

様式第2号の1-②【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の1-①を用いること。

学校名	埼玉ベルエポック製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 東京滋慶学園

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

課程名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は授業時数	省令で定める基準単位数又は授業時数	配置困難
衛生専門課程	製菓衛生師科	夜・通信	180 時間	160 時間	
	パティシエ科	夜・通信	180 時間	160 時間	
	調理師科	夜・通信	240 時間	160 時間	
	カフェ総合科 1年制	夜・通信	90 時間	80 時間	
(備考)					

2. 「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

<a href="https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou">https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou</a>
---

3. 要件を満たすことが困難である学科

学科名
(困難である理由)

様式第2号の2-①【(2)-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第2号の2-②を用いること。

学校名	埼玉ベルエポック製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 東京滋慶学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou>

2. 学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容 や期待する役割
非常勤	株式会社 役員	2021. 4. 1 ～ 2022. 3. 23	適切な情報収集
非常勤	株式会社 役員	2018. 3. 24 ～ 2022. 3. 23	財務体制の強化
(備考)			

様式第2号の3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	埼玉ベルエポック製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 東京滋慶学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画書(シラバス)を作成し、公表していること。	
(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)	
<p>●授業計画(シラバス)の作成過程</p> <p>教務部長が各学科長と連携を図り、それぞれの学科の養成目的と到達目標を毎年見直す。見直しにあたっては、社会のニーズの変化や年2回開催される教育課程編成委員会の意見などを参考にしている。</p> <p>この養成目的、教育目標の達成のための授業計画案を授業担当講師が作成する。各年度の授業オリエンテーションの前までに、その授業計画案に基づき、教務部長、学科長、授業担当講師が協議し授業計画を決定する。</p>	
<p>●授業計画の作成・公表時期</p> <p>各科目シラバスは2月下旬に作成する。教員間では3月の講師会議・科目連絡会で共有し、4月にホームページにて公表する。</p>	
授業計画書の公表方法	<a href="https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou">https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou</a>
2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。	

(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)

- ・ 学習の評価については、学則、及び、学則施行細則にあらかじめ定められた下記の評価基準、評価方法に従い厳格、且つ、適正に履修認定を行う。
- ・ 評価は、定期試験及び毎回授業にて実施する小テストの2要素で、評価は「A～F」6段階で評価を行ない、D以上を合格とする。
- ・ 学則、学則施行細則、シラバス等を、毎年度当初に学生に配布し、あらかじめ設定された成績評価の方法・基準について説明する。

点数 100～90 点＝A評価

点数 89～80 点＝B評価

点数 79～70 点＝C評価

点数 69～60 点＝D評価

点数 59 点以下＝F評価

※出席が70%に満たない場合はE評価（特別補講を実施）

- ・ 科目の評価は定期試験60%、毎回の小テスト40%の配分を総合し評価する。
- ・ 定期試験は筆記試験、実技試験、レポートのいずれかで行う。
- ・ 学則施行細則に定める欠席の扱いに沿って欠席扱いを免除した試験の欠席者には追試験を実施する。
- ・ 私的事由による欠席者、及び、定期試験不合格者には再試験を実施する。

3. 成績評価において、GPA等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。

(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要)

評価は、定期試験及び毎回授業にて実施する小テストの2要素で100点満点のうち60点以上を合格点とし、成績評価による学業結果を総合的に判断している。

**GPAの算出方法**

GPAを算出する計算式は以下のとおり。(GPAの算出は、小数点以下第3位以下を四捨五入するものとする。)

【GPAを算出する計算式】

$$\text{GPA} = \frac{\text{(該当授業科目の単位数} \times \text{各授業科目で得た GP) の合計} \cdots \cdots \text{①}}{\text{当該学期に評価を受けた各授業科目の単位数の合計} \cdots \cdots \text{②}}$$

実点数範囲	100点～90点	89点～80点	79点～70点	69点～60点	59点以下 または不合格
成績評価	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b> 又は <b>F</b>
GP	<b>4.0</b>	<b>3.0</b>	<b>2.0</b>	<b>1.0</b>	<b>0.0</b>

客観的な指標の算出方法の公表方法

<https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou>

4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。

(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)

下記のディプロマ・ポリシーに記載されている能力・資質を身に付け、学年毎に修了すべき教科科目の授業に70%以上出席しており、試験に合格している者は科目修了とし、下記ディプロマ・ポリシーの修得を卒業進級判定会議にて審査の結果、修了と認定すべき者と認められた者を卒業認定する。

**【ディプロマ・ポリシー(卒業認定の方針)】**

高度な専門技術と知識、サービス、創造力、情報収集力、発信力、7つの基本行動(あいさつ、返事、言葉遣い、身だしなみ、清掃、整理整頓、時間)、社会人基礎力(セルフマネジメント力、チームマネジメント力、プロジェクトマネジメント力)を身につけ、お客様に食を通じて幸せを届け、それを働く喜びに変え、自分で創造した食文化を国内、世界に発信できるグローバルな人材を養成する。

卒業の認定に関する  
方針の公表方法

<https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou>

様式第2号の4-②【(4)財務・経営情報の公表（専門学校）】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の4-①を用いること。

学校名	埼玉ベルエポック製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 東京滋慶学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	<a href="https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou">https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou</a>
収支計算書又は損益計算書	<a href="https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou">https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou</a>
財産目録	<a href="https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou">https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou</a>
事業報告書	<a href="https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou">https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou</a>
監事による監査報告（書）	<a href="https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou">https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou</a>

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	製菓衛生師科	○			
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1,770 単位時間	540 単位時間	150 単位時間	1,080 単位時間	単位時間 /単位	単位時間 /単位
		1,770 単位時間					
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
80人		57人	3人	4人	14人	18人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 授業計画は、教務部長が各学科長と連携を図り、それぞれの学科の養成目的と到達目標を毎年見直す。見直しにあたっては、社会のニーズの変化や年2回開催される教育課程編成委員会の意見などを参考にしている。各科目シラバスは2月下旬に作成する。教員間では3月の講師会議・科目連絡会で共有し、4月にホームページにて公表する。
成績評価の基準・方法
（概要） ・評価は、定期試験及び毎回授業にて実施する小テストの2要素で、評価は「A～F」6段階で評価を行ない、D以上を合格とする。 ・科目の評価は定期試験60%、毎回の小テスト40%の配分を総合し評価する。 ・定期試験は筆記試験、実技試験、レポートのいずれかで行う。 ・学則施行細則に定める欠席の扱いに沿って欠席扱いを免除した試験の欠席者には追試験を実施する。 ・私的事由による欠席者、及び、定期試験不合格者には再試験を実施する。
卒業・進級の認定基準

<p>(概要)</p> <p>学年毎に修了すべき教科科目の授業に 70%以上出席しており、試験に合格している者は科目修了とし、卒業進級判定会議にて審査の結果、修了と認定すべき者と認められた者を卒業認定する。</p>
<p>学修支援等</p>
<p>(概要)</p> <p>担任などの教職員が教育・就職・学費・学校生活のあらゆる面において支援を実施する。また、担任が学生との定期的に個別面談を実施し、学修状況や要支援事項の確認を行ない、必要に応じて保護者とも連携している。</p>

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
13人 (100%)	0人 (0.0%)	12人 (92.3%)	1人 (7.7%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>洋菓子店、レストラン、ホテル、カフェ、ベーカリー、チョコレート専門店にてパティシエ、調理スタッフ、サービススタッフ、ヴァンドウーズ、カフェスタッフ、シヨクラティエとしての就職を目指しています。</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>就職活動用スーツ講座・模擬面接会・合同企業説明会の開催。個別での面接指導、履歴書添削等を実施。</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>製菓衛生師等</p>			
<p>(備考)（任意記載事項）</p>			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
42人	1人	2.3%
<p>(中途退学の主な理由)</p> <p>心身の健康不全(主に精神面)、実習不適應</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・月2回の教務会議で退学の危険性がある学生を教職員が共有し、問題の要因分析、退学防止のための対策を考え、実行する。</li> <li>・定期的に個人面談を実施。</li> <li>・必要に応じてスクールカウンセラーと連携している。</li> </ul>		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	パティシエ科	○			
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1,740 単位時間	60 単位時間	300 単位時間	1380 単位時間	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			1,740 単位時間				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
80人		54人	3人	3人	14人	17人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要）</p> <p>授業計画は、教務部長が各学科長と連携を図り、それぞれの学科の養成目的と到達目標を毎年見直す。見直しにあたっては、社会のニーズの変化や年2回開催される教育課程編成委員会の意見などを参考にしている。各科目シラバスは2月下旬に作成する。教員間では3月の講師会議・科目連絡会で共有し、4月にホームページにて公表する。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・評価は、定期試験及び毎回授業にて実施する小テストの2要素で、評価は「A～F」6段階で評価を行ない、D以上を合格とする。</li> <li>・科目の評価は定期試験60%、毎回の小テスト40%の配分を総合し評価する。</li> <li>・定期試験は筆記試験、実技試験、レポートのいずれかで行う。</li> <li>・学則施行細則に定める欠席の扱いに沿って欠席扱いを免除した試験の欠席者には追試験を実施する。</li> <li>・私的事由による欠席者、及び、定期試験不合格者には再試験を実施している。</li> </ul>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <p>学年毎に修了すべき教科科目の授業に70%以上出席しており、試験に合格している者は科目修了とし、卒業進級判定会議にて審査の結果、修了と認定すべき者と認められた者を卒業認定する。</p>
学修支援等
<p>（概要）</p> <p>担任などの教職員が教育・就職・学費・学校生活のあらゆる面において支援を実施する。また、担任が学生との定期的に個別面談を実施し、学修状況や要支援事項の確認を行ない、必要に応じて保護者とも連携している。</p>

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
31人 (100.0%)	0人 (0.0%)	25人 (80.6%)	6人 (19.4%)

(主な就職、業界等) なし
(就職指導内容) 就職活動用スーツ講座・模擬面接会・合同企業説明会の開催。個別での面接指導、履歴書添削等
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師、ヴィジュアルフードクリエイター検定、商業ラッピング検定 等
(備考) (任意記載事項)

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
65人	1人	1.5%
(中途退学の主な理由) なし		
(中退防止・中退者支援のための取組) ・月2回の教務会議で退学の危険性がある学生を教職員が共有し、問題の要因分析、退学防止のための対策を考え、実行する。 ・定期的に個人面談を実施、必要に応じてスクールカウンセラーと連携をとっている。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	調理師科	○			
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1,710 単位時間	570 単位時間	60 単位時間	1,080 単位時間	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			1,710 単位時間				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
160人		153人	9人	5人	15人	20人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要）</p> <p>授業計画は、教務部長が各学科長と連携を図り、それぞれの学科の養成目的と到達目標を毎年見直す。見直しにあたっては、社会のニーズの変化や年2回開催される教育課程編成委員会の意見などを参考にしている。各科目シラバスは2月下旬に作成する。教員間では3月の講師会議・科目連絡会で共有し、4月にホームページにて公表する。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・評価は、定期試験及び毎回授業にて実施する小テストの2要素で、評価は「A～F」6段階で評価を行ない、D以上を合格とする。</li> <li>・科目の評価は定期試験60%、毎回の小テスト40%の配分を総合し評価する。</li> <li>・定期試験は筆記試験、実技試験、レポートのいずれかで行う。</li> <li>・学則施行細則に定める欠席の扱いに沿って欠席扱いを免除した試験の欠席者には追試験を実施する。</li> <li>・私的事由による欠席者、及び、定期試験不合格者には再試験を実施する。</li> </ul>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <p>学年毎に修了すべき教科科目の授業に70%以上出席しており、試験に合格している者は科目修了とし、卒業進級判定会議にて審査の結果、修了と認定すべき者と認められた者を卒業認定する。</p>
学修支援等
<p>（概要）</p> <p>担任などの教職員が教育・就職・学費・学校生活のあらゆる面において支援を実施する。また、担任が学生との定期的に個別面談を実施し、学修状況や要支援事項の確認を行ない、必要に応じて保護者とも連携している。</p>

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
80人 (100%)	0人 (0.0%)	73人 (91.2%)	7人 (8.8%)

<p>(主な就職、業界等)</p> <p>レストラン、ホテル、個人店、集団調理(学校・病院)にて調理師、パティシエ、サービススタッフ、ヴァンドゥーズとして就職。</p>
<p>(就職指導内容)</p> <p>就職活動用スーツ講座・模擬面接会・合同企業説明会の開催。個別での面接指導、履歴書添削 等</p>
<p>(主な学修成果(資格・検定等))</p> <p>調理師免許、ヴィジュアルフードクリエイター検定、食品技術管理専門士 等</p>
<p>(備考) (任意記載事項)</p>

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
164人	4人	2.4%
<p>(中途退学の主な理由)</p> <p>心身の健康不全(特に精神面)、生活習慣の乱れ</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>月2回の教務会議で退学の危険性がある学生を教職員が共有し、問題の要因分析、退学防止のための対策を考え、実行している。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的に個人面談を実施、必要に応じてスクールカウンセラーと連携をとっている。</li> </ul>		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	カフェ総合科1年制				
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
1年	昼	840 単位時間	30 単位時間	240 単位時間	570 単位時間	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			840 単位時間				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
40人		15人	0人	4人	8人	12人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 授業計画は、教務部長が各学科長と連携を図り、それぞれの学科の養成目的と到達目標を毎年見直す。見直しにあたっては、社会のニーズの変化や年2回開催される教育課程編成委員会の意見などを参考にしている。各科目シラバスは2月下旬に作成する。教員間では3月の講師会議・科目連絡会で共有し、4月にホームページにて公表する。
成績評価の基準・方法
（概要） ・評価は、定期試験及び毎回授業にて実施する小テストの2要素で、評価は「A～F」6段階で評価を行ない、D以上を合格とする。 ・科目の評価は定期試験60%、毎回の小テスト40%の配分を総合し評価している。 ・定期試験は筆記試験、実技試験、レポートのいずれかで行う。 ・学則施行細則に定める欠席の扱いに沿って欠席扱いを免除した試験の欠席者には追試験を実施する。 ・私的事由による欠席者、及び、定期試験不合格者には再試験を実施する。
卒業・進級の認定基準
（概要） 学年毎に修了すべき教科科目の授業に70%以上出席しており、試験に合格している者は科目修了とし、卒業進級判定会議にて審査の結果、修了と認定すべき者と認められた者を卒業認定する。
学修支援等
（概要） 担任などの教職員が教育・就職・学費・学校生活のあらゆる面において支援を実施している。また、担任が学生との定期的に個別面談を実施し、学修状況や要支援事項の確認を行ない、必要に応じて保護者とも連携している。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
27人 (100%)	1人 (3.7%)	17人 (63.0%)	9人 (33.3%)

<p>(主な就職、業界等)</p> <p>カフェ、洋菓子店、レストラン、ホテル、ベーカリー、カフェスタッフ、パリスト、キッチンスタッフ、パティシエ、ブーランジェ、ヴァンドゥーズ</p>
<p>(就職指導内容)</p> <p>就職活動用スーツ講座・模擬面接会・合同企業説明会の開催。個別での面接指導、履歴書添削 等</p>
<p>(主な学修成果 (資格・検定等) )</p> <p>ヴィジュアルフードクリエイター検定、食品衛生責任者 等</p>
<p>(備考) (任意記載事項)</p>

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
33人	5人	15.1%
<p>(中途退学の主な理由)</p> <p>帰国して他職種に就職希望 (留学生)</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・月2回の教務会議で退学の危険性がある学生を教職員が共有し、問題の要因分析、退学防止のための対策を考え、実行する。</li> <li>・定期的に個人面談を実施、必要に応じてスクールカウンセラーと連携をとっている。</li> </ul>		

②学校単位の情報

a) 「生徒納付金」等

学科名	入学金	授業料 (年間)	その他	備考(任意記 載事項)
製菓衛生師科	50,000 円	1,100,000 円	200,000 円	
パティシエ科	50,000 円	1,100,000 円	200,000 円	
調理師科	50,000 円	1,000,000 円	260,000 円	
カフェ総合科1年制	50,000 円	700,000 円	280,000 円	
修学支援(任意記載事項)				

b) 学校評価

自己評価結果の公表方法 (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) <a href="https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou">https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou</a>		
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制)		
<p>【目的】</p> <p>①自己評価結果の客観性・透明性を高める。</p> <p>②専修学校と密接に関係する者の理解促進や連携協力による学校運営の改善を図る。</p> <p>【主な評価項目】</p> <p>1 教育理念    2 学校運営    3 教育活動    4 学修成果    5 学生支援</p> <p>6 教育環境    7 学生の募集と受入れ    8 財務    9 法令等の遵守</p> <p>10 社会貢献・地域貢献</p> <p>【評価のポイント】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自己評価結果の内容が適切か</li> <li>・自己評価結果を踏まえた今後の改善方策が適切か</li> <li>・学校の重点目標や評価項目等が適切か</li> <li>・学校運営の改善に向けた実際の取組が適切か</li> </ul> <p>【評価結果の公表・活用】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校関係者評価委員会等はその評価結果や今後の改善策等についてとりまとめ、広く公表する。学校は評価結果を改善方策の検討において活用し、次年度の重点目標の設定や学校運営や教育活動などについて具体的に改善を図る。</li> </ul> <p>【実施体制】</p> <p>学校と直接関係のある学校外の者を評価者とする学校関係者評価委員会は、次のような「学校関係者」を選任する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校の専門分野における業界関係者    ・卒業生    ・保護者    ・地域住民</li> <li>・高等学校の校長    (各区分1名以上の選出)</li> </ul>		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
埼玉県洋菓子協会副会長(有限会社 ドゥーブルシェフ代表取締役)	2021年4月1日 ～2023年3月31日	業界代表(製菓分野)

株式会社ジェイオフィス東京 事業部長	2021年4月1日 ～2022年3月31日	業界代表(調理分野)
有限会社 PUBLICDINER 代表取締役	2021年4月1日 ～2023年3月31日	業界代表(カフェ分野)
調理師科 2期生	2021年4月1日 ～2022年3月31日	卒業生代表
製菓衛生師科 1年生保護者	2021年4月1日 ～2022年3月31日	保護者代表
東京理科大学 特任教授 元高等学校校長	2021年4月1日 ～2022年3月31日	高等学校代表
仲町三丁目自治会 会長	2021年4月1日 ～2023年3月31日	地域・近隣代表
学校関係者評価結果の公表方法 (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) <a href="https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou">https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou</a>		
第三者による学校評価 (任意記載事項)		

c) 当該学校に係る情報

(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) <a href="https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou">https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou</a>
--