

食物調理科



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。



学習環境

数多くのコンクールに
応募・入賞
しています



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。



私たちの時間割

● 食物調理科 1年

	月	火	水	木	金
1	婦人コミュニケーション	生活産業基礎	生活産業基礎	調理理論	科学と人間生活
2	書道Ⅰ	数学Ⅰ	婦人コミュニケーション	調理	数学Ⅰ
3	書道Ⅰ	婦人コミュニケーション	体育	調理	体育
4	言語文化	調理理論	数学Ⅰ	調理	地理総合
5	現代の国語	現代の国語	食文化	地理総合	調論
6	体育	家庭基礎	科学と人間生活	保健	言語文化
7	数学A	家庭基礎	数学A	婦人コミュニケーション	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	婦人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	婦人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	婦人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	婦人コミュニケーション	論理・表現Ⅰ	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	フードデザイン	フードデザイン
6	公衆衛生	婦人コミュニケーション	課題研究	フードデザイン	フードデザイン
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！！

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、ホテルグランヴィア岡山、日本原荘、恵神会、フレッシュ、岡山赤十字病院、Set、エバラ食品工業、パナソニックインダストリー、津山信用金庫、HNA津山、デジタル総合印刷、ランドマークゴルフ倶楽部、キノシタショウテン、ラ・プロヴァンス、大市珍珠、J R西日本フードサービスネット、美春閣、ホテルニューアワジ、松井旅館本館、湯元館、銀閣、京都プライトンホテル、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、夢進オートモービル、シークマン、ホテルグランヴィア大阪、ロイヤルホテル、玉造皆実、映クラ、御料理・京の宿 南禅寺参道菊水、浜木錦、つる家、リゾートトラスト、ホテルオークラ京都岡崎別邸、エイエイエスケータリング、阪急阪神ホテルズ、第一食品、西村屋、ケアサービス

● 進学実績

【国公立大学】岡山県立

【私立大学】

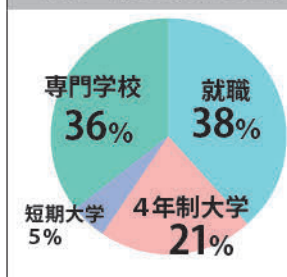
美作、ノートルダム清心女子、くらしき作陽、就実、岡山商科、至学館、神戸学院、桃山学院、京都文教、阪南、大阪経済法科、広島国際、安田女子

【私立短期大学】美作、山陽学園、愛知学泉

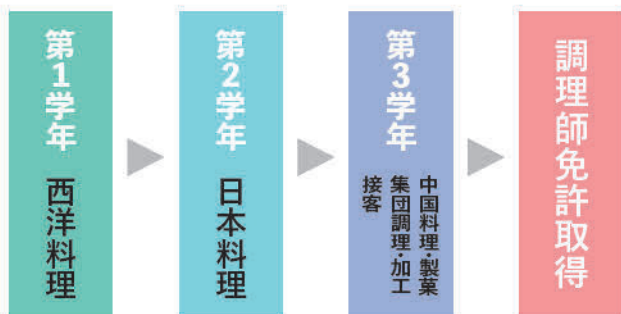
【専門学校】

岡山ビジネスカレッジ、西日本調理製菓、辻学園、神戸国際調理製菓、大阪農業園芸・食テクノロジー、津山中央看護、なにわ歯科衛生、大阪ベルエビル美容、パンタンゲームアカデミー、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、名古屋文理栄養士、大阪外国語・ホテル・エアライン、関西美容、グラムール美容、辻調理製菓、山手調理製菓、岡山歯科技工、岡山理科大学、広島外語、福岡ホテル・ウェディング&製菓調理

令和7年度 卒業生の進路



● 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

専門授業



ボランティア 出店イベント



卒業生からのメッセージ

株式会社IroDori 原田 海七さん

● 令和5年3月卒業（津山市立中道中学校出身）

株式会社IroDoriで働き始めて3年が経ちました。現在はサービススタッフとして勤務しながら、4店舗全体のサービスの質向上を目指し、スタッフ教育を行うトレーナーの役割も担っています。当社では、さまざまな形態のレストランで働くことができるほか、結婚式やケータリング業務にも携わることができる点が魅力だと感じています。お客様に喜んでいただける、非常にやりがいのある仕事です。

食物調理科では、調理やサービスについてプロの方から直接学ぶことができます。また、技術面だけでなく、挨拶や時間管理などを通して、社会人としての基礎となる人間性を磨くことができます。実際に、これらの学びは社会人となった今、大いに役立っています。さらに、学校での共同作業を通して身につけた協調性は、現在の仕事においてチームで連携しながら業務を進める上で欠かせない力となっています。

食物調理科で学んだ技術や知識、礼儀は、社会に出てからもさまざまな場面で活かすことができます。ぜひ皆さんも、食の道を目指してみませんか？

