

食物科あるあるQ & A

Q. 部活動との両立が難しいと聞いたことがあるのですが部活との両立は可能ですか？ (中学生)

A. 食物科生徒の部活動所属率は強化指定部も含めて66.7%! 兼部をする生徒もいます!
食物科行事のための話し合いや、実技の自主練習、補充授業で部活動への参加時間が遅れることもあります。強化指定部特待生や部活動中心に高校生活を送りたいと考える人は知っておく必要があります。

Q. 生徒に食物科を勧めたいのですが、続けていけるか心配です。厳しいですか？ (中学校職員)

A. 厚生労働省の規定カリキュラムにそって指導を行います。専門教科は通常教科より欠点基準も高いうえに、実技習得も必要となります。「調理職に就きたい」「手に職をつけるため」「資格が取れるから」という動機に加えて十分な覚悟も必要です。「勉強が苦手だから」「中学校の先生に勧められて」という理由で入学して、想像以上に厳しかったために進路変更をした生徒もいます。入学後の不一致が無いようにオープンスクールに参加して情報収集してください。
(オープンスクールには中学校教員の方も参加にできます。)

Q. 入学時にかかる費用が気になります。 (中学生保護者)

A. 普通科の新入生購入品(教科書、制服、体操服など)に加え、コック服・包丁調理器具一式の購入が必要となります。 ※コック服一式18,500円 包丁道具一式(右利き用)27,514円

Q. 調理実習にかかる費用はいくらですか？ (中学生保護者)

A. 月額1年生4,000円、2年生5,000円、3年生6,000円です。
授業1時間に換算すると約109円。使用食材は違いますが1~2年間で高額な授業料を必要とする専門学校と比べたらかなり安価です。

Q. 補充授業はどれくらいありますか？ (中学生)

A. 隔週の7時間授業、夏休みや冬休みの長期休業期間にも補充授業をおこないます。
新型コロナウイルス感染防止のため、不足となった授業数も補充授業を行いました。
欠席によって(条件あり)不足した場合も不足分に等しい補充授業を行います。
※欠課時数がオーバーした場合は調理師免許を取得できません。

Q. 料理が全くできないので不安です。 (中学生)

A. 入学時から料理ができる生徒はいません。食物科教員と専任調理師がしっかりサポートします。また家庭科の調理実習と調理師免許取得のための調理実習は異なります。決して楽な道ではありませんが、充実した高校生活を送ることができます。

Q. 包丁の持ち手を左利きから、右利きに直されると聞きました。なぜですか？ (在校生保護者)

A. 製造上、金額が高額になりますが左利きの包丁を購入できます。(右利き 22,718 円・左利き 27,669 円) 右利き文化として発展してきた和食を学ぶこと、左利き生徒の実技習得傾向(斜めに切る癖が取りにくい。)と、マイノリティーや現代の躰の考え方、現場で働く左利きから右利きに指導した卒業生の意見など、総合的に考慮して右利きに直すことを推奨しています。

Q. 食に関わる進路先って料理を作る以外に何がありますか？ (中学生)

A. 授業の生活産業基礎では「食×動物」、「食×研究」、「食×SNS」、「食×スポーツ」、「食×海」、「食×アニメ」など自分の好きなことと食を繋げた仕事探しを行ないます。まだ世の中にない仕事が見つかることもあります。

Q. 入試では、食物科から普通科への転科合格があると聞きました。入学後の転科は可能ですか？ (中学生・中学校教員)

A. 食物科の専門教科カリキュラムと普通科のカリキュラムの違いがあるため、途中転科はできません。入学後の不一致が起らないように注意してください。

Q. 大学進学はできますか？ (中学生・中学生保護者)

A. できます。
校外模試を受験して自分の実力を知りながら、進路担当教員と担任に相談して希望大学に合わせた勉強に取り組みます。食物科では専門教科が多い分、その他の通常教科を自主勉強で補う必要があります。

Q. 調理師免許と管理栄養士の免許を取得するメリットはなんですか？ (中学生保護者)

A. 両方の免許を取得することで、料理にこだわりをもって作ることや、おいしく仕上げる工夫ができる調理師の強みと個人の状態に合わせた献立の作成や栄養指導を行うことができる管理栄養士の強みを持つことができます。