

フードデザイン科

Food Design

食のスペシャリストを目指して

フードデザイン科では、卒業と同時に調理師免許を取得することができます。調理は基礎調理から給食のような大量調理、日本・西洋・中国料理、座学では栄養学や食品衛生学など基礎的な内容から専門的な知識や技術まで、食生活に関することを幅広く学びます。専門科目は経験豊かな社会人講師の先生方の指導を受けて実践力を身に付け、食のスペシャリストを目指して学習します。



調理

調理師として必要な基本的な知識や技術を身に付けるため、1年生では基礎調理実習、2年生では日本料理、西洋料理、3年生では中国料理、集団調理実習を行います。



総合調理

2・3年生では調理実習の他に、施設や設備、サービスなども学びます。「食物調理技術検定」の受験もします。



食品衛生

1～3年生で食の安全と衛生、食中毒、食品衛生法などについて学び、3年生では「公衆衛生」を学びます。

栄養

1年生では食品の特徴と性質、各食品の貯蔵方法や加工について詳しく学びます。



新田 天斗

食品

1年生で食品の特徴や性質について学びます。食品の特徴を知るため実際の食材を見たり、食べたりします。



食文化

3年生で食文化の成り立ち、日本の食文化や行事食、郷土料理などについて学びます。



主な資格取得

- 調理師免許 ●技術考査 ●全国高等学校家庭科食物調理技術検定2級 ●全国高等学校家庭科食物調理技術検定1級
- 日商PC検定(文書作成)ベーシック級 ●秘書技能検定3級 ●秘書技能検定2級

卒業生からのメッセージ



真下 和樹

(行田市立長野中学校出身)

株式会社ジューエスアール(RDCグループ) がつてん寿司

私は将来、食に携わる職業に就きたいと思い、卒業と同時に調理師免許の取得できるフードデザイン科に入学しました。

フードデザイン科では調理、衛生、栄養など専門的な知識や技術を基礎から学び、調理実習や製菓実習、衛生実験や見学など様々な経験ができ、大変充実した3年間を過ごすことができました。

現在、私は飲食店で調理の仕事に携わることができ、とてもやりがいを感じながら仕事に取り組んでいます。在学中より覚えることは多いですが、高校時代に身に付けた知識や技術も多く、フードデザイン科での経験がとても役立っています。

在校生からのメッセージ



黒沢 知央

(長瀬中学校出身)

2年生

フードデザイン科では、食のスペシャリストを目指し、栄養や食品、衛生、食文化に関する知識を深めていきます。調理実習では講師の先生方のもとで基礎的な知識や技術から専門的なものまで幅広く学ぶことができます。最初は慣れないことばかりですが、先生方が丁寧に教えてくださり、仲間とコミュニケーションを取りながら楽しく実習に取り組めます。また、私は女子ソフトテニス部に所属し、部長として学科と部活動を両立しながら頑張っています。皆さんも自分に合った部活動を見つけて高校3年間を楽しんでほしいです。フードデザイン科に入り私たちと一緒に食のスペシャリストを目指しましょう。