中村調理製菓専門学校学則

第１章　　総　則

第１条　本校は教育基本法，学校教育法その他教育関係諸法令に則り、調理及び製菓に関する広範な教育ならびに研究を行うと共に調理師法に基づく調理師の養成及び製菓技術者の養成を図り、以て食生活の向上に貢献することを目的とする。

第２条　本校は中村調理製菓専門学校という。

第３条　本校は福岡市中央区平尾２丁目１番２１号に置く。

第２章　課程及び学科，修業年限，定員並びに休業日

第４条　本校の課程及び学科、修業年限、在籍年限、並びに定員は次のとおりとする。

	昼夜別	学　科　名	修業年限	在籍年限	入学定員	総定員
調理専門課程	昼	調理師科２年コース	２年	３年	１２０名	２４０名
調理専門課程	昼	調理師科１年コース	１年	２年	８０名	８０名
調理専門課程	昼	製菓技術科	２年	３年	１２０名	２４０名
調理専門課程	昼	製菓衛生師科	１年	２年	４０名	４０名
調理専門課程	昼	製パン技術科	２年	３年	４０名	８０名
調理専門課程	夜	調理師科夜間コース	１年６月	５年	１２０名	２００名
計					５２０名	８８０名

第５条　本校の学年は４月１日に始まり翌年３月３１日に終わる。

２　調理専門課程の学期は次のとおりとする。

前期　　４月１日から　９月３０日まで

後期　　１０月１日から　３月３１日まで

第６条　本校の休業日は次のとおりとする。但し校長が必要と認めた場合，休業日を変更しまたは臨時に休業日を設けることがある。

一　日曜日

二　国民の祝日に関する法律で規定する日

三　夏期休業　８月１日から８月３１日まで

四　冬期休業　１２月２５日から１月７日まで

五　春期休業　４月１日から４月５日まで

第３章　　教育課程、 授業時間数 及び 教員組織

第７条　本校の教育課程及び授業時間数は別表１のとおりとする。

第８条　本校における授業は、講義、演習、実習のいずれか、又はこれらの併用により行うものとする。

２　本校は、文部科学大臣が定めるところにより、授業を多様なメディアを高度に利用して、当該授業を行う教室以外の場所で履修させることができるものとする。

３　前項の授業の方法による授業科目の履修は、各学科の全課程の修了に必要な総授業時間のうち４分の３を超えないものとする。

第９条　本校の始業及び終業の時刻は次のとおりとする。但し校長が必要と認めた場合、これを変更することがある。

一　調理専門課程

昼間部　　９時２０分から１７時００分まで

夜間部　　１８時４０分から２１時５０分まで

第 10 条　本校に次の教職員をおく

一　校長　　１名

二　教員　　下表の分類ごとの必要数を満たすこと

教員の分類			必要数
教員			18名以上
	うち、基幹教員		9名以上
		うち、本務基幹教員	7名以上

三　助手　　３名以上

四　事務職員　　３名以上

五　校医　　１名

２　校長は校務を掌り所属教職員を監督する。

第４章　入学、休学、退学、卒業及び免許、賞罰

第 11 条　本校の調理専門課程の入学資格は次のとおりとする。

一　高等学校若しくはこれに準ずる学校若しくは中等教育学校を卒業した者又は文部科学大臣の定めるところによりこれに準ずる学力があると認められた者

二　学校教育法施行規則第１８３条に規定する者

第 12 条　本校の調理専門課程の入学時期は次のとおりとする。

一　昼間部　　４月

二　夜間部　　４月および１０月

第 13 条　本校の入学手続きは次のとおりとする。

一　本校に入学しようとする者は本校の定める入学願書に必要事項を記載し第１９条に定める入学検定料を添えて指定期日までに出願しなければならない。

二　前号の手続きを終了した者に対して入学試験を行い合格者を決定する。

三　前２号の合格者は指定期日までに第１９条に定める入学金を添えて入学手続きをとらなければならない。

第 14 条　学生が病気，その他止むを得ない事由により引き続き２ケ月以上休学する場合は、診断書及びその事由を記し、校長の許可を受けなければならない。

2　前項の者が復学しようとする場合は願い出て復学することができる。

第 15 条　退学しようとする者はその事由を記して校長の許可を受けなければならない。

第 16 条　本校所定の課程を修了した者には学習評価のうえ卒業証書を授与する。

2　学習評価は各授業科目ごとに満点の６０パーセント以上の得点をもって合格とする。

3　第７条に規定する必修授業科目１科目以上不合格がある場合は卒業と認めない。

第 17 条　成績優秀にして他の模範となるものは褒賞することがある。

第 18 条　学生が本校の規則に反し又は本校の学生の本分に反する行為があり、教育上必要と認められる場合には懲戒を加えることができる。

2　懲戒のうち退学、停学及び訓告は校長が行うものとする。停学の期間は欠席扱いとする。

3　退学は、つぎの各号の一つに該当する者にこれを行うものとする。

一　性行不良で改善の見込みがないと認められる者

二　学力劣等で成業の見込みがないと認められる者

三　正当な理由がなく出席が常でない者

四　学校の秩序を乱しその他学生として本分に反した者

第 19 条　本校調理専門課程調理師科１年コース、調理師科２年コース及び調理師科夜間コースを卒業した者には調理師法に基づく調理師免許の取得資格が与えられる。

2　本校調理専門課程製菓衛生師科を卒業した者には製菓衛生師法に基づく製菓衛生師免許の受験資格が与えられる。

3　本校調理専門課程調理師科２年コース及び製菓技術科を卒業した者には平成６年文部省告示第８４号第２条の規定に基づく専門士（衛生専門課程）の称号が付与される。

第５章　入学金、授業料、その他

第 20 条　本校の調理専門課程の入学金，授業料等は別表２のとおりとする。

2　本校の入学金，授業料等の納付方法については別に定める。

3　本校の学費減免に関する規程は別に定める。

第 21 条　前条に定める入学金，授業料等は所定の期日までに納入しなければならない。又一旦納入された入学金，授業料等は返還しない。

2　授業料その他学費を納入しない者については校長が退学を命ずることがある。

第 22 条　健康診断は毎年 1 回別に定めるところにより実施する。

第 6 章　特別履修学生

第 23 条　他の専修学校、大学等（外国における相当する教育機関を含む。）の学生で特定の授業科目を履修することを志願する者があるときは、当該他の専修学校又は大学等との協議に基づき、校長が特別履修学生として入学を許可することがある。

2　特別履修学生に関し必要な事項は、別に定める。

第 7 章　科目等履修生

第 24 条　一又は複数の授業科目を履修することを志願する者があるときは、正規課程の学生の学修に支障のない範囲で、選考の上、校長が学期の始めに科目等履修生として入学を許可することがある。

2　科目等履修生に対する単位の授与は第 15 条第 2 項の規定を準用する。

3　科目等履修生に関し必要な事項は、別に定める。

第 8 章　附帯教育

第 25 条　附帯教育として講座を開講する場合、コース名、受講資格、総時間数、修業期間、総定員数、受講費用その他必要な事項は、別に定める。

2　学校教育法が定める履修証明プログラムの要件を満たす講座の場合、修了者には履修証明書が交付される。

付則

一　この学則の施行に関し必要な事項は別に定める。

二　この学則は昭和５５年４月１日から施行する。

三　この学則は昭和５６年４月１日から施行する。

四　この学則は昭和５７年４月１日から施行する。

五　この学則は昭和５８年４月１日から施行する。

六　この学則は昭和５９年４月１日から施行する。

七　この学則は昭和６０年４月１日から施行する。

八　この学則は昭和６１年４月１日から施行する。

九　この学則は昭和６２年４月１日から施行する。

十　この学則は昭和６３年４月１日から施行する。

十一　この学則は平成１年４月１日から施行する。
十二　この学則は平成２年４月１日から施行する。
十三　この学則は平成３年４月１日から施行する。
十四　この学則は平成４年４月１日から施行する。
十五　この学則は平成５年４月１日から施行する。
十六　この学則は平成６年４月１日から施行する。
十七　この学則は平成７年４月１日から施行する。
十八　この学則は平成９年４月１日から施行する。
十九　この学則は平成１０年４月１日から施行する。
二十　この学則は平成１１年４月１日から施行する。
二一　この学則は平成１２年４月１日から施行する。
二二　この学則は平成１３年４月１日から施行する。
二三　この学則は平成１４年４月１日から施行する。
二四　この学則は平成１５年４月１日から施行する。
二五　この学則は平成１６年４月１日から施行する。
二六　この学則は平成１８年４月１日から施行する。
二七　この学則は平成１９年４月１日から施行する。（学科名の変更、カリキュラムの変更、入学資格の表記の変更、入学金減免制度の明記）
二八　この学則は平成２０年４月１日から施行する。（カリキュラムの変更）
二九　この学則は平成２１年４月１日から施行する。（入学定員の増員、カリキュラムの変更、授業料の改正、海外留学生特待生制度新設）
三十　この学則は平成２２年４月１日から施行する。（別科の変更）
三一　この学則は平成２３年４月１日から施行する。（カリキュラムの変更、学生寮の新設）
三二　この学則は平成２４年４月１日から施行する。（カリキュラムの変更）
三三　この学則は平成２５年４月１日から施行する。（カリキュラムの変更）
三四　この学則は平成２６年４月１日から施行する。（製パン学科の新設、カリキュラムの変更、特別履修学生の追加）
三五　この学則は平成２７年４月１日から施行する。（夜間部の新設、カリキュラムの変更、懲戒規定の明文化、校納金の改定）
三六　この学則は平成２７年１０月１日から施行する。（カリキュラムの変更）
三七　この学則は平成２８年４月１日から施行する。（カリキュラムの変更、校納金の改定）
三八　この学則は平成２９年４月１日から施行する。（カリキュラムの変更）
三九　この学則は平成３１年４月１日から施行する。（カリキュラムの変更、始業及び終業時刻の変更、海外留学生特待制度の廃止）
四十　この学則は、令和元年 10 月 1 日から施行する。（科目等履修生）
四十一　この学則は、令和 2 年 4 月 1 日から施行する。（学費改定、製菓夜間コース開設、カリキュラムの変更）
四十二　この学則は、令和 3 年 4 月 1 日から施行する。（特別調理実習Ⅰ・Ⅱの削除、製菓短期コースへ学科名称変更、学生寮の削除）
四十三　この学則は、令和 4 年 10 月 1 日から施行する。（製パン短期コースの開設、製菓短期

コース・製パン短期コースを附帯教育として規定）

四十四　この学則は、令和5年4月1日から施行する。（定員の変更、調理短期コースの開設、学費改定）ただし、令和 5 年度 4 月までの入学者の学費については、従前の学則を適用する。

四十五　この学則は、令和 6 年 4 月 1 日から施行する。（カリキュラム表の位置を別表1に変更、カリキュラム変更、学費改定）ただし、令和 7 年 4 月までの入学者の学費については、従前の学則を適用する。

四十六　この学則は、令和7年4月1日から施行する。

（1）教職員に関する定めの変更

（2）調理師科2年コースおよび調理師科1年コースの授業科目の変更

（3）授業方法の規定の追加、調理師科夜間コースのカリキュラム変更については、令和 7 年 4 月までの入学者にも適用する。ただし、令和7年4月より前の入学者が履修または修了した科目の科目名については、従前のカリキュラムを適用する。

（4）製パン学科の廃止、製パン技術科の新設（カリキュラム・学費）については、令和8年4月以降の入学者から適用する。

（5）附帯教育の定めの変更

（別表１）

一　調理専門課程調理師科２年コース

授業科目		必修選択の別	第１学年			第２学年		
調理師法施行規則教育内容	本校科目名称		年間授業時間数	単位数	週授業時間数	年間授業時間数	単位数	週授業時間数
食生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	必修	30	1	2			
	公衆衛生学Ⅱ	必修				30	1	2
	調理師と社会	必修	30	1	2			
食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ	必修	30	1	2			
	栄養学Ⅱ	必修	30	1	2			
	栄養学Ⅲ	必修				30	1	2
	食品学Ⅰ	必修	30	1	2			
	食品学Ⅱ	必修	30	1	2			
食品の安全と衛生	食品安全衛生Ⅰ	必修	30	1	2			
	食品安全衛生Ⅱ	必修	30	1	2			
	食品安全衛生Ⅲ	必修				30	1	2
	食品安全衛生Ⅳ	必修				30	1	2
	食品衛生実習	必修				30	1	2
調理理論と食文化概論	調理理論Ⅰ	必修	30	1	2			
	調理理論Ⅱ	必修	30	1	2			
	調理理論Ⅲ	必修				30	1	2
	調理示範Ⅰ	必修	30	1	2			
	調理示範Ⅱ	必修	30	1	2			
	食文化概論	必修				30	1	2
調理実習	調理実習Ⅰ	必修	210	7	16			
	調理実習Ⅱ	必修	210	7	16			
総合調理実習	ﾚｽﾄﾗﾝｵﾍﾟﾚｰｼｮﾝ実習	必修				160	5	6
その他の科目	調理実習Ⅲ	必修				110	3	8
	調理実習Ⅳ	必修				110	3	8
	調理実験	必修				60	2	4
	メニュー作成論	必修				30	1	2
	調理示範Ⅲ	必修				30	1	2
	調理校外実習Ⅰ	必修	60	2				
	調理校外実習Ⅱ	必修				60	2	
	選択校外実習	選択				60	2	
	ビバレッジ論	必修				30	1	2
	マナー学	必修	30	1	2			
	飲食業経営理論	必修				30	1	2

	料飲接遇サービスⅠ	選択				30	1	
	料飲接遇サービスⅡ	選択				30	1	
	コンピュータ実習Ⅰ	必修	30	1	2			
	コンピュータ実習Ⅱ	必修	30	1	2			
必修科目授業時数			930			830		
選択科目授業時数			0			120		
卒業に必要な総授業時数			930			830		

二　調理専門課程調理師科１年コース

授業科目		必修選択の別	第１学年		
調理師法施行規則教育内容	本校科目名称		年間授業時間数	単位数	週授業時間数
食生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	必修	30	1	2
	公衆衛生学Ⅱ	必修	30	1	2
	調理師と社会	必修	30	1	2
食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ	必修	30	1	2
	栄養学Ⅱ	必修	30	1	2
	栄養学Ⅲ	必修	30	1	2
	食品学Ⅰ	必修	30	1	2
	食品学Ⅱ	必修	30	1	2
食品の安全と衛生	食品安全衛生Ⅰ	必修	30	1	2
	食品安全衛生Ⅱ	必修	30	1	2
	食品安全衛生Ⅲ	必修	30	1	2
	食品安全衛生Ⅳ	必修	30	1	2
	食品衛生実習	必修	30	1	2
調理理論と食文化概論	調理理論Ⅰ	必修	30	1	2
	調理理論Ⅱ	必修	30	1	2
	調理理論Ⅲ	必修	30	1	2
	調理示範Ⅰ	必修	30	1	2
	調理示範Ⅱ	必修	30	1	2
	食文化概論	必修	30	1	2
総合調理実習	総合調理実習	必修	90	3	8
調理実習	調理実習Ⅰ	必修	210	7	12
	調理実習Ⅱ	必修	110	3	8
その他の科目	調理校外実習Ⅰ	必修	60	2	
	選択校外実習	選択	60	2	
必修科目授業時数			1040		
選択科目授業時数			60		
卒業に必要な総授業時数			1040		

三　調理専門課程調理師科夜間コース

授業科目		必修 選択 選択必修 の別	対面 遠隔 の別	第１学年		
調理師法 施行規則 教育内容	本校科目名称			年間授業 時間数	単位数	週授業 時間数
食生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	必修	対面	30	1	2
	公衆衛生学Ⅱ	必修	対面	30	1	2
	調理師と社会	必修	対面	30	1	2
食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ	選択必修	対面	30	1	2
	E 栄養学Ⅰ		遠隔	30	1	2
	栄養学Ⅱ	選択必修	対面	30	1	2
	E 栄養学Ⅱ		遠隔	30	1	2
	栄養学Ⅲ	必修	対面	30	1	2
	E 食品学Ⅰ	必修	遠隔	30	1	2
	食品学Ⅱ	必修	対面	30	1	2
食品の安全と衛生	食品安全衛生Ⅰ	選択必修	対面	30	1	2
	E 食品安全衛生Ⅰ		遠隔	30	1	2
	食品安全衛生Ⅱ	選択必修	対面	30	1	2
	E 食品安全衛生Ⅱ		遠隔	30	1	2
	E 食品安全衛生Ⅲ	必修	遠隔	30	1	2
	食品安全衛生Ⅳ	必修	対面	30	1	2
	食品衛生実習	必修	対面	30	1	2
調理理論と食文化概論	E 調理理論Ⅰ	必修	遠隔	30	1	2
	調理理論Ⅱ	選択必修	対面	30	1	2
	E 調理理論Ⅱ		遠隔	30	1	2
	日本料理概論	必修	対面	30	1	2
	西洋料理概論	必修	対面	30	1	2
	中国料理概論	必修	対面	30	1	2
	E 食文化概論	必修	遠隔	30	1	2
総合調理実習	総合調理実習Ⅰ	必修	対面	30	1	2
	総合調理実習Ⅱ	必修	対面	60	2	4
調理実習	日本料理実習Ⅰ	必修	対面	60	2	4
	日本料理実習Ⅱ	必修	対面	60	2	4
	西洋料理実習Ⅰ	必修	対面	60	2	4
	西洋料理実習Ⅱ	必修	対面	60	2	4
	中国料理実習Ⅰ	必修	対面	60	2	4
その他の科目	選択校外実習	選択	対面	60	2	-
必修科目授業時数			810			
選択必修科目授業時数			150			
選択科目授業時数			60			
卒業に必要な総授業時数			960			

四　調理専門課程製菓技術科

授業科目	必修選択の別	第１学年			第２学年					
					標準コース			海外留学コース		
		年間授業時間数	単位数	週授業時間数	年間授業時間数	単位数	週授業時間数	年間授業時間数	単位数	週授業時間数
製菓実習Ⅰ	必修	360	12	24						
製菓実習Ⅱ	必修	360	12	24						
製菓実習Ⅲ	必修				300	10				
製菓実習Ⅳ	必修				300	10		300	10	
製菓実習Ⅴ	必修							120	4	
ケーキショップ実習Ⅰ	必修				120	4				
ケーキショップ実習Ⅱ	必修							60	2	
製菓理論及び食品学Ⅰ	必修	30	1	2						
製菓理論及び食品学Ⅱ	必修	30	1	2						
製菓理論及び食品学Ⅲ	必修				30	1	2			
製菓理論及び食品学Ⅳ	必修				30	1	2	30	1	2
食品衛生学Ⅰ	必修	30	1	2						
食品衛生学Ⅱ	必修	30	1	2						
フランス語Ⅰ	必修	30	1	2						
フランス語Ⅱ	必修	30	1	2						
技術者ライフⅠ	必修	30	1	2						
技術者ライフⅡ	必修	30	1	2						
ビバレッジ論	必修				30	1	2	30	1	2
販売技法Ⅰ	必修				30	1	2			
販売技法Ⅱ	必修				30	1	2	30	1	2
コンピュータ実習Ⅰ	必修	30	1	2						
コンピュータ実習Ⅱ	必修	30	1	2						
衛生法規及び公衆衛生学	必修				30	1	2	30	1	2
製菓実験	必修				60	2	4			
栄養学実習	必修				60	2	4			
製菓校外実習Ⅰ	必修	60	2							
製菓校外実習Ⅱ	必修				60	2		60	2	
選択校外実習	選択				60	2		60	2	
海外留学研修	必修							360	12	
製菓特論	必修							60	2	12
必修科目授業時数		1080			1080			1080		
選択科目授業時数		0			60			60		
卒業に必要な総授業時数		1080			1080			1080		

五　調理専門課程製菓衛生師科

授業科目			必修選択の別	第１学年		
製菓衛生師法規定科目名称	本校科目名称			年間授業時間数	単位数	週授業時間数
衛生法規	衛生法規		必修	30	1	2
公衆衛生学	公衆衛生学系科目群	公衆衛生学Ⅰ	必修	30	1	2
		公衆衛生学Ⅱ	必修	30	1	2
食品学	食品学系科目群	食品学Ⅰ	必修	30	1	2
		食品学Ⅱ	必修	30	1	2
食品衛生学	食品衛生学系科目群	食品衛生学Ⅰ	必修	30	1	2
		食品衛生学Ⅱ	必修	30	1	2
		食品衛生学Ⅲ	必修	30	1	2
		食品衛生学Ⅳ	必修	30	1	2
栄養学	栄養学系科目群	栄養学Ⅰ	必修	30	1	2
		栄養学Ⅱ	必修	30	1	2
社会	技術者ライフ系科目群	技術者ライフⅠ	必修	30	1	2
		技術者ライフⅡ	必修	30	1	2
製菓理論	製菓理論系科目群	製菓理論Ⅰ	必修	60	2	4
		製菓理論Ⅱ	必修	30	1	2
製菓実習	製菓実習系科目群	製菓実習Ⅰ	必修	240	8	8
		製菓実習Ⅱ	必修	240	8	8
その他の科目	製菓校外実習系科目群	製菓校外実習Ⅰ	必修	60	2	-
		選択校外実習	選択	60	2	-
	フランス語		必修	30	1	2
	販売技法		必修	30	1	2
必修科目授業時数				1080		
選択科目授業時数				60		
卒業に必要な総授業時数				1080		

六　調理専門課程製パン技術科

授業科目	必修選択の別	第１学年			第２学年		
		年間授業時間数	単位数	週授業時間数	年間授業時間数	単位数	週授業時間数
製パン実習Ⅰ	必修	300	10	20			
製パン実習Ⅱ	必修	300	10	20			
製パン実習Ⅲ	必修				240	8	16
製パン実習Ⅳ	必修				240	8	16
ベーカリーショップ実習	必修				120	4	8
製パン理論Ⅰ	必修	30	1	2			
製パン理論Ⅱ	必修	30	1	2			
材料学Ⅰ	必修	30	1	2			
材料学Ⅱ	必修	30	1	2			
製パン実験	必修				60	2	4
食品加工学	必修				60	2	4
食品衛生学Ⅰ	必修	30	1	2			
食品衛生学Ⅱ	必修	30	1	2			
衛生法規及び公衆衛生学	必修	30	1	2			
製パン機器論	必修				30	1	2
パン製造法及び発酵学	必修				30	1	2
販売技法	必修				30	1	2
ビバレッジ	必修				30	1	2
技術者ライフⅠ	必修	30	1	2			
技術者ライフⅡ	必修	30	1	2			
製パン校外実習Ⅰ	必修	60	2	-			
製パン校外実習Ⅱ	必修				60	2	-
選択校外実習	選択	60	2	-	60	2	-
必修科目授業時数		930			900		
選択科目授業時数		60			60		
卒業に必要な総授業時数		930			900		

（別表２）

調理専門課程調理師科２年コース学費

	金　　額			摘　要
	第１学年	第２学年	その他	
入　学　金	150,000 円			
施設設備費	200,000 円	200,000 円		
授　業　料	670,000 円	670,000 円		
実　習　費	400,000 円	400,000 円		
入学検定料			20,000 円	

調理専門課程調理師科１年コース学費

	金　　額		摘　要
	第１学年	その他	
入　学　金	150,000 円		
施設設備費	200,000 円		
授　業　料	670,000 円		
実　習　費	400,000 円		
入学検定料		20,000 円	

調理専門課程調理師科夜間コース学費

	金　　額				摘　要
	１学期	２学期	３学期	その他	
入　学　金	80,000 円				
施設設備費	40,000 円	40,000 円	40,000 円		
授　業　料	180,000 円	180,000 円	180,000 円		
実　習　費	110,000 円	110,000 円	110,000 円		
入学検定料				10,000 円	
在籍料 （学期）				10,000 円	在籍料は修業年限を超えた場合に徴収する

調理専門課程製菓技術科学費

	金　　額			摘　要
	第１学年	第２学年	その他	
入　学　金	150,000 円			
施設設備費	200,000 円	200,000 円		
授　業　料	670,000 円	670,000 円		
実　習　費	400,000 円	400,000 円		
入学検定料			20,000 円	

調理専門課程製菓衛生師科学費

	金　　額		摘　要
	第１学年	その他	
入　学　金	150,000 円		
施設設備費	200,000 円		
授　業　料	670,000 円		
実　習　費	400,000 円		
入学検定料		20,000 円	

調理専門課程製パン技術科学費

	金　　額			摘　要
	第１学年	第２学年	その他	
入　学　金	150,000 円			
施設設備費	200,000 円	200,000 円		
授　業　料	670,000 円	670,000 円		
実　習　費	400,000 円	400,000 円		
入学検定料			20,000 円	