



食のスペシャリストを目指して

2023 食物科 GUIDE BOOK



新潟県立 新潟中央高等学校
Niigata Chuo High School

A circular inset photograph showing three staff members in a kitchen. They are wearing white chef hats, white long-sleeved shirts, and blue aprons. Two are in the background near a sink, and one is in the foreground, smiling at the camera.

A full-body photograph of a woman dressed as a chef. She is wearing a white long-sleeved shirt, a white chef's hat, and a blue apron. She is smiling and holding a small white object in her right hand. The background is a plain, light-colored wall.

- 1 都道府県知事より指定認可された調理師養成施設で、新潟県で唯一、高校卒業と同時に調理師免許が取得できます。
食を取り巻く環境を改善し、健康で健全な食生活に寄与する調理師を養成します。
- 2 食のスペシャリストを目指すため、食に関する多くの専門科目を学び、適切に食生活を営むための実践的な学習をします。
- 3 専門科目「調理」では様式別に試食会を行い、献立・食卓構成、供食の仕方などを学習します。
- 4 集団給食実習では、校内給食実習、市内小学校給食実習を体験します。
- 5 文部科学省後援、全国高等学校家庭科食物調理技術検定1級を取得します。

1 年

一般教科とともに、
実習をおし
調理の基礎を学びます。

2 年

専門科目が増え、
技術と理論を結びつけ
実践的に学習します。

3 年

より専門的な技術・知識の
向上をはかり、夢の実現に
向かっての磨きをかけます。

調理

日本料理・西洋料理・中国料理を中心とした様々な分野の調理実習を行い、調理の技術と理論を基礎から習得します。

総合調理
実習

衛生管理、献立・調理、食事環境、サービス等を総合的に学ぶことにより、集団調理の基本技術を習得します。

食文化についての知識を深め、日本及び世界の食文化を学びます。

調理で使用する、様々な種類の食材に関する知識を中心に、食品の成分や加工方法などを学びます。

栄養素の機能と代謝を学び、健康と調理に関する知識を深めます。

学校、企業など集団の調理で特に大切な、集団の健康、環境衛生などについて学びます。基本的な法規についても学びます。



(衛生法規)

安全な食品提供が出来る調理師になるために、消毒法や食中毒対策などの食の安全性に関する知識を深めます。

法とは何か、法律とは何か、私たちの暮らしや調理師という職業と、どの様に関係があるかを学びます。

单位数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
-----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

1年	普通科目(23)									専門科目(9)				総合的な探究の時間	ホームルーム活動
	現代の国語	言語文化	歴史総合	数学Ⅰ	科学と人間生活	体育	保健	英語コミュニケーションⅠ	論理・表現Ⅰ	家庭総合	生活産業基礎	生活産業情報	食文化		
2年	普通科目(19)									専門科目(13)				総合的な探究の時間	ホームルーム活動
	論理国語	古典探究	公共	数学A	化学基礎	生物基礎	体育	保健	英語コミュニケーションⅡ	調理	栄養	食品	食品衛生		
3年	普通科目(17)									専門科目(15)				総合的な探究の時間	ホームルーム活動
	論理国語	古典探究	地理総合	化学 or 生物	体育	音楽Ⅰ or 美術Ⅰ or 書道Ⅰ	英語コミュニケーションⅢ	課題研究	調理	食品衛生	公衆衛生	総合調理実習			



卒業生メッセージ

MESSAGE

(令和3年度卒)

新潟県立大学／
国際地域学部／
国際地域学科

新潟市立
五十嵐中学校卒

私は中学生の頃に、食を学ぶことに興味を持ったため、食物科に入学しました。

食物科では、食に関する専門科目が充実していて、毎週の調理実習では日本、西洋、中国、これらの料理の道を極めた専門の先生が直接指導して下さいます。そのため、食物科では様々な面から食について学べ、知識や技術を習得することが可能です。つまり、食物科は食を豊かに学べる場所だと思います。また、食物科には3年間を通して、互いに協力したり、練習を重ねていく行事がたくさんあり、正直大変だと感じたことは何度かありました。しかし、同じ目標で頑張る仲間や全力で支えて下さる先生方の存在は大きく、繋がりのおかげで改めまして感じさせてくれました。

私は、国際系の学部に進学しましたが、この3年間で食の大切さを学び、食への考えが深まったため、大学でもグローバルな視野で食を学ぶ事を楽しみにしています。食物科での3年間は他に代え難いものであると思います。

(令和3年度卒)

女子栄養大学／
栄養学部／
実践栄養学科

新潟市立
山の下中学校卒

私は将来管理栄養士の道に進みたいという小学生からの夢を実現させるため、食物科に入学しました。食物科では、卒業と同時に調理師免許を取得できるという魅力があります。3年間で調理の基礎から応用、さらに座学では食品の取り扱いや食中毒などを学ぶ食品衛生、調理をする上で大切になってくる調理理論などを学習し、様々な方面から食に関する知識を深く学びます。そして調理の集大成といえる試食会では、実行委員を中心に時間をかけて準備し、一人一人がそれぞれの役割を担ってクラスが団結します。調理ノートやレポート、部活、行事など忙しい中での準備はとても大変ですが、それを乗り越えることで自分自身を大きく成長させ、達成感を得ることができます。

私は3年間学んでいく中でスポーツ栄養という分野に興味を持ちました。スポーツ栄養士という新たな目標を持ち、管理栄養士の資格取得を目指して大学で勉強しています。食物科ではここでしかできない経験が数多くあり、自分に合った様々な進路選択も実現できます。少しでも興味を持っている方はぜひ入学を考えてみてください。

(令和3年度卒)

鎌倉女子大学／
家政学部／
管理栄養学科

新潟市立
巻西中学校卒

私は高校入学以前から管理栄養士になりたいと考えており、食や栄養について広く深く学ぶことができるという食物科を知り入学しました。

食物科では栄養や食品衛生、調理理論といった食に関わる様々な分野を学ぶことができます。また、週に1回行われる調理実習では日本・中国・西洋料理それぞれの基本的な調理操作から、飾り切りといった技法までを身に付けることができます。そういった知識や技術を試食会という形で披露をすることで、やりがいと達成感を得ることもできます。

3年間食物科で、食と健康の関係や仲間と協力することの大切さを学ぶことができました。入学以前までは、食生活が偏ってしまっていたり、1日3食摂れていなかったりという生活でしたが、生活習慣を整える大切さや今後料理を提供する側になるということ意識が変わりました。そして、食を通して誰かの役に立ちたいという思いが強くなりました。食についての知識は様々な面で役立ってきます。少しでも興味・関心のある方はぜひ、食物科への入学を考えてみてください。

卒業生の進路

NEXT STAGE

進路		卒業年度			
		元	2	3	
進 学	大 学	食 物 ・ 栄 養 系	7	13	15
		家 政 系	3	1	1
		上 記 以 外	2	1	3
	短 大	食 物 ・ 栄 養 系	0	1	0
		家 政 系	3	1	1
		上 記 以 外	0	4	0
就 職	専 門 学 校	食 物 ・ 栄 養 系	11	11	8
		上 記 以 外	6	3	3
	食 品 ・ 調 理 系	上 記 以 外	1	1	2
		合 計	40	36	39

主な進学・就職先（過去3年）

<大 学>

新潟大、新潟県立大学、信州大、仙台白百合女子大、郡山女子大、高崎健康福祉大、十文字学園女子大、聖徳大、駒沢女子大、実践女子大、女子栄養大、大妻女子大、玉川大、東京家政学院大、東京工科大、日本女子大、鎌倉女子大、関東学院大、相模女子大、新潟産業大、新潟青陵大、新潟医療福祉大、金沢学院大、北陸大、松本大、岐阜女子大

<短 大>

明和学園短大、新潟青陵短大、日本歯科大学新潟短大

<専門学校>

北里大学保健衛生専門学校、国際トータルファッション専門学校新潟、国立病院機構新潟病院付属看護学校、悠久山栄養調理専門学校、新潟医療福祉カレッジ、国際ホテル・ブライダル専門学校、北陸食育フードカレッジ、Food国際調理製菓専門学校、新潟工科専門学校、国際ビューティーモード専門学校、国際映像メディア専門学校、にいがた食育・保育専門学校えぶろん、シェフパティシエ専門学校、看護リハビリ新潟保健医療専門学校、国際メディカル専門学校、大原簿記公務員専門学校、スーパースイーツ製菓専門学校、エコール辻東京、赤堀製菓専門学校、東京ベルエポック製菓調理専門学校

<就 職>

海上保安学校、(株)ビップ、(株)亀田製菓、イオンリテール(株)、ラ・メゾン・ド・アニー、(株)小田急リゾート、レストランテ・サバティエニ・デイトウキョウ(株)、(株)ジャンプコーポレーション、(株)佐藤商会、(株)下鴨茶寮、(株)四季の台所、GINZA TOTOKI

毎日が
充実!

SCHOOL LIFE

充実

大きな夢
また、生
素晴らし

HAPPY

中央祭

新潟中央高等学校生徒会主催の
体育祭です。
4,000人近い観客を動員する
本校最大の学校行事です。



ホームプロジェクト発表会



修学旅行



家庭クラブ
母の日カーネーション販売



食文化実習



食物調理技術検定 1級作品



校内給食販売



■入学式

■学校家庭クラブ総会

■中央祭

4

5

6

7

8

9

■中間考査

■食物調理技術検定4級(1年)

■期末考査

■日本料理校外試食会(2年)

■松花堂弁当制作(1年)

■和菓子実習(2年)

■食物調理技術検定1級(3年)

■秋桜祭(焼菓子販売)

■校内給食販売(3年)

YUMMY!



松花堂弁当制作



和菓子実習

HAPPY



秋桜

新潟中央
クラス展示
マドレーヌ

■専門科目講師



村松 寛喜 先生
(調理・日本料理)

新潟中央調理師会 会長
料亭一平本店 総料理長



五十嵐 吉夫 先生
(調理・西洋料理)

シェフパティシエ専門学校職員



渡辺 篤 先生
(調理・中国料理)

新潟調理師専門学校職員



丸山 真由美 先生
(総合調理実習)

シェフパティシエ専門学校職員



高村 真貴 先生
(公衆衛生)

新潟大学医歯学総合研究科



池 真樹子 先生
(公衆衛生)

新潟大学医歯学総合研究科

した環境の中で自分を成長させる3年間。

の実現のために、意義ある学校生活が送れるよう、新潟中央高校食物科は専門科目の指導を充実させています。

徒会が企画立案する『生徒会三大大行事』の中央祭・秋桜祭・球技大会や、『学校を離れての二大大行事』の修学旅行・スキー授業など、い3年間を送れる環境を整えています。 ※食物科の行事計画は令和4年度4月現在のものです。



関西など



そば打ち実習



西洋料理試食会



中国料理試食会



中国料理試食会



家庭クラブ講習会





西洋料理試食会





卒業制作作品

10

- 中間考査
- 修学旅行(2年)
- ホームプロジェクト発表会(1年)
- 食物科体験入学
- 食物調理技術検定3級(1年)

11

- 日本料理試食会(2年)
- 小学校給食実習(3年)
- 家庭クラブ講習会

12

- 期末考査
- 食物調理技術検定2級(2年)
- 中国料理校外試食会(2年)
- 西洋料理校外試食会(3年)
- 西洋料理試食会(3年)

1

- スキー授業(1年)

2

- 卒業制作(3年)
- 期末考査
- 中国料理試食会(2年)

3

- テーブルマナー(1年)
- 卒業式

祭
高等学校の文化祭です。
示やステージ発表があり、
などを販売します。



小学校給食実習



日本料理試食会

1年生対象に、上越国際スキー場で
初心者から上級者まで、
先生やインストラクターによる
指導を行います。
仲間づくりの場にもなります。

スキー授業



テーブルマナー講習



本間 宜弘 先生
(食品衛生・衛生法規)
元 新潟県食品衛生監視員



中国料理実習



西洋料理実習



日本料理実習

Niigata Chuo
High School



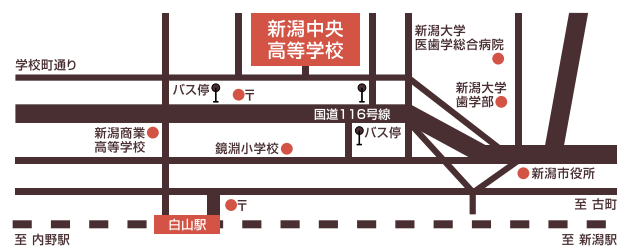
新潟県立新潟中央高等学校

〒951-8126 新潟市中央区学校町通2番町5317番地1

TEL 025-229-2191 (代表) FAX 025-229-2201

TEL 025-229-2218 (家庭科研究室直通)

HPアドレス <http://www.niigatachuo-h.nein.ed.jp/>



- J R / 越後線白山駅から徒歩12分
- バス / JR新潟駅万代口より20分
信濃町線「新潟中央高校前」下車徒歩3分
- 高速バス / 「新潟市役所前」下車徒歩7分