

食の学びを通じて人を幸せに、社会を豊かに

食文化創志科

定員 105名

学科設置
50年

料理が大好き

食に関わる
仕事したい

調理師に
なりた

高校卒業と同時に 国家資格「調理師免許」取得 食のスペシャリストへ

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。
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発展に貢献す
る人材として、志を育成します。



3つの新しい調理実習施設



食文化実践Lab



総合調理Lab



創志リエゾンキッチンホール

TOPIC1

韓国の調理科高校と
姉妹校の協定を
結びました!(2023.8)



TOPIC2

実践! スクールレストラン&ベーカリー

授業の一環として生徒たちが調理・運営するスクールレストランがNEWオープン!とおきのレストランでは、日々、美味しい笑顔が生まれています。

詳しくはこちら
食文化創志科
新し日記・
SDGsレポート



・[特長01]・

調理師×αの新たな食の学びプログラム「リエゾン キッチン」

多様な進路に対応する3つの選択専攻実習がスタート!
「調理師」としての学びに「関連する食産業」や「地域協働」を掛け合わせた新たな食の学びがスタート!



調理師

×

農業・観光等[食産業プロデュース専攻]
みそでスマイルプロジェクト

パティシエ等[調理製菓クリエイト専攻]
せんだいカボチャ耕校プロジェクト

栄養士等[地域食環境デザイン専攻]
みんなの白菜物語プロジェクト

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、菓子やパンに関する製造実習なども行います。

・[特長02]・

新たな時代の食文化の担い手を育成する 多様な「つながり」の学び

高大連携(仙台大学 各学科と共に)

- 仙台大学 スポーツ栄養学科と連携した授業や社会貢献活動
- 仙台大学 幼児教育や保育、福祉分野と連携した食育推進活動



地域協働(官学連携協定を結ぶ地域と共に)

- 大郷町での食文化資源を活用したSDGs活動
- 塩竈市浦戸諸島での松島白菜の採種文化の保存活動



国際交流(韓国の調理科高校と共に)

- 韓国・光州の調理師を志す生徒同士の食文化交流活動
- 宮城の白菜文化と韓国のキムジャンを掛け合わせた日韓食文化交流



生徒の声



村上佳依璃さん
3年生/仙台市立広瀬中学校 出身

食べることの大切さを知り 管理栄養士を目指す

調理技術だけでなく食に関して幅広く学べるのが特長です。野菜の栽培体験や、自分たちで献立を考え約80人分の食事を作る給食実習は、食の大切さを知るいい機会になりました。

村上さんの
1日を
見てみよう!



和食料理人を目指し 基本の技術を身に付ける

1、2年次は基礎をしっかり学び、3年で専攻に分かれます。私は和食を専攻。味がおいしいのはもちろん、見た目も美しい料理を生み出せるような料理人になりたいです。

沼倉さんの
1日を
見てみよう!



沼倉 蓮さん
3年生/仙台市立蒲町中学校 出身

主な進路実績 (過去3年間)

■ 大学

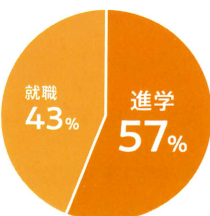
[管理栄養士・栄養士系]
仙台大学
尚絅学院大学
宮城学院女子大学
仙台白百合女子大学
東北生活文化大学
女子栄養大学

■ その他

仙台大学
東北学院大学
東北工業大学
東北文化学園大学
東京農業大学
等
■ 短大・各種専門学校
仙台青葉学院短期大学
宮城調理製菓専門学校
仙台ウェディング&
ブライダル専門学校 等

■ 就職

[調理関連]
仙台国際ホテル
ホテル佐助
ホテル松島大観荘
ホテルニュー水戸屋
一條旅館
熊鷹庵たん熊北店
大観楼
銀座九兵衛
すし哲
[その他]
箱根ホテル小涌園
聘珍樓
南国酒家
日清医療食品(株) 等
[その他]
七十七銀行
陸上自衛隊 等



※令和5年度

受験生応援 サイトへ

食文化創志科の
詳細はコチラ

