



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7年度入学生のもので、★45分×7限の授業です。★設は学校設定科目です。

■1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		
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 普通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	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9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】

刑務官、ホテルグランピア岡山、ANAクラウンプラザホテル岡山、希望ヶ丘ホスピタル、日本原荘、恵神会、ソーナタリア岡山、岡山旭東病院、フレッシュ、ラ・ブロヴァンス、魚国総本社、岡山プラザホテル、古楽、Iro Dori、津山中央病院、岡山赤十字病院、Set、エバラ食品、東和薬品、パナソニック、津山信用金庫、高寿園、ホテルニューアワジ、京都ホテル、松井旅館本館、湯元館、銀閣、ANAクラウンプラザホテル神戸、ホテルオークラ神戸、京都ブライTONホテル、玉造温泉ホテル佳翠苑皆美、京阪ホテルズ&リゾート、スクエア・エッジ、あわしま堂、キュービー、夢進、シークマン

【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、くらしき作陽、至学館、帝塚山学院、大手前、就実、川崎医療福祉、環太平洋、岡山商科、びわこ成蹊、大妻女子

【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】

岡山ビジネスカレッジ、西日本調理製菓、辻学園、日本調理製菓、神戸国際調理製菓、大阪農業園芸・食テクノロジー、岡山情報ビジネス、津山中央看護、なにわ歯科、京都コンピュータ、ベルエビル美容、京都福祉、上田安子服飾、大阪テーマパーク、パンタンアカデミー

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）

在校生からのメッセージ

食物調理科2年生

定森 光紀さん

（奈義町立奈義中学校出身）



食物調理科では調理技術を向上させるのはもちろんのこと、接客や衛生など、調理師になる上で必要なことをいろいろな面から学ぶことができます。また、設備も充実しており、調理講師の先生の調理作業をモニターを通して見ることができ、恵まれた環境の中で実習を行うことができます。そして、ボランティア活動も盛んで、本校で作ったお菓子の販売をしたり、子どもたちとお菓子を作ったりと、地域の人と関わることができ、接客についても学べ、良い経験となります。

私は、小学生の頃からの夢である「調理師」になるために入学しましたが、将来どのような職に就きたいか、まだ決まっていない人もいます。本校では、日本料理や中国料理、西洋料理、製菓などいろいろな料理を学ぶことができるので、ぜひ、一緒に学んでみませんか。

卒業生からのメッセージ

ホテルオークラ神戸

池田 実咲さん（令和5年3月卒業）

（津山市立津山西中学校出身）



ホテルオークラ神戸でパン職人として働き始めて、2年目になりました。現在行っている仕事内容は、仕込み、焼き場、パイルームです。特に、焼き場はすぐに結果が分かるのでとても楽しいです。仕事は朝2時から始まり、お昼の12時には仕事が終わるので、他の調理の人とは真逆の生活のため、慣れるまでは大変でしたが、パン職人になりたいと食物調理科に入学し、夢が叶いやりがいを感じています。

食物調理科では、調理師として大切な、衛生管理、仕事の効率化のためにすべきことは何か、そして社会人としての基本的な行動など学び、就職後も学んだことを常に心がけています。在学中はコンクールなどに意気込みを持って取り組み、果敢に全国大会に挑戦することで、四季折々の食材を知り、幅広いメニューを考案することができました。また、高校時代は、家でパンを焼き、友人に食べてもらったり、卒業制作展に向けていくつもパンを焼き、賞をいただくこともできました。このように、食物調理科で積み重ねてきた経験は必ず将来力を発揮します。みなさんも調理師になる夢を叶えてみませんか。