専攻

2013年度 入学者

(単位:円)

種別	入学手続時	後期	年額合計	
校納金	*入学金	150,000	—	150,000
	授業料	480,000	480,000	960,000
	施設設備費	100,000	100,000	200,000
	実験実習費	50,000	50,000	100,000
	小計	780,000	630,000	1,410,000
委託徴収費	*同窓会費	—	50,000	50,000
合計	780,000	680,000	1,460,000	

1.*印は初年度のみ納入です。(2年次は年額1,260,000円)

2.年額を一括納入することができます。

3.天使大学・天使女子短期大学卒業生は、入学金・同窓会費を免除します。

●看護栄養学研究科 栄養管理学専攻(博士前期課程)

2013年度 入学者

(単位:円)

種別	入学手続時	後期	年額合計	
校納金	*入学金	150,000	—	150,000
	授業料	300,000	300,000	600,000
	施設設備費	100,000	100,000	200,000
	実験実習費	90,000	90,000	180,000
	小計	640,000	490,000	1,130,000
委託徴収費	*同窓会費	—	50,000	50,000
合計	640,000	540,000	1,180,000	

1.*印は初年度のみ納入です。(2年次は年額980,000円)

2.年額を一括納入することができます。

3.天使大学・天使女子短期大学卒業生は、入学金・同窓会費を免除します。

地域連携

「東区健康づくり公開リレー講座」を開催します。

本学は、札幌市東区、学校法人札幌大谷学園 札幌大谷大学・札幌大谷大学短期大学部、学校法人吉田学園 専門学校北海道体育大学校との間で地域連携協定を締結しています。これは、それぞれの持つ資源や機能を生かして、健康づくりの推進や芸術文化およびスポーツの振興、子育て支援、地域連携事業を通じた実践能力の育成等の取り組みについて連携協力を行い、相互の発展と東区のみちづくり推進に寄与することを目的としています。今回、地域連携協定締結を記念して、2012年11月に「健康」をテーマにした「東区健康づくり公開リレー講座」を開催します。ぜひ、ご参加ください。

○日程：2012年11月6日～11月20日 毎週火曜日 午前10時～正午

○会場：東区民センター2階大ホール(札幌市東区北11条東7丁目1-1)

○講演日程・題目・講師：

回	日程	講演題目・講師
1	11月 6日(火) 午前10時～正午	札幌大谷大学・札幌大谷大学短期大学部 「音楽の力・生きる力」 札幌大谷大学芸術学部音楽学科 教授 関谷 正子
2	11月13日(火) 午前10時～正午	天使大学 「食中毒を防ごう～生肉・生レバーはなぜ危険なのか～」 天使大学看護栄養学部栄養学科 教授 高島 郁夫
3	11月20日(火) 午前10時～正午	専門学校北海道体育大学校 「アンチエイジング・エクササイズ～加齢に伴う筋量の減少を防ぐ～」 専門学校北海道体育大学校 専任教員 澤田 友紀

○参加費：無料

【主催】 札幌大谷大学・札幌大谷大学短期大学部、天使大学、専門学校北海道体育大学校、東区役所

【お問合わせ】 東区役所市民部 地域振興課 011-741-2400(内線521)

2011年度決算概要 (2011年4月1日から2012年3月31日まで)

天使学園 資金収支計算書

(単位:円)

支出科目	予算	2011年度	増減	収入科目	予算	2011年度	増減
人件費支出	888,363,000	885,113,328	3,249,672	学生生徒等納付金収入	1,119,060,000	1,118,582,500	477,500
教育研究経費支出	258,439,000	253,815,848	4,623,152	手数料収入	21,200,000	23,022,640	△1,822,640
管理経費支出	64,819,000	61,000,722	3,818,278	寄付金収入	10,500,000	13,400,000	△2,900,000
施設関係支出	11,400,000	35,108,150	△23,708,150	補助金収入	220,080,000	250,871,562	△30,791,562
設備関係支出	25,579,000	23,613,143	1,965,857	国庫補助金収入	220,000,000	250,799,000	△30,799,000
資産運用支出	208,000,000	208,000,000	0	地方公共団体補助金収入	80,000	72,562	7,438
その他の支出	28,775,195	29,996,528	△1,221,333	資産運用収入	8,057,000	10,894,139	△2,837,139
予備費	5,000,000		5,000,000	事業収入	5,900,000	6,618,300	△718,300
資金支出調整勘定	△16,000,000	△27,099,564	11,099,564	雑収入	13,790,000	15,970,717	△2,180,717
次年度繰越支払資金	1,433,113,915	1,477,053,013	△43,939,098	前受金収入	602,015,000	604,255,000	△2,240,000
				その他の収入	129,472,574	128,946,294	526,280
				資金収入調整勘定	△611,300,000	△614,674,520	3,374,520
				前年度繰越支払資金	1,388,714,536	1,388,714,536	0
支出の部合計	2,907,489,110	2,946,601,168	△39,112,058	収入の部合計	2,907,489,110	2,946,601,168	△39,112,058

資金収支計算書は、学園の1年間のお金の動きを表示したもので年度末にいつでも引き出すことができるお金がいくらあるかを計算する計算書です。資金収入には、授業料、補助金等、資金支出には、教職員給与、消耗品、水道光熱費、建物、機器備品等の購入を含みます。

天使学園 消費収支計算書

(単位:円)

支出科目	予算	2011年度	増減	収入科目	予算	2011年度	増減
人件費	880,663,000	877,224,977	3,438,023	学生生徒等納付金	1,119,060,000	1,118,582,500	477,500
(内退職給与引当金繰入額)	(2,500,000)	(4,883,134)	(△2,383,134)	手数料	21,200,000	23,022,640	△1,822,640
教育研究経費	355,049,000	349,598,993	5,450,007	寄付金	12,000,000	14,917,826	△2,917,826
(内減価償却額)	(96,610,000)	(95,783,145)	(826,855)	補助金	220,080,000	250,871,562	△30,791,562
管理経費	68,659,000	64,619,802	4,039,198	国庫補助金収入	220,000,000	250,799,000	△30,799,000
(内減価償却額)	(3,840,000)	(3,619,080)	(220,920)	地方公共団体補助金収入	80,000	72,562	7,438
資産処分差額	2,200,000	2,210,640	△10,640	資産運用収入	8,057,000	10,894,139	△2,837,139
徴収不能額	795,000	795,000	0	事業収入	5,900,000	6,618,300	△718,300
予備費	4,205,000		4,205,000	雑収入	13,790,000	15,970,717	△2,180,717
消費支出の部合計	1,311,571,000	1,294,449,412	17,121,588	帰属収入合計	1,400,087,000	1,440,877,684	△40,790,684
前年度消費支出超過額	57,763,000	10,997,120	46,765,880	基本金繰入額合計	△146,279,000	△157,425,392	11,146,392
前年度繰越消費収入超過額	241,778,157	241,778,157	0	消費収入の部合計	1,253,808,000	1,283,452,292	△29,644,292
翌年度繰越消費収入超過額	184,015,157	230,781,037	△46,765,880				

消費収支計算書は、学園の1年間の諸活動から経営が健全に行われているかどうかを把握するための計算書です。消費収入と消費支出を比べて収入が上回れば「消費収入超過額」、反対に支出が上回れば「消費支出超過額」となります。学校法人が将来にわたって維持発展するためには、消費収入と消費支出の均衡する財務体質が求められます。

天使学園 貸借対照表(2012年3月31日現在)

学校法人の負債とならない収入のことで、実質的な法人の収入をいいます。

(単位:円)

資産の部	2011年度	2010年度	対前年度増減	負債の部	2011年度	2010年度	対前年度増減
固定資産	3,943,239,670	3,855,120,416	88,119,254	固定負債	272,591,520	273,090,261	△498,741
有形固定資産	2,432,050,270	2,473,424,016	△41,373,746	退職給与引当金	265,127,910	273,016,261	△7,888,351
土地	438,082,994	438,082,994	0	その他固定負債	7,463,610	74,000	7,389,610
建物	1,525,282,779	1,565,145,510	△39,862,731	流動負債	659,134,610	661,051,744	△1,917,134
その他有形固定資産	468,684,497	470,195,512	△1,511,015	負債の部合計	931,726,130	934,142,005	△2,415,875
その他の固定資産	1,511,189,400	1,381,696,400	129,493,000				
流動資産	1,493,553,973	1,437,660,830	55,893,143	基本金の部			
現金預金	1,477,053,013	1,388,714,536	88,338,477	第1号基本金	3,928,286,476	3,880,861,084	47,425,392
その他流動資産	16,500,960	48,946,294	△32,445,334	第2号基本金	240,000,000	130,000,000	110,000,000
				第3号基本金	20,000,000	20,000,000	0
資産の部合計	5,436,793,643	5,292,781,246	144,012,397	第4号基本金	86,000,000	86,000,000	0
				基本金の部合計	4,274,286,476	4,116,861,084	157,425,392
				消費収支差額の部			
				翌年度繰越消費収入超過額	230,781,037	241,778,157	△10,997,120
				消費収支差額の部合計	230,781,037	241,778,157	△10,997,120
				負債の部基本金の部及消費収支差額の部合計	5,436,793,643	5,292,781,246	144,012,397

貸借対照表は、当該年度末において学園が保有する資産、負債、消費収支差額を一覧表示したものです。

基本金とは、学校法人が教育研究その他の諸活動を行うために必要な資産(校地、校舎、機器備品、図書等)を継続的に保持しなければならないもので、教育水準の維持向上と学園の円滑な運営を図るために、常に維持しなければならないものです。

天使学園・財産目録(2012年3月31日現在)

(単位:円)

科目	金額
I 資産の部	
1 基本財産	
(1) 土地 札幌市北13条東3丁目30番73他4筆	30,390,280㎡ 438,082,994
(2) 建物 1号館 鉄筋コンクリート造 2階建他9棟	14,124.1713㎡ 1,525,282,779
(3) 構築物	21,051,000
(4) 教育研究用機器備品	1,934点 94,776,151
(5) 少額重要資産	5,654点 25,617,991
(6) その他機器備品	288点 3,797,799
(7) 図書	101,188冊 323,441,556
(8) 電話加入権	384,400
基本財産計	2,432,434,670
2 運用財産	
(1) 現金・預金	1,477,053,013
(2) 積立金 減価償却引当特定資産他	1,475,950,000
(3) 未収入金	6,374,520
(4) 切手	24,840
(5) 仮払金	149,600
(6) 長期貸付金	34,855,000
(7) 短期貸付金	9,952,000
運用財産計	3,004,358,973
資産の部合計	5,436,793,643
II 負債の部	
1 固定負債	
(1) 長期未払金	7,463,610
(2) 退職給与引当金	265,127,910
固定負債計	272,591,520
2 流動負債	
(1) 未払金	19,635,954
(2) 前受金	604,255,000
(3) 預り金	35,243,656
流動負債計	659,134,610
負債の部合計	931,726,130
正味財産	4,505,067,513

監査報告書

2012年5月15日

学校法人 天使学園
理事会 御中
評議員会 御中

学校法人 天使学園
監事 富来正博
監事 土産田照夫

私たちは、学校法人天使学園(以下「本法人」)の監事として、私立学校法第37条第3項及び本法人寄付行為第15条の定めに基づいて、2011年度(2011年4月1日から2012年3月31日まで)における本法人の業務並びに財産の状況について監査を行いました。

監査にあたっては、財産目録及び計算書類(資金収支計算書、消費収支計算書、貸借対照表及び附属明細表)、事業報告書並びに重要な決裁書類等の閲覧などを行いました。

財産の状況については、私立学校振興助成法第14条第3項の定めに基づく公認会計士監査に依頼し、その実施状況を検討、併せて監査結果についての意見を聴取いたしました。

監査の結果、本法人の業務並びに財産の状況に関し、不正の行為又は法令若しくは寄付行為に違反する重大な事実はないものと認めました。

以上

オープンキャンパス報告

2012年6月16日(天使祭と同時開催)に第1回オープンキャンパスを、8月6日(看護学科)、8月10日(栄養学科)に第2回オープンキャンパス、10月6日に第3回オープンキャンパスを開催しました。各回とも、大勢の方に参加していただき、第2回オープンキャンパスでは模擬授業も行われました。看護学科は、基礎看護学、母子看護学、成人看護学、生命倫理、栄養学科は、栄養教育論、給食経営管理論、臨床栄養学、生命倫理の模擬授業が行われ、参加者は楽しみながら看護学、栄養学の基礎に触れていました。また、相談コーナーでは、教職員のほか、在学生と交流する姿が多く見られ、参加者は入試以外にも天使大学での授業やキャンパスライフなど、さまざまな情報を聞き、疑問や不安を解消しているようでした。アルバイトとして参加した在学生からも「キャンパスツアーや相談コーナーなどの機会を通じて、参加していただいた方とたくさんお話をすることができ、交流を深められてよかったです。」という感想が寄せられました。



一方、大学院助産研究科のミニオープンキャンパスを6月16日、オープンキャンパスを8月25日に開催し、また、遠方の方に、より助産研究科を知っていただくために『助産研究科説明会 in 東京』を9月1日に上智学院目白聖母キャンパス(東京都新宿区)で行いました。



参加者の声 (第2回オープンキャンパス参加者アンケートより)

- ・パンフレットにはない、オープンキャンパスならではの貴重な情報を得られました。
- ・入試のポイントなど、傾向と対策がよくわかりました。
- ・授業は大変そうですが、仲間と協力し合っていて、いいなと思いました。
- ・先輩のお話を聞いて、充実していて楽しい学生生活が伝わってきました。
- ・模擬授業でとても分かりやすく体験でき、看護師になりたい気持ちが強まりました。
- ・医療と栄養学に興味があったので、模擬授業で病気と栄養について学べて良かったです。
- ・施設が整っていて、きれいでした。
- ・個別相談で先輩が親身に話を聞いてくれて、質問にも丁寧に答えてくれました。

入学試験日程

【看護栄養学部】

	公募制推薦入試・社会人入試・第3年次編入学試験(栄養学科)	一般入試 看護学科 栄養学科	センター試験利用入試
出願期間	2012年11月1日(木)～11月6日(火)	2013年1月11日(金)～1月25日(金)	2013年1月11日(金)～1月29日(火)
試験日	2012年11月17日(土)	学科試験2013年2月6日(水) 面接試験※1 2013年2月15日(金) 面接試験 2013年2月7日(木)	本学個別面接試験※2 2013年2月22日(金)
合格発表日	2012年11月23日(金・祝)	2013年2月20日(水) 2013年2月14日(木)	2013年2月27日(水)

※1:一般入試で看護学科のみ、学科試験で第1段階選抜を行います。その場合、第1段階選抜合格者に対してのみ個別面接試験を実施します。

※2:センター試験利用入試で、適切な個人面接試験を実施するために、学科試験の成績で第1段階選抜を行うことがあります。

【大学院 看護栄養学研究科】

【大学院 助産研究科】

後期試験	助産基礎分野(一般入試・社会人入試)・助産教育分野 後期試験
出願期間	2013年1月8日(火)～1月17日(木)
試験日	2013年1月26日(土)
合格発表日	2013年2月1日(金)

後期の日程(10月から3月)

11月	23日 27日	公開講座(大学院助産研究科) 戴帽式
10月	19日	フード&ライフ ステップアップセレモニー
12月	7日 8日 18日	体育祭 創立記念日 クリスマスの集い・学生総会
3月	14日 15日	修了・卒業感謝のミサ 卒業証書・学位記授与式

あなたの声をお聞かせください

天使大学報「天使」では、読者のみなさまの声を生かした誌面づくりを目指しています。ご意見、ご感想、取り上げてほしい話題等ございましたら、下記あて先までお寄せください。

あて先 〒065-0013 北海道札幌市東区北13条東3丁目1-30 天使大学広報委員会 tel 011-741-1051 fax 011-741-1077



天使大学

看護栄養学部/看護学科・栄養学科
大学院/看護栄養学研究科
助産研究科(専門職学位課程)

第19号 2012年10月31日 発行 天使大学広報委員会

<http://www.tenshi.ac.jp>