

食生活を支え、人々の健康を保つ



食物調理科

Culinary Course

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。

学習環境

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】



私たちの時間割

●食物調理科1年

	月	火	水	木	金
1	数学A	数学I	家庭基礎	調理理論	生活産業基礎
2	英語コミュニケーション	芸術鑑賞・演習	家庭基礎	調理	数学I
3	科学と人間生活	芸術鑑賞・演習	体育	調理	地理総合
4	言語文化	食文化	数学I	調理	英語コミュニケーション
5	保健	英語コミュニケーション	現代の国語	科学と人間生活	体育
6	体育	調理理論	地理総合	英語コミュニケーション	現代の国語
7	数学I	生活産業基礎	言語文化	数学A	LHR

●食物調理科2年

	月	火	水	木	金
1	体育	生活産業情報	調理理論	英語コミュニケーション	化学基礎
2	公衆衛生	生活産業情報	調理	生物基礎	食品
3	英語コミュニケーション	公共	調理	公共	食品衛生
4	数学II	英語コミュニケーション	調理	化学基礎	食品衛生
5	食品	栄養	栄養	英語コミュニケーション	食品衛生
6	栄養	生物基礎	体育	調理理論	論理国語
7	文学国語	行学	論理国語	数学II	LHR

●食物調理科3年

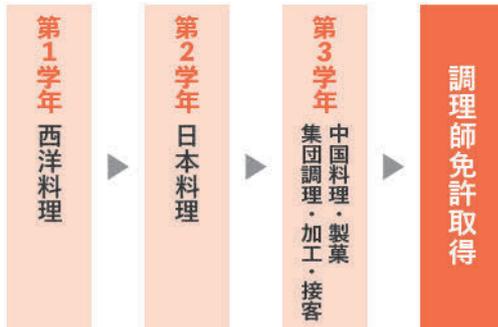
	月	火	水	木	金
1	文学国語	調理理論	数学II	歴史総合	食品衛生
2	総合調理実習	調理	英語コミュニケーション	英語コミュニケーション	食品衛生
3	総合調理実習	調理	文学国語	体育	数学II
4	総合調理実習	調理	論理・表現I	論理国語	文学国語
5	茶華道	体育	歴史総合	フードサイエンス基礎探究	フードサイエンス基礎探究
6	公衆衛生	英語コミュニケーション	課題研究	フードサイエンス基礎探究	フードサイエンス基礎探究
7	論理・表現I	論理国語	課題研究	公衆衛生	LHR

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!!

●専門調理実習科目



●特別講座(3年)

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

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、税務職員、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、フレッシュ、Iro Dori、津山中央病院、岡山赤十字病院、Set、エバラ食品、パナソニック、津山信用金庫、HNA津山、デジタル印刷、ランドマークゴルフ、キノシタショウテン、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&リゾーツ、スクエア・エッジ、あわしま堂、キュービー、夢進、シークマン、ホテルプランヴィア大阪、ロイヤルホテル、玉造皆美、映クラ、御料理京の宿南禅寺参道

●進学実績

【国公立大学】 岡山県立

【私立大学】

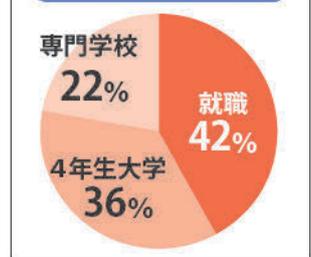
美術、ノートルダム清心女子、くらしき作陽、至学館、大手前、就実、環太平洋、岡山商科、びわこ成蹊、神戸学院、桃山学院

【私立短期大学】 美術、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、大阪テーマパーク、バンタンアカデミー、大阪ECO調理海洋、大阪歯科衛生学院、岡山県理容美容、ピーマックス

令和6年度 卒業生の進路



在校生からのメッセージ



食物調理科3年生

中村 にこさん

(バドミントン部
津山市立津山東中学校出身)



食物調理科2年生

山本 大貴さん

(陸上競技部
美作市立大原中学校出身)

卒業と同時に
調理師免許
取得!

世界の料理を
学ぶことができる。
そして調理師免許が
とれる。

卒業生からのメッセージ

玉造温泉ホテル 佳翠苑皆美

今中 真之介さん (令和2年3月卒業)

(真庭市立久世中学校出身)



「佳翠苑皆美」で働いて3年程経ちました。主な仕事内容は料理の盛り付け・仕込みなどで、旅館のため、朝が早かったり1日のお客様が膨大で大変なことが多いですが、やりがいがあり楽しく仕事をしています。

食物調理科では調理のことや技術的なことも学びましたが、挨拶や礼儀といった社会に出た時に必要な常識的な部分も多く学ばせてもらい、それは今になってもとても活かしています。

在学中は卒業制作展示発表会に力を入れ、絶対に賞を取るんだという気持ちで毎日残って試作を繰り返していました。おかげで賞を受賞することができたのは良い思い出です。

食物調理科では料理のことだけでなく社会人として大事なことも多く学ぶことができます。調理師を目指している方、少しでも食に興味のある方は、ぜひ食物調理科で学んでみませんか?