

1年生～3年生の授業構成

1 年生	国語総合	世界史 A	数学Ⅰ	人間生活	科学と 体育	保健	音楽Ⅰ	英語Ⅰ	コミュニケーション	家庭基礎	講話・礼法	読書	公衆衛生学①	食品学②	食文化概論①	調理理論②	調理実習③	
2 年生	現代文B	古典B	日本史A	現代社会	数学Ⅰ・A	生物基礎	体育	保健	音楽Ⅰ	英語Ⅱ	コミュニケーション	生活産業基礎	講話・礼法	公衆衛生学①	栄養学③	食品衛生学②	調理理論①	調理実習③
3 年生	現代文B	古典B	現代社会	数学A	体育	音楽Ⅰ	英語Ⅲ	コミュニケーション	生活産業基礎	社会と情報	講話・礼法	公衆衛生学①	食品衛生学①	食品衛生実習①	衛生法規①	調理理論②	調理実習③	総合調理実習③

生徒の進路

調理栄養科の学び

食を通して考える力、
自ら動く力、人と関わる力を
身に付ける

実社会が期待している
キャリア・レディへ

教養とマナー、スキルをあわせ持つ
魅力ある女性

順心生の目指す人間像

調理の専門職へ。さらにステータスアップを目指す進学へ。

大 学	専 門 学 校	就 職
* 静岡文化芸術大学(文化政策学部 文化政策学科) * 名寄市立大学(看護学部 看護学科) * 岐阜女子大学(家政学部 健康栄養学科) * 相模女子大学(栄養科学部 健康栄養学科) * 常葉大学(教育学部 生涯学習学科) * 日本体育大学(体育学部 体育学科) * 愛知学泉大学(家政学部 管理栄養士専攻) * 静岡産業大学(経営学部 スポーツ経営学科) * 常葉大学短期大学部(保育科) * 東海大学短期大学部(食物栄養・児童教育学科) * 静岡英和学院大学短期大学部(食物学科) 他	* エコール辻大阪 * エコール辻東京 * 中央調理製菓専門学校 * 東海調理製菓専門学校 * 下田看護専門学校 * 東京ベルエポック製菓調理専門学校 * 武蔵野調理師専門学校 * 名古屋文理栄養士専門学校 * 静岡こども福祉専門学校 * 国際医療管理専門学校 他	* 焼津信用金庫 * ホテルセンチュリー静岡 * ホテルアンビ・ア松風閣 * 中島屋ホテルズ * スズキ * JR東海 * ピアス(化粧品) * 富士食品 * 大石建設 * 石窯パン工房パトン * キャトル・エビス(洋菓子) * シェ・ヒロ(洋菓子) * ぷるみえー(洋菓子) * レ・トゥーヌソル(仏洋菓子) 他

生徒の声

調理栄養科で
学んで…



- * 包丁を自分で研げるようになった。
- * 鉄のフライパンを使いこなせるようになった。
- * 厚焼き玉子が上手に作れるようになった。
- * 食材の難しい漢字が読めるようになった。
- * 普段の食事でも、どのような食材が使われ、調味されているか気にかけるようになった。
- * 時間を考えて動けるようになった。
- * ほうれんそう(報告・連絡・相談)の習慣が身についた。
- * 夕食を自分で作れるようになった。
- * 調理や製菓がもっと好きになり、
将来は調理師・パティシエとして働きたいという思いが強くなった。



学校法人 藤枝学園

藤枝順心中学校・高等学校

〒426-0067 静岡県藤枝市前島2丁目3番1号 tel.054-635-1311(代) fax.054-635-6119

URL <http://www.fgjunshin.net> E-mail post@fgjunshin.net

順心HPを
ご覧ください



▲QRコードを
読み込んでください

藤枝順心高等学校
調理栄養科



食の“プロフェッショナル”を目指します

県内の高校で、
国家資格の調理師免許が
取れるのは
順心だけです！

和食・洋食・中華が
基礎から
詳しく学べる



お料理、
お菓子作りが
好き！

自分専用のコック服や
名前入り包丁を
持つことができる！



食物に関することを
専門的に学べる





調理師免許の取得を目指し、確かな技術と知識を身につける

「食」それは体と心をつくる源です。近年、食育・食生活の改善等の「食」の大切さが大変注目されています。

調理栄養科では卒業までに「高等学校 家庭科食物調理技術検定」1級、
国家資格の「調理師免許」取得という大きな目標に向け、「食」に対する知識と技術を1年生から幅広くしっかりと身につけていきます。



調理栄養科の授業を
のぞいてみよう！



▲ QRコードを
読み込んでください

専門教科の内容

食のプロフェッショナルをめざす学習内容になっています。

調理理論・調理実習

プロの先生方から1、2年生は週4時間、3年生は週8時間の指導を受け基本から応用までを学びます。

生徒の声

* 授業の始めに目の前で
実演してもらえるからわかりやすいです。



* 実習班が変わるからいろいろな人と
関わる機会が持てます。
* 思っていたよりも、
本格的な料理を作ることになりました。



* 珍しい食材を食べたり、
家庭科の授業では習わない飾り切りや
鶏や魚を丸ごと一匹さばくなど
貴重な体験ができます。
* 清掃方法や衛生管理、
材料の注文の方法も学ぶことができ、
調理師としての実践的な力が身につきます。
* 健康管理が大切。
半日動く体力も必要です。



自分用の
コック服も包丁も
名前入りだよ！

日本料理

まずはご飯の炊き方
や野菜の切り方などの
基礎から。
日本料理ならではの
季節を感じる献立で、
調理技術・美しい盛り
付け方を学べます。



西洋料理

定番のオムレツから
前菜・メイン・スープ・
デザートまで幅広く学
べます。
家庭ではめったに使
わない鉄のフライパン
で本格的に調理します。



中華料理

餃子・ショウロンボウ
などは皮から作ります。
火加減、切り方、特殊食
材の扱い方など、細か
なポイントまで丁寧に
教えてもらえます。



総合調理実習

学校や病院で行われ
る大量調理について実践
的に学びます。普通の実
習では使用しない大き
いサイズの調理器具も使
います。



年間スケジュール

食の知識と技術向上を目指して

4月
入学式
1年半備坊

包丁授与式・
食の安全講習会 1年

入学して一番最初に行われます。調理師免許取得への
第一歩です。

5月
入学式
定期試験①

食事マナー研修 3年
(日本料理)
一流ホテルで食事作法を
学び上質な味と接客を体
験します。



6月
体育大会

北海道修学旅行 3年
一流ホテルでの食を満喫します。

7月
定期試験②
球技大会
学校見学会

食物検定(前期)
4級 1年 2級 2年
(1,2級) 3年
前期と後期の1年に2回
受けるチャンスがあります。



8月

夏季休業

9月
新体力テスト
2年集団宿泊訓練
定期試験③

辻調グループ見学会 2年
特別教育連携校である製菓・調理の専門学校「辻調グループ」
を見学します。進路に対する視野を広げ、調理師としての意識
を高めます。

10月
しらうめ祭

しらうめ祭(文化祭) 全学年
授業で身につけた知識と技
術を生かし、お客さまに料理
を提供します。中でもマド
レーヌや手作りみそは人気
商品です。



11月
進学相談会
コーラス
コンクール
定期試験④

調理栄養科作品展 全学年
今まで培ってきた調理技術
を保護者や地域の方に見て
いただく調理栄養科全員参加
の作品展。



12月
進学相談会
マラソン大会
2年水引講座

辻調グループ
連携模擬授業 1年 2年
辻調グループの講師の先生を
本校にお招きし、本格的な専門
学校の授業を体験できます。



1月
定期試験⑤

食物検定(後期) 3級 1年
食物検定(後期)
1級(2級) 2年 3年
春季技術考查 3年

2月

1年水引講座 2年ステイマナー 3年着付け教室

3月
卒業式
定期試験⑥
球技大会

国家資格の
「調理師免許」を取得 3年

3年間調理栄養科で学び単位を取得すると、卒業と同時に
調理師免許を取得できる実践的な科です。

ピックアップ

食物検定

文部科学省後援「高等学校家庭科食物調理技術検定」の1級を取得します。

4級
調理の基礎

・包丁の持ち方
・切り方、計量、
基礎知識

3級
調理手法の
基礎

・家族の献立2品
目測・調理

2級
日常の調理と
献立

・高校生通学用弁当
・家族の夕食献立3品
献立作成→調理

1級
供応食・
行事食等の
献立と調理

・家族の祝い膳
献立作成→指定調理

上記は具体例

ピックアップ

調理栄養科作品展

学年ごとのテーマで生徒のアイデアとがんばりがつまっています。

1年生

家族への健康を考えた
手作り弁当の展示。



2年生

テーマにそった
グループ研究の展示。



3年生

グループに分かれて和・
洋・中の調理作品を展示。

