

東京都立農業高等学校

食 物 科

食 物 科

```
graph TD; A[食物科] --> B[文部科学省  
高等学校  
入学]; A --> C[厚生労働省指定  
調理師養成施設  
入所]; B --> D[高等学校卒業・調理師資格取得]; C --> D;
```

文部科学省
高等学校
入学

厚生労働省指定
調理師養成施設
入所

高等学校卒業・調理師資格取得

教育課程

普通教科	家庭学科 専門教科	調理師養成施設 専門教科 (1単位＝35時間)
国語 地理歴史 公民 数学 理科 保健体育 芸術 外国語 家庭 人間と社会	生活産業基礎 生活産業情報 課題研究 35時間 できない分 ・7時間目 ・長期休業中 に授業 ・校外授業の 実施	調理実習 調理理論 総合調理 栄養 食品 食品衛生 公衆衛生 衛生法規 食文化 必修選択 少人数制 有資格者 プロの調理師 による指導

2019年度 1年生 時間割

	月	火	水	木	金
1限	数学	体育	数学	現代社会	★ 生活産業基礎 ／食品
2限	★ 調理実習 (基礎調理)	英語	国語	栄養／ 衛生法規	★ 食品／ 生活産業基礎
3限		★ 家庭基礎	英語		
4限			現代社会	体育	
5限	芸術	国語	化学	英語	現代社会
6限		化学	HR	数学	英語

1学年 調理<基礎調理>



包丁の
使い方



炊飯

だし



茹でる

焼く

揚げる

和える





煮る

魚の処理



肉の処理

季節献立



2019年度 2年生 時間割

	月	火	水	木	金
1限	世界史	生物	数学	英語	英語
2限	数学	国語	体育	★ 総合調理	世界史
3限	★ 栄養／ 食品衛生	★	国語	(大量調理の 学習)	調理理論
4限		調理実習 (中国料理／ 和・洋食)	生物		数学
5限	★ 食品衛生／ 栄養		英語	食文化／ 公衆衛生	国語
6限			HR		体育
7限	—		—	—	—

2学年 調理<中国料理>

プロによる指導

北京

上海

四川

広東





前菜

湯

主菜

主食

点心

茶



2学年 調理<日本料理>



2学年 調理<西洋料理>



ローストビーフ

キッシュ・ロレーヌ

ふわとろオムレツ

クレープシュゼット



2学年 総合調理実習

スチームコンベクション

ハイカロリー
コンロ



大量炊飯

大量に切りそろえる



魚の三枚卸し

様々な調理法



集團給食実習





学習成果
を発揮



2019年度 3年生 時間割

	月	火	水	木	金
1限	体育	英語	物理	自由選択	日本史
2限	英語	調理理論	★ 課題研究		現代文
3限	物理	食品衛生／ 公衆衛生		日本史	★ 調理実習 (日本料理／ 西洋料理)
4限	現代文			現代文	
5限	生活産業 情報 (PC)	食品衛生／ 公衆衛生	体育	英語	
6限			HR	体育	
7限	—	—	—	—	

3学年 調理<日本料理>

伝統



四季



3学年 調理<西洋料理>

イタリア
料理



フランス料理



3年生 農高祭



実技テスト

1年生

- 野菜のせん切り
- かきたま汁 など

2年生

- 炒飯、絲（スー）
- オムレツ など

3年生

- ピラフ、シャトー
- だし巻きたまご など

他に

- 魚の三枚おろし
- かつらむき
- 六方むき
- ねじ梅 など

かつらむき



ねじ梅



六方むき



10cm ×
50cm

三枚おろし



だし巻き



食物調理技術検定

4級



3級



2級



1級





食品・食品衛生 実験



**知識の定着
実践的な学び**



**一緒に食物科で
学びましょう！**