

調理科

Cooking Course

定員
120名
男女共学

調理科

Meisei High School

Meisei! Do it!

こんな
アナタに
オススメ
です

料理が
大好き

食に携わる
仕事が
したい

調理師に
なりた

食は笑顔を創り未来を描く

技と専門知識、おもてなしの心を身につけた調理師をめざそう。

明成
だから
出来る!

1 高校卒業と同時に
国家資格の
調理師免許が
取得できます。



2 調理経験豊かな
ベテランの先生から、
手厚い指導が
受けられます。

和・洋・中の
高い調理技術を
マスター。



主な進路

進学

仙台大学、宮城大学、尚絅学院大学、宮城学院女子大学、
東北生活文化大学、仙台白百合女子大学、仙台青葉学院短期大学、
宮城調理製菓専門学校

就職

(株)帝国ホテル、(株)ニューオータニ、(株)江陽グランドホテル、
(株)富士屋ホテル、カメイ(株)、(株)鐘崎、(株)白松がモナカ本舗、
玉澤総本店

調理科

Cooking Course

「食」に関する技術・知識・創造性を

目指せる
資格

調理師免許

技術考査(専門調理師学科試験免除)

家庭科食物調理技術検定

etc

厚生労働大臣指定の調理師養成施設として、所定の単位を修得することで国家資格である「調理師免許」を卒業と同時に取得できます。さまざまな調理実習を通して、調理の技術と理論の習得はもちろん食品の安全性や栄養についての知識も同時に深めることで、多種多様な食産業に貢献できる調理師を目指します。



Close Up Voice

from *Student*

夢の実現に向けて、技術磨きに励みます。

将来の夢は自分の店を開くこと。小さい頃から料理が好きで、もっと専門的に学びたいと思い、調理師免許が取得できるこの学校へ進学しました。好きなことが学べる日々は、毎日が充実。特に調理実習では、座学だけでは習得できない技術を学べたり、班の仲間と協力して課題の料理を作ったりと、実践を積むことができます。調理技術向上のために、毎日のお弁当も自分で作るようになりました。小さな努力の積み重ねが、夢に近づく第一歩だと思って頑張ります。

中村 朱菜さん

(2年／巨理町立巨理中学校出身)

あこがれの
コックコート姿で
味を極める!



育む環境が整っています。



時間割(1年次の例)

	月	火	水	木	金
1	数学I	国語総合	数学I	体育	体育
2	コミュニケーション英語I	化学基礎	公衆衛生	化学基礎	家庭基礎
3	食品	数学I	調理(実習)	家庭基礎	食品衛生
4	食文化	調理(理論)	調理(実習)	調理(理論)	コミュニケーション英語I
5	国語総合	課題研究	コミュニケーション英語I	現代社会	現代社会
6	LHR	調理(実習)	音楽I	食品衛生	食品

Topics 入賞

高校生和食料理コンテスト 本選で入賞しました。

平成30年3月25日(日)東京都池尻大橋で行われた「第1回高校生和食料理コンテスト」本選に本校調理科2年生3名が出場しました。今回のテーマは「春のちらし寿司」。全国の調理科から110チームがエントリーする中、上位12チームが予選を通過し、この本選が行われました。グランプリ・準グランプリは惜しくも逃しましたが、生徒たちの柔軟な発想力が高い評価を受け、入賞することができました。



from Teacher

身に付けた技術・知識は 一生の財産です。

調理科では、将来調理師になるための技術や知識を一から学べます。和・洋・中それぞれの調理実習室を備え、夢を共有し合える仲間と、互いに成長できる環境が最大の魅力。プロの講師や専門の先生による授業は、実力アップにつながります。自分の「好き」をさらに深めてみませんか？

中根 由紀子 先生

(担当／調理理論・栄養) 弓道部・クッキング部顧問



教育課程表

[平成31年度入学生](予定)

教科	科目	1年	2年	3年
国語	国語総合	2	2	
	現代文B			4
地理 歴史	世界史A			2
	日本史A		2	
公民	現代社会	2		
数学	数学I	3		
	数学II		2	2
理科	化学基礎	2		
	生物基礎		2	
	生物			4
	地学基礎			2
保健 体育	体育	2	2	3
	保健	(公衆衛生で代替)		
芸術	音楽I	1	1	
外国語	コミュニケーション英語I	3		
	コミュニケーション英語II		2	2
家庭	家庭基礎	2		
情報	情報の科学		2	
	生活産業基礎		2	
	課題研究	1	1	1
	食文化	1		
	調理	5	5	4
	栄養		2	1
	食品	2		
	食品衛生	2	2	1
	公衆衛生	1	1	1
	総合調理実習		1	2
小計		29	29	29
特別活動	LHR	1	1	1
合計単位		30	30	30

Topics

まずは包丁研ぎから 始めます。

調理科では包丁セット一式を購入します。調理実習の初めの授業は、実習服の正しい着用の仕方、包丁研ぎから始まります。自分の名前が入った包丁を手にとると、調理師に一步近づけたような気持ちになります。



様々な包丁を使い分ける基本をマスター!

地域連携による食育活動

リエゾンキッチン

Liaison Kitchen

調理科では「リエゾンキッチン」と名付けた地域連携による食育活動を通して、食について幅広く学んでいます。

※リエゾン (liaison) = 連携・つながること (フランス語・英語)

作物を生み出す畑と料理をつくり出すキッチンをつなげる、
学んだ知識や技術を地域社会の健康づくりや豊かな地域コミュニティの
形成へつなげる、そんな食の学びが進行中です。

調理科では2006年から地域との多様な連携のもと、地域の食文化資源を活用した食の学び活動を進めています。「リエゾンキッチン」と名付けたこの活動は、今年度13年目をむかえています。東日本大震災が発生した2011年以降は、食の学びを通じた被災地域の食文化の保存活動や地域コミュニティの再生活動にも取り組んでいます。

みんなの
気持ちをつないで、
豊かな食環境を
つくろう！

宮城の食の魅力を伝えるリエゾンキッチンの「食の学びプロジェクト」

せんだいかぼちゃ耕校プロジェクト (2015～)

昭和初期、日本初となる西洋かぼちゃの品種が宮城県で発表されました。宮城県に縁のある西洋かぼちゃの歴史をたどりながら食の学びを進めます。「環境」や「産業」、「福祉」、「復興」等をキーワードに多様な食の学びに取り組めます。自然と人、人と食、食と社会との関わりを実感する食の学びです。



みんなの白菜物語プロジェクト (2010～)

松島湾に浮かぶ浦戸諸島で大正期から始まった松島白菜の採種文化と宮城県内全域に広がる仙台白菜の歴史をひもときながら、白菜を通じた地域づくりの活動を進めています。東日本大震災が発生した2011年からは、塩竈市の浦戸野々島で白菜の採種文化の保存活動に取り組んでいます。



みそでスマイルプロジェクト (2006～)

日本の食生活を支え続けている大豆と味噌、ふるさと宮城の歴史や文化にふれながら味噌の魅力を体験します。地元宮城のミヤギシロメ大豆の栽培や仙台の米味噌の仕込み、そして「笑顔の味噌汁」づくり等、大地から食卓まで「美味しさの気持ち」をつなぐ食の学びのプロジェクトです。



調理科 News

NHK総合テレビ「もりすた!」に生出演しました。

本校調理科3年生2名が、NHK仙台放送局の情報番組『もりすた!』に出演しました。

5月1日(火) 11:30～今春リニューアルしたNHK仙台放送局・杜のスタジオからの生放送でした。ホタテを使った料理の紹介で「ホタテのピカタ～春の菜の華畑」を実際に調理、本校調理科ならではの工夫も加え、見事な手さばきを披露しました。



笑顔で
おいしく

