食物調理科

Culinary Course

食生活を支え、人々の健康を保つ

地域に信頼される一流の調理師を育成します。
豊かな感性を養うことのできる教育を実践します。

●数多くのコンクールに応募・入賞しています

食物調理科のイベント

【卒業制作展示発表会】

それぞれのテーマに沿ってレシピから料理までを考え、３年間の学習成果を発表する食物調理科の一大イベント

【調理師仮認定式】

３年生が校外実習に出る前に、３年間の学習の証として毎年６月、コック帽を着用する式典を行っています。

【各専門授業】

【ボランティア・出店イベント】

カリキュラム

★令和6年度入学生のものです。　★45分×7限の授業です。　★設は学校設定科目です。

■1年次（令和6年度）

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
現代の国語		言語文化		地理総合			数学Ⅰ			数学A		科学と人間生活		体育			音楽Ⅰ 美術Ⅰ 書道Ⅰ		英語コミュニケーションⅠ				家庭基礎		保健	生活産業基礎		食文化	調　理					LHR

■2年次（令和7年度）

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
論理国語		文学国語	公共		数学Ⅱ		化学基礎		生物基礎		体育		英語コミュニケーションⅡ				生活産業情報		調　理					栄　養			食　品		食品衛生			公衆衛生	行学	LHR

■3年次（令和8年度）

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
論理国語		文学国語			歴史総合		体育		英語コミュニケーションⅡ			論理・表現Ⅰ		数学Ⅱ		化学基礎探究（設）		生物基礎探究（設）		課題研究		調理（外＋2）			食品衛生		公衆衛生		総合調理実習			茶華道（設）	LHR
																フードデザイン																		

食物調理科メリットは？

●国家試験免除で調理師免許が得られます。

所定の単位を修得後、国家試験免除で調理師免許が取得できるのは岡山県の公立高校では本校だけです!!

卒業後の進路

卒業生は、有名ホテルや割烹などで調理師として活躍しています。
また、大学に進学し、教員や管理栄養士として働いている人もいます。

卒業後の進路 主な合格校と就職先（過去3ヶ年）

[就職実績]
ANAクラウンプラザホテル岡山、エフベーカリーコーポレーション、岡山旭東病院、岡山プラザホテル、東和薬品、中島病院、フレッシュ、ホテルグランビア岡山、京都ホテル、ホテルニューアワジ、横浜ボンパドウル、メイプルシティ、ザ・テラスホテルズ、資生堂パーラー、加賀屋ゼネラルフーズ、一門会、向陽台病院、カフェ青山、季譜の里、キムチ＆珍味　本場やまもと、フジパンストアー、銘建工業、あじ仙、魚国総本社、津山信用金庫、高寿園、古楽、ゾーナイタリア岡山、希望ヶ丘ホスピタル、ラ・プロヴァンス、串八、IroDori、津山中央病院、新神戸ホールディング、ホテルオークラ神戸、ノーザンファーム、銀閣、松井旅館本館、築地寿司清

[国公立大学] 岡山県立

[私立大学]
美作、ノートルダム清心女子、大妻女子、至学館、帝塚山学院、川崎医療福祉、びわこ成蹊、大手前、環太平洋

[私立短大] 美作、山陽学園、愛知文教女子、兵庫、中国学園

[専門学校]
エコール辻大阪、神戸国際調理製菓、西日本調理製菓、ビジョナリーアーツ、岡山ビジネスカレッジ、岡山医療福祉、ヴェールルージュ美容、ヒューマンアカデミー神戸校、辻調理製菓、大阪観光、神戸YMCA学院、岡山ビューティモード、京都福祉、上田安子服飾、京都コンピュータ、大阪テーマパーク・ダンス、日本調理製菓、岡山情報ビジネス

専門調理実習科目

第1学年　西洋料理

▼

第2学年　日本料理

▼

第3学年　中国料理・製菓
集団調理・加工・接客

▼

調理師免許取得

特別講座

- テーブルコーディネート講座（3年）
- 備前焼講座（3年）
- タイ料理講座（3年）
- あめ細工講座（3年）
- フラワーアレンジメント講座（3年）
- タイカービング講座（3年）
- おもてなし料理講座（3年）

Culinary Course

在校生からのメッセージ

食物調理科2年生
菅原　陽希さん
（美咲町立櫃原中学校出身）

津山東高校食物調理科では、食に関する専門的な知識と技術を身につけることができます。調理実習をはじめ、接客の方法や衛生など幅広く学ぶことができ、私はここで勉強をしてたくさんのことを吸収しました。また、プロの先生方が教えに来てくださり、実技以外にも先生方に将来について相談することもできます。私は調理研究同好会に所属し、しののめキッチンの活動をとおして、人と人との繋がりを持つことができ、コミュニケーション能力も高めることができました。

中学生で将来のことを決めるのは難しいかもしれませんが、いま学んでいることはいつかどんな職業に就いたとしても必ず自分のためになります。その才能と努力をぜひ食物調理科で開花させてみませんか？

卒業生からのメッセージ

新日本料理 古楽
津村和心美さん（津山市立鶴山中学校出身）（令和4年3月卒業）

新日本料理 古楽で調理師として働きはじめて、2年目になりました。仕事内容は仕込み、調理、盛り付けなどです。中でも寿司を握っているときがとても楽しいです。

食物調理科では、調理師として不可欠な衛生面の管理、挨拶や返事、メモをとること、段取りを踏まえて自ら行動することなどを指導いただき、効率よく仕事をする力を身につけることができました。就職してからもこれらのことを常に意識しています。

在学中は料理コンクールにも力を入れました。レシピを考えることで旬の食材を知り、メニューの考案に繋げていきました。食は人にとってなくてはならない大切なものです。食物調理科で培ってきた知識や技術はこれから先も必ず役立ちます。津山東高等学校食物調理科で食について学んでみませんか？