食の学びを通じて人を幸せに、社会を豊かに

食文化創志科

定員 105名

学科設置 50年

料理が大好き

食に関わる仕事がしたい

調理師になりたい

高校卒業と同時に国家資格「調理師免許」取得食のスペシャリストへ

調理師免許を取得するための調理技術や知識の習得とともに、地域社会の食文化の継承と発展に貢献する人材としての志を育成します。調理実習では、日本・西洋・中国の各料理分野を中心に調理の技術と理論を基礎から学び、菓子やパンに関する製造実習なども行います。

食文化創志科は厚生労働大臣指定の調理師養成施設です。

3つの新しい調理実習施設

食文化実践Lab

総合調理Lab

創志リエゾンキッチンホール

TOPIC

スクールレストラン＆ベーカリー誕生！

授業の一環として生徒たちが調理・運営するスクールレストランがNEWオープン！とっておきのレストランでは、日々、美味しい笑顔が生まれています。

詳しくはこちら 食文化創志科 新し日記・SDGsレポート

[特長01]

調理師×αの新たな食の学びプログラム「リエゾン キッチン」

多様な進路に対応する3つの選択専攻実習がスタート！「調理師」としての学びに「関連する食産業」や「地域協働」を掛け合わせた新たな食の学びがスタート！

調理師 ×

- **農業・観光等［食産業プロデュース専攻］** みそでスマイルプロジェクト
- **パティシエ等［調理製菓クリエイト専攻］** せんだいカボチャ耕校プロジェクト
- **栄養士等［地域食環境デザイン専攻］** みんなの白菜物語プロジェクト

[特長02]

新たな時代の食文化の担い手を育成する多様な「つながり」の学び

高大連携（仙台大学 各学科と共に）

- 仙台大学 スポーツ栄養学科と連携した授業や社会貢献活動
- 仙台大学 幼児教育や保育、福祉分野と連携した食育推進活動

地域協働（官学連携協定を結ぶ地域と共に）

- 大郷町での食文化資源を活用したSDGs活動
- 塩竈市浦戸諸島での松島白菜の採種文化の保存活動

国際交流（韓国の調理科高校と共に）

- 韓国・光州の調理師を志す生徒同士の食文化交流活動
- 宮城の白菜文化と韓国のキムジャンを掛け合わせた日韓食文化交流

生徒の声

小平 稜太 さん
3年生／山元町立山下中学校 出身

おいしく、楽しく、驚きある料理でみんなを笑顔にしたい！

食文化創志科の魅力は、プロの技を直接見て学べること。調理の技術や理論、衛生的な食材の扱い方など丁寧に教えてもらえます。将来の夢はフランス料理のシェフ！

生徒の1日を見てみよう！

生徒の声

夢は管理栄養士！毎日の食事で人を元気にしたい

地域ゆかりの作物の栽培体験は、食材や地域の食文化について学べる貴重な機会。経験豊富な先生方からは、調理技術だけでなく食べることの大切さについて学んでいます。

生徒の1日を見てみよう！

西塚 杏梨 さん
3年生／仙台市立宮城野中学校 出身

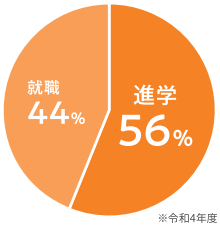
進路実績

■主な就職先

○調理関係（日本・西洋・中国料理調理師として）：県内外のホテル・旅館・レストラン・飲食店 等
○菓子・パン製造関係：県内外の洋菓子店・パン店

■主な進学先

○県内栄養士・管理栄養士養成大学（令和4年度 人数）
仙台大学 スポーツ栄養学科（7）　尚絅学院大学（1）　仙台白百合女子大学（3）
東北生活文化大学短大（2）　宮城学院女子大学（2）　仙台青葉学院短大（2）等
○専門学校　県内外の調理及び製菓専門学校 等



※令和4年度

受験生応援サイトへ

食文化創志科の詳細はコチラ