



東京都立中野工科高等学校





あたりまえを、疑ってみる

「衣・食・住」。私たちが生きていく中で、どれも欠かせない大切なもの。でも、その中でも「食」は、私たちの体そのものを作る、一番身近で不思議な存在です。

新校舎でスタートする、新しい「食」の学び



校長 守屋 文俊

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。



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
デザイン基礎
調理基礎

専門教科実技を重視

「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	
1	50 分	A	30 分	体育	工業技術 基礎 (体験)	数学Ⅰ	工業情報 数理	コミュニケーション英語Ⅰ			
		B	30 分			現代の国語					
2	50 分	C	30 分	地理総合		コミュニケーション英語Ⅰ		保健			
3	50 分			芸術Ⅰ		生物基礎	現代の国語	デザイン 基礎			
4	50 分					体育	生物基礎				
お昼休み											
5	50 分	A	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	調理基礎	数学Ⅰ			
		B	30 分	数学Ⅰ	コミュニケーション英語Ⅰ						
6	50 分	C	30 分	現代の国語	数学Ⅰ	H R		地理総合			

本校は、「エンカレッジスクール」に指定されてから9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。

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

食品づくりの基礎を幅広く学び、現場で活躍できる力を育てる。

食品サイエンスコース

「造る・調べる・造る」を専門的に学び、食の価値を生み出す力を育てる。

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



食品の成分や特性を「分析」する。

成分分析

食品に含まれる成分や特性を科学的に分析し、おいしさや機能性を評価する技術を学びます。



ガスクロ測定によるアルコール分析



飲料水中の成分分析



ごはんのテクスチャー特性の測定

微生物検査

食品中の微生物や衛生状態を科学的に検査し、安全で安心な食品づくりの技術を学びます。



デジタルマイクロスコープや電子顕微鏡による微生物の観察実習

食品の魅力や価値を「デザイン」する。

デザイン基礎をはじめ、工業デザインといったパッケージや商品開発に通じる学びを深めます



紅茶シリーズ



ポスター制作



探求発表会



ラベル製作



プリンター



災害時子ども用
避難食パッケージ

さまざまな食品を「製造」する。

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。



プロの技を学ぶ、特別な時間。



× 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良かったと思います。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。



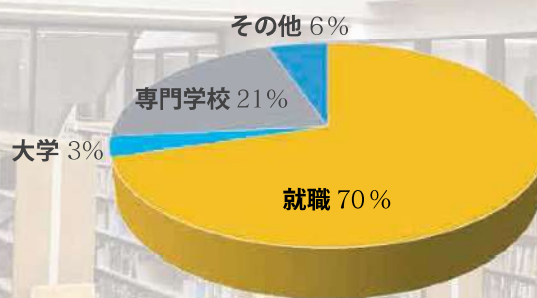
帝京科学大学 生命環境学部 アニマルサイエンス学科
谷本 琥珀

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（令和7年度）



★令和7年度 主な就職先（食品関係）

キュービータマゴ、第一屋製パン小平工場、銀座木村屋、泉屋東京本店、崎陽軒、日清医療食品、京王ストア、いなげや、柿安、月島食品工業、サトウ食品 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〉指定校推薦や総合型選抜等で受験
帝京平成大学、産業能率大学、大正大学 他

〈専門学校〉

赤堀製菓専門学校、織田製菓専門学校、吉祥寺二葉栄養調理専門学校、日本さかな専門学校 他多数

School Life

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



体育祭



中工祭



課題研究発表会

授業に集中！



放課後も頑張ってます！



部活動

運動部

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

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



華道部



食品加工部



生活デザイン部



軽音楽部



バドミントン部



卓球部

school information

学校見学会

令和8年

7月18日(土)

8月22日(土)

文化祭

10月24日(土) 一般公開

授業公開・学校説明会

6月20日(土)

11月7日(土)

学校説明会

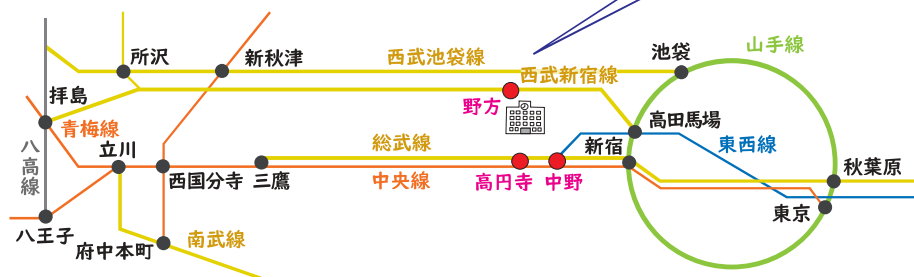
12月5日(土)

個別相談会

令和9年

1月9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

