

Q.卒業後の進路は？



岐阜県立大垣桜高等学校

南谷 仁志 平成19年度卒業
大垣桜高等学校 卒業
Semilla & freddy's シェフ
出身中学校：羽島中



荒河 勇貴 平成23年度卒業
東海学園大学 卒業
医療法人大誠会
サンシャインM&Dクリニック
管理栄養士
出身中学校：神戸中



矢島 幸江 平成13年度卒業
名古屋製菓専門学校 卒業
さっちゃん工房
オーナーパティシエール
出身中学校：羽島中

現在、私はフランス、パリのレストランでシェフを務めています。フランスでの生活は毎日驚きと発見でいっぱいです。食文化はもちろん、食材や調味料、全てが異なる環境で働くことはとても刺激的です。

高校時代には、経験豊富な先生方に指導していただきました。この先生方との出会いは私の宝であり、夢の実現への始まりでした。今でも悩んだ時には相談にのっていただいています。高校時代に、素晴らしい先生方と出会い、様々なことを学ぶことができました。今後もさらなる成長を目指し、努力を続けていきます。

私は透析療法を行うクリニックで、管理栄養士として患者の栄養管理・指導を行っています。高校には調理師になるという思いで入学しましたが、食物科で栄養学や衛生学を学んだことから、人の健康に大きく関わる栄養学について、もっと学びたいと思い、今に至ります。高校で調理師の道だけではない、生涯の仕事に繋がった管理栄養士の道を知ることができ、良かったと思います。今後も高校で学んだ知識を糧にして、職務に励んでいきます。

現在、私は小さなお菓子屋を経営しながら、名古屋、横浜、神戸などに拠点を持ち、お菓子作りを教える講師の仕事もしています。食物科で学んだことは、プロの現場に近い目線や、諦めず追究することの大切さ、そして、私たちが扱う食べ物の先には必ず、召し上がってくださるお客さまがいるという、おもてなしの心です。生きていく上で切り離すことの出来ない、食の大切さや在り方を常に意識しながら、感謝の気持ちを忘れずに、ますます地域に貢献していきたいと考えています。



食物科 のこと 教えます▶▶▶

桶仕 那奈 平成25年度卒業
岐阜女子大学 卒業
岐阜県立大垣桜高等学校 教諭
出身中学校：竹鼻中



高校生活で得た力は食に関する専門的な知識技術だけでなく、それらを活用し、応用する力です。コンクールや課題研究を通して課題を発見し、試行錯誤しながらその課題を解決し、知識・技術を応用する力を身に付けました。また、クラスの仲間と共に学ぶことが楽しく、自分の成長が実感できる充実した3年間でした。

現在、母校で教員として働いています。夢を持ち、様々なことに挑戦している生徒に関われることはとても幸せです。生徒の夢の実現の一助となるよう努力していきたいです。

安藤孝彰 平成25年度卒業
辻調理師専門学校 卒業
PRESQUÎLE プレスキル
ホールスタッフ
出身中学校：真正中



私は料理人として活躍するという夢を持って大垣桜高校食物科に入学しました。在学中はコンクールや生徒会活動に積極的に挑戦し、創造力やコミュニケーション力を高めました。また、大垣桜高校だからこそ得られる専門知識・技術を習得することができ、現在の私の基礎となっています。卒業後は大阪の専門学校やフランスで西洋料理を学び、自分の世界を広げることができました。

現在は大阪のフランス料理レストランでサービスとして働いています。食物科で学んだ知識・技術はお客様の食事をより素敵なものとするための私の礎になっています。将来は料理人として海外で働き、故郷岐阜の文化、食材を尊んだ活動をしていきたいと考えています。



食物科の卒業後の進路 ※この他にも多数進学、就職しています。

- 【大学】 岐阜女子大学／東海学院大学／愛知学泉大学／名古屋文理大学／名古屋造形大学／東海学園大学／修文大学
- 【短大】 大垣女子短期大学／修文大学短期大学部／愛知学泉短期大学／名古屋文化短期大学／岐阜保健短期大学
- 【専門】 名古屋製菓専門学校／エコール辻専門学校／辻製菓専門学校／名古屋ユマニテク歯科製菓専門学校／名古屋スイーツ&カフェ専門学校／名古屋リゾート&スポーツ専門学校／名古屋観光専門学校
- 国際製菓技術専門学校／辻調理師専門学校／京都製菓技術専門学校／スーパースイーツ製菓専門学校
- 神戸製菓専門学校／名古屋コミュニケーションアート専門学校／京都建築大学校／中日美容専門学校
- 【就職】 (株)近鉄・都ホテルズ 岐阜都ホテル／トーカイフーズ(株)／河合寿司／(株)東天紅／パンシノン／(株)トモ岐阜／(有)フランボワーズ／リゾートトラスト(株)／(株)十八楼／(株)ヒコハヤシ／(株)槌谷／(株)ル・スリジェダムール洋菓子店／(株)つる屋／(株)湯之島館／(医)茜会



岐阜県立大垣桜高等学校
〒503-0103 岐阜県大垣市墨俣町上宿465番地1
TEL<0584>-62-6131 FAX<0584>-62-5608
HP <http://school.gifu-net.ed.jp/ogksakura-hs/>
E-mail c27345@mx.gifu-net.ed.jp



Q.食物科って、どんなところ？

- ▶調理師になりたい！
- ▶パティシエになりたい！
- ▶自分のお店をもちたい！
- ▶食べることがすごく好き！

知識・技術を身に付け、一人一人がもつ感性を大切に存分に表現しよう。
企業とのコラボレーションや研修を通して、実践的な力を身に付け、食産業界で活躍しよう！

● 学科の目標

食に関する専門的な知識や技術を身に付け、自ら考え探究、分析し、食文化の伝承や、より良い暮らしを支える「食」の企画・提案ができるフードクリエイターを目指します。



03



04



05



06



07



08



09

Q.どんなコトに挑戦できるかな？

▶資格取得やコンテストに挑戦しています！



21



23



22

▶地元企業と連携して、商品開発に取り組んでいます！



14



15



16



17

▶卒業研究作品発表会をします！
料理展示、製菓販売、カフェでお客様をもてなします。

Q.3年間でどんなことを学習するの？

夢を叶えるために、学習しよう！！

1

- 食の基礎的な技術や知識を学びます。
調理：包丁の扱い方から始めます。
日本料理、中国料理の基礎を学びます。
調理理論：科学的な根拠から調理を学びます。
食品：様々な食品の特徴、取り扱いを学びます。
フードビジネス：料理の表現方法を身に付けます。



01



02

- 地域産業の理解（食産業に関する研修）
 - ・県内のホテル（インターンシップ）
 - ・多治見研修（陶器研修）
 - ・地域食材研究



18



20



19

2

- ● ● 調理：日本料理の応用的な技術や知識を学びます。
調理：西洋料理の基礎を学びます。
発想と組み立て：記事のスクラップや画像を使った学習を通して料理の盛り付けイメージを集め、発想、組み立てを学びます。
栄養：食と健康の関係を学びます。
ビジネス：インターンシップからビジネスに関する基礎的な知識を学習します。
食空間：料理に合わせた食器、容器について学びます。

- ICTの活用（協働的な学習活動）
協働的な活動の意見整理、発表資料作成、表現方法などとして活用

- 1学年
 - 01 調理技法：日本料理 鮎の串打ち
 - 02 調理技法：中国料理 点心
- 2学年
 - 03 調理技法：日本料理 野菜の飾り切り
 - 04 調理：京料理展見学
 - 05 調理技法：西洋料理 オードブル ソース
- 3学年
 - 06 総合調理：大量調理 松華堂弁当
 - 07 製菓：デコレーション
 - 08 調理技法：中国料理 拼盤
 - 09 調理フランス語
 - 10 調理技法：フルーツカービング
 - 11 調理技法：日本料理 菊花
 - 12 調理技法：すし
 - 13 調理：メニュー作成

- 商品開発
 - 14 商品開発：企業へのプレゼンテーション
 - 15 商品開発：米粉を使ったお菓子 「ひめシュー」
 - 16 商品開発：米粉を使ったお菓子 「桜まからん」
 - 17 商品開発：「苺香るふわふわムースケーキ」

- 各種研修
 - 18 研修：インターンシップ
 - 19 研修：陶磁器研修

- その他
 - 20 ICT活用
 - 21 ジュニア料理選手権（料理作品）
 - 22 ジュニア料理選手権（プレゼンテーション）
 - 23 食育王選手権

- ● ● 3年次では、1・2年次に付けた知識や技術を応用してフードクリエイターを目指します。
総合調理：実践的なおもてなし料理に挑戦します。接客、食環境を研究します。
製菓・製パン：製菓の技法を学びます。
課題研究：研究テーマのもと3年間の卒業研究作品発表会に向けて取り組みます。

3