



食文化創志科

定員／105名

料理が
大好き食に携わる
仕事がしたい調理師に
なりたい

POINT

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。

※食文化創志科は、厚生労働大臣指定の調理師養成施設です。

目指せる資格

技術考查(専門調理師学科試験免除)

家庭科食物調理技術検定

調理師免許

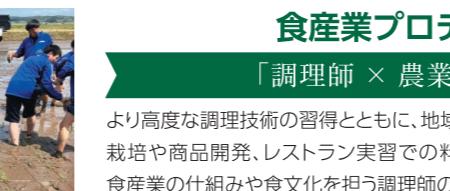


2. 未来の食文化を担うスペシャリストを目指します。

リエゾンキッチン

食文化創志科の新たな学習プログラム「リエゾン・キッチン」 「調理師×α」多様な進路に対応する三つの専攻

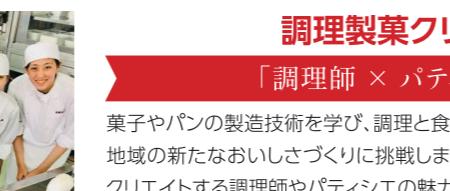
生徒一人ひとりの多様な進路に応えるため、新たな食の学びの「カタチ」を構想しました。「調理師免許を取得するための学習」に「食に関する職業の多様な可能性」を掛け合わせ、より深化させた食文化の「チカラ」で地域の諸課題解決に取り組む三つの専攻学習プログラムを新設しました。新たに設けた「調理師×α」の食の学びプログラムを「リエゾン・キッチン」と名付けました。「リエゾン(liaison)」=「つながること・連携」、自分と社会との関係やつながりを意識しながら、学校で学んだ技術や知識を実社会で生かします。



食産業プロデュース

「調理師 × 農業・観光など」

より高度な調理技術の習得とともに、地域の食産業との協働で地域野菜の栽培や商品開発、レストラン実習での料理の創作などに取り組みます。食産業の仕組みや食文化を担う調理師の社会的な役割を学びます。



調理製菓クリエイト

「調理師 × パティシエなど」

菓子やパンの製造技術を学び、調理と食品製造分野との掛け合わせから、地域の新たなおいしさづくりに挑戦します。地域のおいしさの「カタチ」をクリエイトする調理師やパティシエの魅力を探ります。



地域食環境デザイン

「調理師 × 栄養士など」

健康やスポーツ、福祉や環境等をテーマに校内や地域で食育活動を実践。持続可能で豊かな食環境創りをデザインする調理師の社会的な役割を学びます。仙台大学運動栄養学科をはじめ、栄養士養成大学等への進学希望者にも対応します。

Liaison Kitchen

食文化創志科 リエゾン・キッチン × SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



食文化創志科では「リエゾン・キッチン」の多様な食の学びとSDGsを掛け合わせた地域協働学習に取り組んでいます。国連の持続可能な開発目標(SDGs)とは、2015年の国連サミットで採択され、地球に住むすべての人々が平和と暮らしの豊かさを享受するために設けた2030年までの国際目標です。持続可能な世界を実現するための17のゴール・169のターゲットから構成されています。



食文化創志科

耕し日記・SDGsレポート

<https://sum-foodculture.localinfo.jp>

Voice Student

食に関する知識を同じ夢を持つ仲間と学ぶ楽しさ

私の将来の夢は、パン屋さんです。夢を実現するため本科に入学したことで、食に関する知識を確実に増やすことができ、同じ夢を持つ友だちも作ることができました。今一番好きなのは、栄養の授業です。食品の栄養素や成分、効能などを先生が分かりやすく教えてくれるので、とても覚えやすいです。

また調理実習では、それぞれの分野で活躍する先生方が直接指導が受けられ、とても良い経験になっています。

高校3年間での学びを活かし、卒業後はパン屋さんになれるようしっかりと頑張りたいです。

清水 日菜さん

(2年／角田市立北角田中学校出身)



CHECK

高大接続教育 仙台大学とのコラボで伸ばす! 調理師養成+栄養士養成施設との連携教育

食の可能性を追究「キッチンラボ」 食+くらし & 食+スポーツ

高大・地域協働の食の学びによる 地域づくり&国際交流

教育課程表 [令和3年度入学生]

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	世界史A		2	
歴史	日本史A			2
公民	現代社会	2		
	政治・経済			2
数学	数学I	3		
	数学A		2	
基礎科目	科学と人間生活	2		
	化学基礎			2
	生物基礎	2		
	生物		4	
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	社会と情報	2		
専門科目	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
	総合的な学習の時間		課題研究で代替	
	小計	29	29	29
	特別活動	LHR	1	1
	合計単位	30	30	30

*令和4年度教育課程表については作成中です。



本校では、調理師免許を取得するための調理技術や知識の習得とともに、地域社会の食文化の継承と創造に貢献する志を育みます。調理実習では、日本・西洋・中国の各料理分野を中心に調理の技術と理論を基礎から学びます。菓子やパンに関する製造実習や食の「知」に関する分野についても広く深く学習し、2、3年次では、実社会と接続した地域協働学習にも取り組み、そこでは食文化創志科の社会的な役割や可能性を学びます。

人づくり

食文化の「チカラ」で 人を幸せに、社会を豊かに

本校では、調理師免許を取得するための調理技術や知識の習得とともに、地域社会の食文化の継承と創造に貢献する志を育みます。調理実習では、日本・西洋・中国の各料理分野を中心に調理の技術と理論を基礎から学びます。菓子やパンに関する製造実習や食の「知」に関する分野についても広く深く学習し、2、3年次では、実社会と接続した地域協働学習にも取り組み、そこでは食文化創志科の社会的な役割や可能性を学びます。