

食で、未来を切り拓く。

普通科

フードクリエイイトコース

女子専科 定員38名

毎週の調理実習で
技術が身につく！



食の基礎から
実践までを学び、
調理師免許を活かして多様な
食の分野で活躍できる力を育てる。



フードクリエイイトコースの特徴

- ✓ 食品・栄養・衛生について幅広く学び、
調理の基礎から実践力まで身につけます。
- ✓ 調理実習を毎週実施し、
専門的な技術を
直接学ぶことができます。
- ✓ 製菓実習も新たに加わり、
卒業と同時に
全員が調理師免許を
取得します。

Point★



TEACHER'S MESSAGE

食べる楽しさを、つくる喜びへ。
食で未来を広げよう。

フードクリエイイトコースでは、
食品・栄養・衛生など食に関す
る専門知識を学び、卒業と同時
に国家資格である調理師免許
を取得します。
実習を通して技術を磨くだけ
でなく、仲間と協力する力も身
につけます。
さらに3年次には製菓実習も新
たに加わり、食の世界で活躍す
るための可能性を広げていき
ます。



フードクリエイイトコース
家庭科 井上 朋子 先生

調理の基礎と
心構えを
身につける

- 調理実習で日本料理を学ぶ
- 食品に関する
基礎知識や
衛生管理の
基礎を学ぶ



総合調理実習で
集団調理の
実践力を育成

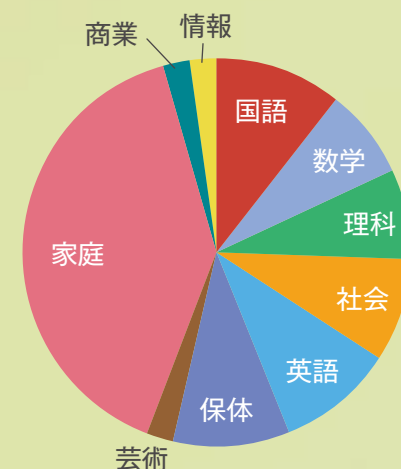
- 調理実習で西洋料理を学ぶ
- 栄養と食品に関する知識を
基に献立を作成する
- グループワークを通して
協調性を身につける

自ら判断し
調理する力を
身につける

- 調理実習で中国料理を学ぶ
- 調理実習で製菓を学ぶ
- 自ら判断し
応用する力を養成
- 卒業時、調理師免許を取得

カリキュラム

※円グラフは3年間の履修単位に基づいて作成しています。



座学でもしっかり
学びます！



CHECK! 専門調理師の授業

一流講師陣の調理実習
を毎週実施。
経験豊富な調理師から
技術を直接学ぶことで、
集団調理の実践力
を養います。



実習風景



Q&A

Q. 料理があまり得意では
なくても大丈夫ですか？

A. もちろんです。フードクリエイイトコース
では、包丁の使い方などの基礎から
丁寧に学んでいきます。実習を重ねな
がら少しずつ技術を身につけることが
できるので、初心者でも安心して学ぶ
ことができます。

Q. 調理師免許とは、
どのような資格ですか？

A. 調理師免許は、安全で衛生的な調理を行うため
に必要な知識や技術を証明する国家資格です。飲
食店やホテルだけでなく、病院や福祉施設など、
幅広い分野で活かすことができます。本校では、
必要な授業や実習を行うことで、高校卒業と同時
に調理師免許を取得することができます。

Q. お菓子づくりについて
学ぶことはできますか？

A. はい。フードクリエイイトコースでは、
和食・洋食・中華に加え、2027年度か
らは3年次に製菓分野の学習もス
タートします。多くの方からご要望を
いただき、いよいよ誠英高校で製菓
実習が始まります。