



県立磯城野高等学校

全日制課程 フードデザイン科 (シェフ・パティシエコース)

磯城郡田原本町258
(近鉄田原本駅/西田原本駅から西へ400m)



PICK UP! 先輩からのメッセージ

私は、調理師免許が取得できることと、柔道部があることに魅力を感じて入学しました。勉強と部活の両立は大変でしたが、仲間と切磋琢磨し、部活動で近畿大会に出場できたことは一生の宝物です。大きな達成感があり、最高に充実した毎日でした。実習はもちろん、地域交流や企業との商品開発など、社会と関わるチャンスが豊富です。それらの活動を通して視野が広がり、普通科の高校では味わえない成長を実感できました。卒業後、私は調理の専門学校へ進学します。免許を活かして就職する人、食分野以外の道へ進む人など、それぞれが自分の道を選択し、進みます。あなたも磯城野高校で、新しい自分を見つけてみませんか？



(第19期生 シェフコース 西飯 怜心)



PICK UP! 特色ある授業 ～シェフコース～

シェフコース

県下で唯一、厚生労働省指定の調理師養成施設です。

高校卒業と同時に「調理師免許」を取得できます。



調理実習では、日本料理・西洋料理・中国料理等を学びます。包丁の扱い方などの基礎から学んでいきます。社会人講師によるプロの技術を学ぶ授業もあります。大量調理実習では、弁当や惣菜などを調理し、校内で販売をしています。



PICK UP! 特色ある授業 ～パティシエコース～

パティシエコース

全国の公立高校初で、県下唯一の厚生労働省指定の製菓衛生師養成施設です。高校卒業と同時に「製菓衛生師(国家資格)試験受験資格」を取得できます。



製菓実習では、洋菓子・和菓子・製パンを基礎から学びます。洋菓子実習では、シュークリーム、モンブランなどの製作をしています。



PICK UP! 地域活動等



ケーキ講習会の講師を務める

毎年、12月に多集落営農組合さんと一緒に田原本町産の米粉を使用したクリスマスケーキ講習会を実施しています。地域の方々に参加をしていただき、小さな子どもさんにも喜んでいただいています。



マーケットに参加

三宅町交流まちづくりセンターMi iMoのバレンタインマーケットに出店しました。学校産の米・卵や地域食材を使ったお弁当やプリン等を販売しました。大変好評で、多くのお客様に足を運んでいただきました。



PICK UP! フードチャレンジ!

ご当地! 絶品うまいもん甲子園地域選抜大会出場!

シェフコース3年の北田さん、小林さん、濱田さんが地域選抜大会で大和ポークや三輪素麺など奈良の恵みを詰めた「New麺バーガー」を披露しました。郷土愛たっぷりの一品は、高い評価をいただきました。



食肉惣菜創作発表会「ミートデリカコンテスト」全国大会に出場!

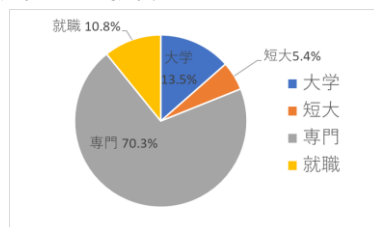
シェフコース3年の吉田さんが県大会で優勝し全国大会へ! 大和ポークや筒井れんこんを包んだ水餃子に、柿酢と柿チップスのソースを添えた「柿でフルーティー! もちもち水餃子」を考案。奈良の魅力が詰まった一品で、全国の舞台に挑みました。



卒業後の進路

【近年の本学科の進路概況】

近年の進路状況は、全体を通して概ね進学(専門学校・大学・短大)60%、就職40%です。



【フードデザイン科の進路の特徴】

就職: ホテル・飲食店関係の調理部門に圧倒的な強みをもっています。

進学: 進学先は、栄養学を学べる大学、調理関係の専門学校のみならず、多岐にわたります。

