

食物科行事が充実！

■胡瓜の小口切り 食物科の壁を乗り越えろ！地獄の夏休み（1年生）



基礎技術は徹底的に反復練習！

技術無くして、質の高い調理実習は実現しません。
胡瓜の小口切りの実技試験を合格するまで行います。
その他にも桂むき、魚三枚おろし、梅人参、ジュリエヌ
シャトー、オムレツなど各学年で実技試験を実施。
確かな調理スキルを身につけます。

■オープンスクール 最初のお客様は中学生！運営は高校生（全学年選抜生徒）



オープンスクールも学びの場！

「中学生はお客様」をテーマにおもてなしを演出します。
説明会、体験・見学ブース、船盛パフォーマンスなども
3年生中心に企画運営します。
食物科を知るなら絶対オープンスクールに参加しよう！

■食文化継承授業 教わる立場から伝える立場へ成長（1年生・2年生）

■後継者育成事業 プロから教わる飲食業界で働く覚悟（3年生）



引き継がれていく食の伝承

食文化継承授業として、1~2年生はお節料理を学びます。
食材や料理に込められた願いを知り、学習したことは
各家庭の新年で披露するなど、教わる立場から伝える
立場へ変わります。また3年生は後継者育成事業として
調理業界より講師を招き、食の大切さと働く心得を学び
ます。

■ふれあい弁当 美味しさ+健康を考えたメニュー（2年生）



高齢者へお弁当の提供

クラス全員で協力して栄養バランスの取れたメニューを
考案します。期限までに発注や仕込みを自分たちで組み
立てます。さらにアレルギー表記も作成して安全で美味
しいお弁当を完成させます。

■文化祭 高校最大のイベント！自分たちのお店を実現！（2年生）



唯一無二のレストラン作り！

レストラン、カフェ、パン屋などを運営します。
夏休みを利用して試作に取り掛かり、お店の装飾から
ユニフォームとなるオリジナルTシャツや調理エプロン
などを作るなど、自分たちだけのお店を実現させます。

■ふれあいランチ 園児たちの笑顔が忘れられない！（3年生）



子ども達へ食事の大切さを伝える

隣接する坂出一高幼稚園の園児に、お子様プレートを作ります。園児の嗜好に合わせることもプラス、苦手な野菜を楽しく食べる工夫や、あえて箸やフォークを使うように提供方法を考えて作ります。

園児との交流はそれまでの苦勞が吹き飛びます！

■校外調理実習 シェフの勤めるホテルで職場体験（3年生）



仕事として調理の世界を知る！

調理も仕事となれば考え方は別物。現場で働いて肌で雰囲気を学びます。また卒業生も多く務めている現場のため、将来の自分をイメージしやすく明確な目標を持つことができます。

■テーブルマナー ホテルでフルコース料理を経験（1年生）



マナーを知り進路意識も高める

ホテルで勤めるサービス担当の講師よりテーブルマナーを学びます。シェフからの料理説明や現場で働く卒業生の話しも聞くことができ、自分の可能性を1年生の早い段階で広げることができます。

■課題研究発表 食に対して深く追求する（3年生）



インプットとアウトプット

日本料理・西洋料理・中国料理・製菓・製パンの中から自分の興味関心が高いことを調査・研究・実験し、調理師に必要な知識や技術を深めます。研究結果の成果はiPadで管理して食物科の1~2年生と先生方に発表します。各自で調べた料理は卒業制作メニューに活かされます。

■卒業制作 食物科3年間の集大成！（3年生）



卒業は終わりじゃなく始まり！

保護者へ3年間の感謝の気持ちを伝えるために、最高の料理とサービスでおもてなしを行います。日頃は恥ずかしくて言えない言葉も、美味しい料理を手にコック服で身を包めば、不思議と平気です。涙なしでは終われない最後の行事です。

■コンクールや様々なイベントも積極的にチャレンジ！！

