



東京都立中野工科高等学校

新校舎スタート

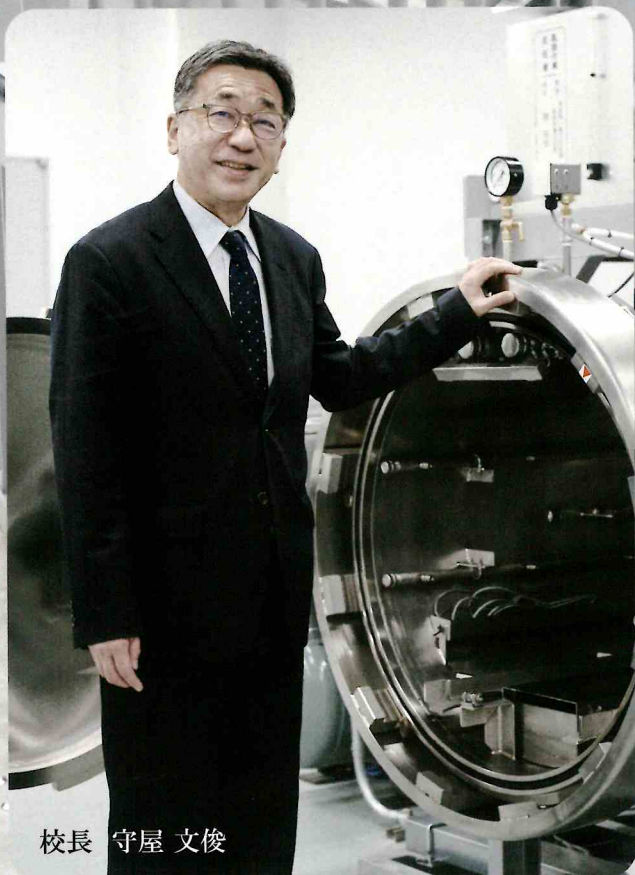
令和7年4月より新校舎になりました。

まだまだ実習棟やグラウンドの工事はありますが、新しい校舎での生活が始まりました。

令和6年度から、「食産業の発展を推進できる人材の育成 ～ 安心・安全で
「ありがとう」「おいしい」の顧客のニーズに応えられるものづくり教育を目指して～」

を教育目標に、「**食品サイエンス科**」を立ち上げました。

都立工科高校で唯一「食品工業」が学べる学校として、ますます進化していきます。



校長 守屋 文俊



どんな学校なの？

本校は、「エンカレッジスクール」に指定されてから8年目を迎えました。

「力づける、勇気づける、励みになる」学校として、生徒のやる気を応援します。

1学年では二人担任制を導入し、国語、数学、英語では習熟度別授業（3年間）や1学年の30分授業など、手厚い指導を行っています。

社会生活を送る上で必要な、基礎的・基本的学力をしっかりと身に付け卒業する学校です。





× 食品サイエンス科

「食品サイエンス科」の授業において、企業との連携も進めています。

2学年になり、コースに分かれた実習では、山崎製パン株式会社様にご協力をいただいて、パン作りの基本工程から、プロのこだわり、仕事に対する姿勢まで、教科書だけでは学べない、「リアル」な知識を学びます。

パン作りを通じて得られる「ものづくりの喜び」や「働くことの意味」を体感します。

今後もこうした企業との連携による学びを充実させ、生徒一人ひとりの可能性を広げていきます。



先輩が活躍しています!~

高松 恵斗

私は、山崎製パンの食パン課に所属し、食パンの生地の仕込みをしています。生地作製では、製品ごとに小麦粉や油脂の配合を変え、製パン三原則に基づいて、製造しています。

中工では、3年間食品加工部に所属し、部長を務めさせていただきました。

勉強と部活動を全力で頑張り、楽しい学校生活を過ごしました。

興味がありましたら、ぜひ中工へ！

小田切 慎吾

私は今、山崎製パン株式会社武蔵野工場でドーナツ課に所属しています。

主にコンビニで販売しているツイストドーナツやチュロッキーなど他にも様々な製品を作っています。そのフライヤーという所で製品を油で揚げたりケーキドーナツなどを作っています。

中工では食品関係の授業で鯖缶や菌に関する実習をしました。先生方も優しく、部活動も楽しくでき、3年間充実した学校生活を仲間とともに楽しめました。

興味がありましたら、ぜひ中工へ！

田久保 司

私は、山崎製パン株式会社武蔵野工場に働いていて、コッペパンやあんぱんなどの菓子パンを製造しています。

今は製品の包装をするラインで、コッペパンの中身のジャムやピーナツクリームを充填したり、製品の包装をする包装機という機械を操作したりしています。

中工では食品工業を学び、食の大切さや作る楽しさを知ることができました。

学業や就職活動についても先生方が親身になって相談にのってくださり感謝しています。普通科では学ぶことのできないような新しい体験ができると思います！ぜひ中工へ！

先輩からの Message

新渡戸文化短期大学
フードデザイン学科栄養士コース
岩崎 優希



私は、中野工科高校に入学できて本当によかったと思います。なぜならいろいろなことに挑戦し、あきらめず努力したことで希望する大学に進学することができたからです。

高校時代はダンス部の部長と食品加工部の副部長を務め、さらに生徒会の会計も務めました。

現在、私は新渡戸文化短期大学のフードデザイン学科、栄養士コースで、人間の臓器の仕組みや特徴を学んでおり、中工で学んだことが生きています。大学で栄養士の資格を取り、将来的には実務経験を積んで管理栄養士の資格をとるため、日々苦戦しながら大学生活を送っています。



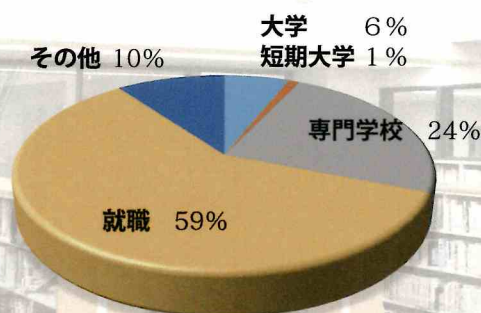
帝京科学大学 生命環境学部 アニマルサイエンス学科
谷本 琥珀

中工では工業化学を学び、苦手意識のあった化学も、基礎から丁寧に学ぶことで少しずつ理解が深まり、興味を持てるようになりました。

また、座学で学んだ内容について実習を通じて体験することで、より深く理解でき、楽しく学ぶことができました。資格取得に向けたサポートも充実しており、在学中にさまざまな資格を取得することができたのも、大きな自信につながりました。

現在は大学で動物学を専攻し、多くの動物や自然に囲まれながら、動物福祉や環境保全について日々学んでいます。

進路状況（過去5年間）



★令和5年度および令和6年度 主な就職先

株式会社アンテンドゥ、株式会社オオゼキ、京王バス株式会社、数島製パン株式会社、株式会社関電工、株式会社東ハト、フジパングループ本社株式会社、株式会社ブリジストン東京ACタイヤ製造所、ホシザキ東京株式会社、株式会社松屋フーズ、株式会社マルエツ、株式会社洋菓子ウエスト日野工場、株式会社読売プリントメディア、レッドロブスタージャパン株式会社 他多数

★令和5年度及び令和6年度 主な進学先

〈4年生大学〉

京都産業大学、東海大学、帝京平成大学、東京福祉大学、ものづくり大学、西武文理大学、東京電機大学、拓殖大学 他

〈短期大学〉

東京立正短期大学、新渡戸文化短期大学 他

〈専門学校〉

織田調理師専門学校、東京工学院専門学校、東京工科自動車大学校、東京製菓学校、東京多摩調理製菓専門学校、東京テクニカルカレッジ、日本工学院専門学校、服部栄養専門学校、真野美容専門学校、武蔵野調理師専門学校



1 学年

普通科目 (学びなおしを重視)

+

工業情報数理
工業技術基礎 (専門教科実技を重視)
デザイン基礎

「食」に対する関心を高める授業設定を実施

1 学年 時間割例

		月	火	水	木	金
	10分	朝学習	朝学習	朝学習	朝学習	朝学習
1	50分	A 30分 B 30分	体育	数学Ⅰ	工業情報数理	コミュニケーション英語Ⅰ
2	50分	C 30分	地理総合	現代の国語	工業情報数理	保健
3	50分		芸術Ⅰ	工業技術基礎(体験)	現代の国語	デザイン基礎
4	50分			生物基礎	生物基礎	
お昼休み						
5	50分	A 30分 B 30分	コミュニケーション英語Ⅰ	現代の国語	キャリアガイダンス	数学Ⅰ
6	50分	C 30分	現代の国語	数学Ⅰ	調理基礎	地理総合

2 学年・3 学年

生徒の興味・関心、将来を見据えて2つのコースから選択

食品工業基礎コース

即戦力を目指し、食材から機械装置の取り扱いまでを学ぶ

食品サイエンスコース

「未来の食を創る人材の育成」を目指す

造る技術

食品製造

長期保存を目的とした加工技術を深く学び習得する

調べる技術

食品分析

食の安全・安心をあらゆる分析技術を用いて深く学ぶ

創る技術

食品デザイン

機能や利便性向上など付加価値の創造を学ぶ



部活動



軽音楽部



バドミントン部



卓球部



食品加工部



ハイキング部



イラスト・デザイン部

運動部

野球部
サッカー部
バドミントン部
バスケットボール
硬式テニス部
卓球部
ダンス部
ハイキング部
バレーボール同好会

文化部

写真部
軽音楽部
吹奏楽部
華道部
イラスト・デザイン部
食品加工部
生活デザイン部
機械工作部

年間行事

4	始業式 入学式 対面式 オリエンテーション 健康診断
5	修学旅行 校外学習 避難訓練
6	体育祭 保護者会
7	就職選考会 終業式
8	
9	始業式 避難訓練
10	中工祭（文化祭） 避難訓練
11	インターンシップ
12	セーフティ教室 終業式
1	始業式 避難訓練
2	課題研究発表会
3	卒業式 修了式



中工ブランド



製造実習では、実習工場の様々な機械を使用して、鯖の味噌煮、牛肉の大和煮などの缶詰や、レトルト食品、ジャムや乳酸飲料などを製造しています。

memo



食品サンプル

school information

学校見学会

令和7年

7月19日(土)

8月23日(土)

文化祭

10月26日(日) 一般公開

授業公開・学校説明会

11月8日(土)

学校説明会

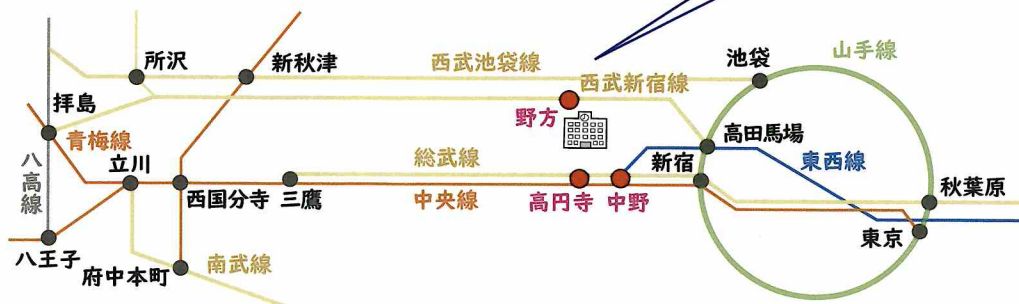
12月6日(土)

個別相談会

令和8年

1月10日(土)

お申し込みは、
本校公式HPをご覧ください



東京都立中野工科高等学校

〒165-0027 東京都中野区野方3-5-5

TEL. 03-3385-7445

公式HP



中工動画

