



PICK UP! 先輩からのメッセージ

私は、食べることが好きなのでパティシエコースに入学しました。空手道部に所属し、近畿大会にも出場しました。忙しい毎日でしたが、とても充実した生活を送ることができました。卒業後は、調理を学べる専門学校に進学します。クラスメイトは、調理・製菓関係に就職や進学する人もいれば、美容関係、語学関係、経済関係などの大学や専門学校に進学する人もいます。人にとって「食」という大事なことを学びながらいろんな方面へ進むことができるのは、本校の魅力だと思います。フードデザイン科で皆さんも私たちと一緒に学びませんか？



(第18期生 パティシエコース 大田 愛夢)



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」の取得ができます。



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びます。社会人講師によるプロの技術を学ぶ機会もあります。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」の取得ができます。



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ます。



PICK UP! 地域活動等



田原本町文化祭に参加

田原本生涯学習センターで行われた文化祭で、磯城野高校の農場で育った豚、トマト、レタス、鶏卵と田原本町産の小麦粉を使用した「磯城野バーガー」を販売！多くの方々から「おいしい！」と、大好評でした。

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。家族で参加をしていただき、小さなお子さんにも喜んでいただいています。



PICK UP! フードチャレンジ！

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2年小林来羅さんは、奈良県大会で優勝し全国大会に出場！学校で収穫した柿、大和肉鶏、十津川産のしめじ、吉野葛など奈良のものをふんだんに使った惣菜で挑みました。



ならコープさんと商品開発

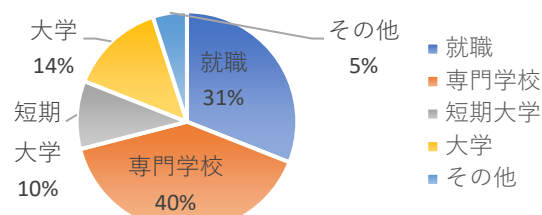
田原本町産の米粉を使用したチョコレートケーキの販売に向け、ブルベリー畑や製造工場の見学、ミーティングなど、貴重な体験をさせていただきました。ケーキは、ならコープさんで販売されました。



卒業後の進路

【近年の本校進路の概況】

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。

