

# 千葉県立佐倉東高校 調理国際科 ～調理師をめざして～

本校『調理国際科』では調理師免許取得が出来ます。

\*法律で定められた科目について成績、出席面共に問題が無い場合、卒業と同時に調理師免許を申請・取得できます。

## 調理師になるための専門科目

★は調理師免許取得の専門科目

### 《1学年》

	月	火	水	木	金
1		生産情			生産情
2	★調理				
3	★調理		生産基		
4	★調理				
5			家庭基	生産基	
6					★栄養

### 《2学年》

	月	火	水	木	金
1	★栄養				
2		★調理			
3		★調理	★食衛		★調理
4	★食衛	★調理	★食品		★調理
5		★公衛		★食品	課研
6		★公衛	★栄養		

### 《3学年》

	月	火	水	木	金
1	★公衛	★食衛			
2		★総合調理	★調理	★調理	
3		★総合調理	★調理	★調理	
4		★総合調理	★調理	★調理	課研
5			課研	★食衛	
6	★食衛				

専門科目の他に一般科目（国語、数学、理科、社会、芸術、体育など）も勉強します。

## 鹿陵祭

鹿陵祭（本校文化祭）では、毎年地場産物を使ったオリジナル松花堂弁当を考案・製作し、販売しております。平成26年度は、佐倉市で多く生産されているものとして、大和芋や里芋、かぼちゃ、にんじんなどを使用しました。



H20年度にビデオモニターシステムが導入されました。実習室に備え付けられた4台の42インチ液晶テレビで調理実習の講師の先生方のデモンストレーションもよく見えます。H25年度から調理室にエアコンが入りました。



2年生の夏休みにインターンシップ(職場実習)を実施しています。調理師業務の実際を実地に経験することで職業意識も高まり、高度な調理技術を学ぶことができます。



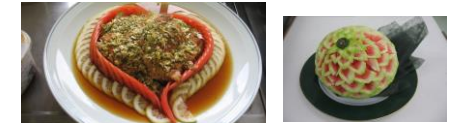
## 特色ある授業の紹介

### ★社会人講師による専門授業

- ・ 西洋料理 (1、2、3年) …成田東武ホテルエアポート飲食部支配人兼調理長
- ・ 中国料理 (2、3年) …マロウドインターナショナルホテル中国料理料理長
- ・ 日本料理 (3年) …日本料理店『大徳』料理長

《講師による調理実習の例…3年生1学期より一部抜粋》

内容	献立
西洋料理	オマール海老の香草バターソース、豚フィレのソテーロックフォールソース、苺のタルト
中国料理	回鍋肉、蓮鍋湯
西洋料理	鶏肉のソテーマスタードソース、帆立貝のポッシュ香草オリーブ風味、ガトーバスク
日本料理	筍料理、かつお料理
西洋料理	スープビシソワーズ、魚介類のピネグレットソース、ミルクレープ



### ★四季の行事食の展示

四季の行事食を考え調理・展示します。



### ★マナー講習(西洋・中国)



2年生では中国料理  
3年生では西洋料理のテーブルマナーをホテルで学びます

### ★保護者との会食会

3年間学んだ料理で保護者をもてなし会食をします。



### ★各種コンクール

各種コンクールにも積極的に参加しています。

- ★FHJ全国高校生料理コンクール
- ★千葉県歯科衛生士主催健康かむかむ弁当コンテスト
- ★千葉県調理師会主催料理コンクール
- ★貝印主催スイーツ甲子園

など

### ★進路状況(過去3年間主な進路先)

#### <就職>

(株)東武ホテルマネジメント  
藤田観光(株)(ホテル椿山荘東京)  
ホテルポートプラザ千葉  
マロウドインターナショナルホテル成田  
(株)加賀屋、なだ万、金田中、(株)瀬里奈  
千疋屋総本店、日清医療食品、東洋食品

#### <大学・短大>

千葉県立保健医療大学  
東京農業大学、和洋女子大学  
駒沢大学、日本大学、聖徳大学  
東京家政学院大学、  
昭和学院短期大学、武蔵丘短期大学  
帝京短期大学、

#### <専門学校>

香川調理製菓専門学校  
エコール辻東京  
東京食糧栄養専門学校  
東京製菓専門学校  
日本菓子専門学校