



三重県立相可高等学校
食物調理科

製菓コース

Confectionery course

●製菓をトータルにコーディネートします。

●希望者は、製菓衛生師国家試験受験資格が得られます。

■専門科目

フードデザイン

栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネート、食文化などの知識と技術を学習します。

製菓

洋菓子の基礎から応用まで実習を中心に学びます。

製菓材料についての基礎知識や生地やクリーム の作り方、器具の扱い方、衛生管理まで幅広く身につけます。

フードビジネス

製造から販売までのマネジメント、商品開発について学習します。

製菓研究

地域のイベントや「まごの店スイーツ」で販売する商品の製造を通して、商品開発力や実践力など、プロとして求められる技術や食品衛生に関する知識を身につけます。

フードITコーディネート

販売促進活動のための商品のパッケージデザインや広告、レシピ作成やメニューを制作します。

■2つのコースの共通科目

生活産業基礎

「食」に関連する産業について学習、店舗見学を行い、実際の店舗経営をシミュレーションします。

生活産業情報

食産業に必要な情報機器を活用した実習をします。レシピ、パンフレット、販売シールなどの作成、メニュー作成、商品や店舗をプレゼンテーションする力を身につけます。

課題研究

食をテーマ別にコーディネートし、実践する力を身につけます。

■取得できる資格

在学中に取得できる資格

●製菓衛生師国家試験受験資格

●製菓衛生師（3年次に受験）

●全国高等学校

家庭科食物調理技術検定1級

●サービス接客検定

●ビジネス文書実務検定 ほか



調理師コース

Licenced cook course

●三重県の県立高校で唯一、
「調理師免許」が取得できます。

●調理の「知」と「技」を究めます。

■調理師養成必修科目

調理 1年生：日本・西洋・中国料理の基礎を学び、調理の基礎技術を身につけます。
2年生：日本・西洋料理のプロの技術を習得します。
3年生：コース料理を習得します。集団調理の知識や技術を習得します。

栄養 栄養の専門的知識、健康の保持・増進を図る能力と態度を学習します。

食品 食品の知識と加工・貯蔵に関する知識と技術、献立作成と食生活の充実向上をはかる能力と態度を身につけます。

食品衛生 食生活の安全と食品衛生に関する知識と技術を習得し、調理師として衛生管理が適切に出るように学習します。

公衆衛生 環境衛生や学校保健など公衆衛生に関する知識を習得し、環境衛生、疾病予防などの知識と能力を身につけます。

食文化 日本と世界の食文化を学びます。調理師の業務と社会的役割を学習します。

■その他の専門科目

総合調理 調理師養成必修科目である「調理」での学習を発展させ、商品開発、地域交流、料理教室、食品の製造・販売など、食のスペシャリストを目指した学習をします。

フードマネジメント 調理師として、将来の起業家を目指し、起業研究、「まごの店」での研修、地域のイベントにおける実践などを行います。

■取得できる資格

在学中に取得できる資格

- 専門調理師技術考査
- 全国高等学校家庭科食物調理技術検定1級
- ふく取り扱い資格
- 料理検定
- サービス接遇検定 ほか

卒業時に取得できる資格

- 調理師免許



3年生の料理・製菓展示から

「食のスペシャリストになる!」という“夢”の実現を目指して3年間さまざまなことに“挑戦”した3年生が心をこめて最高の料理とお菓子をつくります。





地域と共に

■研修施設「まごの店」「まごスイーツ」

「まごの店」は、多気町五桂池ふるさと村に相可高校生が運営する研修施設としてオープンしました。地域の食材を使用し、オープンキッチンで調理する地産地消レストランです。運営は「調理クラブ」が行っています。製菓コースの授業「製菓研究」では、「まごスイーツ」として販売実習をしています。

■「食と農」の連携 ー相可高校ブランドの提案ー

相可高校では、生産経済科による農産物の生産、食物調理科による商品開発やメニュー提案、両科による販売・サービスを行っています。生産経済科による多気町特産の「伊勢いも」の新栽培法の研究と食物調理科による試食会、「まごの店」での提供、生産経済科が育てた「松阪牛」を使った弁当の提供、果樹やいちごの栽培と商品化などを行っています。

■地産地消イベントでの食品・製造販売

地元多気町の「おいしいまつり」「あじさいまつり」など、地域のイベントに積極的に参加し、地域の産物を使った食品・製菓販売を行います。

■学校間連携

地元の保育園や小学校と、子どもたちが育てた食材を使った料理や製菓実習、栄養講座を通して、「食育」の大切さを子どもたちに提案します。中学校や県内の高校、大学生とも交流授業を行います。

■料理・製菓教室の開催

地域の食文化の継承と高校生の若い発想を生かして、地域の食材を使った料理や製菓実習教室など、地域の活性化を目指した講座を開催しています。地元多気町・大台町などの公民館料理教室は定期的に開催され、「高校生が提案します！食育教室」を本校で開催したりします。



Restaurant rush teaches kids the meal de

Students learn what life as a chef is really about. Now, they can't keep the customers away.

By PAUL HARRIS and JESSICA HARRIS

For the kitchen crew at the 100-year-old restaurant, the rush is on. The students are in their element, working hard to keep the customers happy. They are learning what life as a chef is really about. Now, they can't keep the customers away.

The students are learning what life as a chef is really about. Now, they can't keep the customers away.

「ヘラルド朝日」



産学協働 世界へ！

■商品開発

多気町特産「伊勢いも」を練りこんだ「とろろ麺」をはじめ、地元醸造会社と豆本来のうま味と香りの「特製醤油」、コンクールから商品化されたものなど、地域食材を使った商品開発などに取り組んでいます。

■レシピの提案

県内の生産者団体、企業等と協働して、地域食材を使った料理やスイーツのレシピを提案しています。パンフレットやホームページ、新聞、ラジオ等で紹介されています。



■国際交流 ー日本の食文化を世界にー

外国で日本料理の紹介をしたり、地域に住む外国の人たちや、日本を訪れた人たちに日本食の普及と国際交流につとめています。台湾の開平餐飲学校とは2011年に姉妹校協定を結びました。「高校生国際料理コンクール」では、日本料理の技術を発揮し金メダルを受賞しました。「ミラノ世界万博」「食の国際会議」「伊勢志摩世界サミット歓迎レセプション」など、日本の食文化を世界に発信しています。

SCHEDULE



進路実績

食物調理科の卒業生は、県内外の飲食店、菓子店をはじめ、ホテル、給食施設などに就職したり、管理栄養士や教員など新たな資格取得や、より一層の技術向上を求めて進学しています。

主な進学先(実績)

（四年制大学）

三重大学教育学部 滋賀大学教育学部 東海学園大学健康栄養学部管理栄養学科 岐阜女子大学家政学部健康栄養学科 至学館大学健康科学部栄養学科 名古屋女子大学家政学部家政経済学科 修文大学健康栄養学部管理栄養学科 専修大学商学部マーケティング学科 京都女子大学健康科学部 くらしき作陽大学 大阪樟蔭女子大学 金城学院大学 東海学園大学 鈴鹿医療科学大学 名古屋文理大学 皇學館大学 梅花女子大学

（短期大学）

三重短期大学生活科学科食物栄養学専攻 名古屋文理大学短期大学部食物栄養科 大阪女子短期大学 鈴鹿短期大学部 中京短期大学 名古屋女子文化短期大学 愛知江南短期大学 愛知女子短期大学 一宮短期大学 京都短期大学 駒沢女子短期大学 江南女子短期大学 高田短期大学 桜井女子短期大学 四天王寺国際仏教大学短期大学 市邨学園短期大学 大阪青山短期大学 中部学院大学短期大学部 名古屋文化女子短期大学

（専門学校）

辻調理技術研究所 辻製菓技術研究所 辻調理師専門学校 辻製菓専門学校 エコール辻大阪専門学校 神戸製菓専門学校 神戸国際調理製菓専門学校 大手前栄養学校管理栄養士科 大阪スクールオブキャリアナリ製菓調理大阪校 服部栄養専門学校 名古屋製菓製パン専門学校 レコールバンタン製菓学院 ユマニテック調理製菓専門学校 京都調理専門学校 東海調理製菓専門学校

主な就職先(実績)

京都吉兆 和楽せき根 祇園さ々木 など万 ひょうたんや 一汁二菜うえの 京都つる家 割烹関根神田川 味菜香やま脇 喜川浅井 高台寺 和久傳 穂の河 京洛丹生料理・いっしん ダイム・ガッテン食堂大島屋 ダイム・ひな野 四季料亭助六 菜食健美おさむ 日本料理伊せ吟 すし処君家 道乃来 懐石・かみむら 呼月みや古 インターナショナルレストランサービス イルケッチャーノ オール・アルケッチャーノ ミュゼボンビバン カンパーニュ リストラン・ミカマーレ ザ・キャピトル ホテル東急 二子玉川エクセルホテル東急 志摩観光ホテル リゾートトラスト 長島観光株式会社 鳥羽国際ホテル 井村屋グループ カネ美食品 柿安 魚国総本社 松阪市民病院 社会福祉法人すみれ会 長登屋 アクアイグニス・コンフィチュールアッシュ ブランカ 夢菓子工房ことよ エトワールフィランテ 洋菓子のAile 万寿や お菓子職人おとべ Patisserie Chez Nino PALME(ラ・パルムドール) ムッシュコウノヤ キュルミネ 華王殿 アニバーサリー シェリール パティシエイデミ スギノ アンデルセンコンディトライ お菓子屋レニエ パティスリー・パパ モンマルトル小泉(1010番地) フランフラン 山崎製パン オー・デリス・ドゥ・シバタ タンブラン 寿司割烹とみ多 胡豆昆 大阪ロイヤルホテル「竹葉亭」 サン浦島悠亭の里 神湯館 赤玉寿司 菊寿 やませ 大喜 榮太郎 タラサ志摩 フォレストピア フレックスホテル リゾートトラストエクシブ 賢島パークホテル みち潮 志摩スペイン村 鳥羽ホテル和光 都ホテル ビストロレジオン ぼうがいつぽん レストラン岡家族亭 KKサン・サービス(孫太郎) グリーンス グリーンパーク 古道 KK川魚問屋丸三商店 ヤマモリ ラ・スビーガホテルオークラ 濱田総業 伊勢福 サンフルーツ シラセ ダニエル ニタペイ フジパシスター株式会社 九カドー ル・ブルミエアムール洋菓子店 ルクサンブール 丸井食品 美濃吉食品 割烹大喜 水樹 相生亭 味道楽 つじ萬 扇芳閣 料亭「生野」 料理茶屋松風 トモ松阪営業所 吉祥苑 久保保育園 たけのこ保育園 つくし保育園 さくら保育園 特別養護老人ホームさくら園 有徳園 若葉保育園 医療法人嘉祥会 山室山保育園



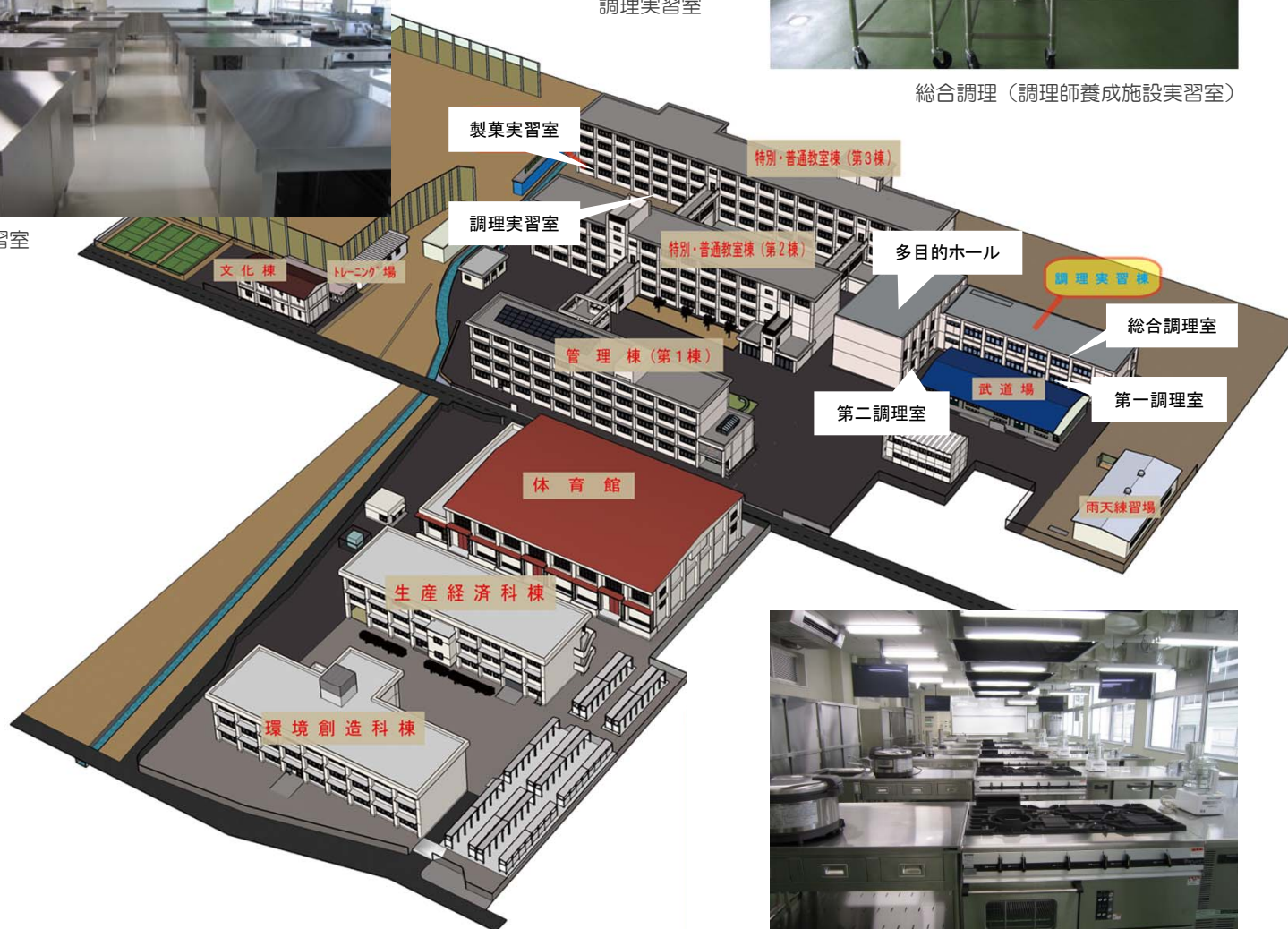
調理実習室



総合調理（調理師養成施設実習室）



製菓実習室



第一調理室（調理師養成施設実習室）



多目的ホール



第二調理室（食品製造許可施設）