



食品科ガイド 2025

東京都立農産高等学校

Tokyo Metropolitan Nosan High School



食品科の学び

食品の衛生や安全についてや、さまざまな食品の製造・保存方法を学習します。

学びのポイント

「食」へ興味関心が大事

食品科ではこんな人を待っています！食（食べること・作ること）に興味がある人、食品の成分分析などに興味のある人、食品の微生物実験（培養・観察）に興味のある人、食品の製造実習に興味のある人、食に関係する就職や進学先（専門学校・農業系の学科のある大学など）を考えている人、探求心のある人

食品衛生指導の徹底

食品科の実習施設は、営業許可を取得し製造実習を行っていますので、一般の食品製造工場と同様に、製造実習を行うにあたり、衛生は最優先事項として指導しています。これは、将来食品関係の進路に進む場合必要不可欠な構えなのです。

総合実習

総合実習は、食品の分野における総合的な技術について、体験的に学習する科目です。実験・実習など実際の、体験的な学習を通して、各分野の体系化、総合化された技術を学び、経営や管理の改善に必要な管理能力・企画力やコミュニケーション能力・チームワーク力など、実践的な能力と態度を育てます。実験・実習の内容は食品科の類型の特色に応じて項目が決められています。

1 学年の主な授業

農業と環境



加工する前の原材料について、栽培を通して学びます！



食と農業、環境との関わりについて学習。実際に農場で野菜の栽培を行います。
※夏季休業中の圃場管理実習もあります。

食品製造



製造原理や食品の加工特性について講義で学習します！



食品製造の意義と必要性、食品を製造する原理について学習。食品の栄養素や保存方法、食中毒、食品の製造方法など広く食品について学びます。

農業と情報



情報機器の種類や使い方、農業情報の活用について学びます！



文書作成や表計算、プレゼンテーション、データベースなど各種アプリケーションについて学習します。また情報モラルなどを講義で学習します。

総合実習



三年間を通して学んでいく科目です。詳細は次のページに！



クラスを3班にわけ、実験（基礎実験）と実習2分野（穀類加工・園芸加工）の3分野を毎週1回3時間のローテーションで実習を行います。

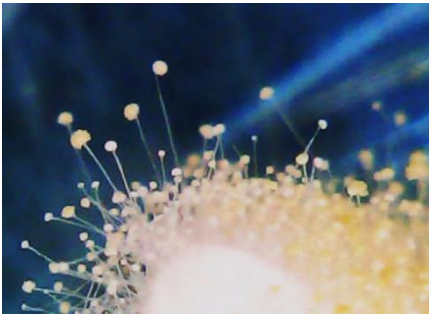
2 学年以降に学ぶ内容

食品化学



食品の成分、栄養、体の中での働きについて学習します。

食品微生物



食品に関係する微生物の分類、性質、その利用について学習します。

課題研究



生徒一人一人の興味関心に応じて、テーマを設定し、調査、研究を行います。自分で課題を設定し、その解決方法を探り、実践する科目です。

卒業後の進路

卒業生は進学し幅広い教養を身につけたり、各種食品関連の企業、団体で、食のスペシャリストとして活躍しています。

卒業生紹介

南九州大学健康栄養学部食品開発科学科 進学
令和元年度 食品科卒業生

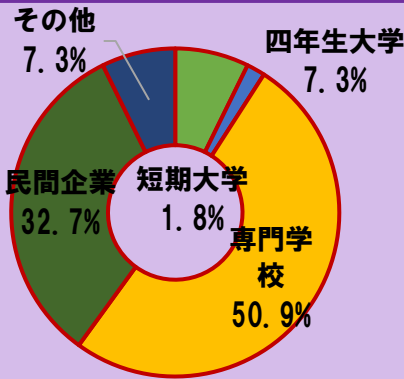
現在
南九州大学に進学し、食品の製造や衛生、開発について学んでいます。
農産高校での学びの中で、農業・食品、特に発酵食品や微生物に興味をもちました。
将来は、農産物の栽培から加工までを手掛けて、オリジナルブランド品の開発等を行っていきたいと考えています。

主な進学・就職先

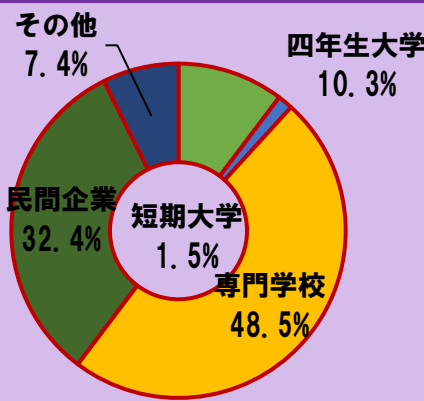
- 大学進学：東京農業大学／日本獣医生命科学大学／聖徳大学／東京家政学院大学など
- 専門学校：赤堀製菓専門学校／香川調理製菓専門学校／東京栄養食糧専門学校／武蔵野調理師専門学校などの各専門学校
- 製造業（食品・医薬品・化学）：理研ビタミン／宝酒造／伊藤製パンなど
- 小売・外食産業：虎屋／東武ストア／三越伊勢丹／イオンリテール／花正／源吉兆庵など
- 公務員：陸上自衛隊
- その他業種：瑞穂農場／築地フレッシュ丸都

DATA

2022年度進学・就職先別グラフ



2021年度進学・就職先別グラフ



取得できる資格

- ・日本農業技術検定
- ・リテールマーケティング（販売士）検定 3 級
- ・食品衛生責任者
- ・FFJ検定
- ・アグリマイスター



実験・実習 について



食品科：実験・実習の心得

重要

「食品の安全は絶対」



食品は人間の「体内」に入れるものなので安全であることが当たり前です。「身だしなみ」や「衛生を意識した行動」「安全な実習」などについては厳しく指導されます。

「レポートは必ず提出」



実験・実習を行ったら、レポート（報告書）を必ず提出します。レポートを通して実験・実習内容を整理して知識や技術の定着をはかるとともに、記録を残すために作成します。

「出席が重要」



補習（再実習）を設定することはできないので、欠席しないよう普段から体調を管理しましょう。

総合実習 基礎実験分野

※実験内容は2023年度のものであります。



機器
分析室

食品化学分野

食品化学実験を行う意義や実験の基礎的な知識と技術を身につけます。

【1 学年】

- ①実験の基礎・ガラス細工
- ②陽イオンの定性分析
- ③溶液の濃度と試薬調製
- ④中和滴定
- ⑤食酢中の酢酸の定量
- ⑥エステルとセッケン

【3 学年】（選択）

- ①脂質の定量
- ②炭水化物の定量
- ③タンパク質の定量 1
- ④タンパク質の定量 2
- ⑤塩分の定量



応用
微生物室

微生物分野

微生物の特性や利用をより深く理解するために、実際に微生物の培養などを行います。

【2 学年】

- ①炭水化物の定性
- ②無菌操作・培地作成
- ③酵母の培養
- ④微生物の純粋分離
- ⑤微生物の観察 1（大きさの測定）
- ⑥微生物の観察 2（総菌数の測定）

【3 学年】（選択）

- ①身の回りの衛生検査
- ②大腸菌の検出と培養
- ③バイオリアクターによる発酵試験・菌数総定
- ④グラム染色法による細菌類の判定
- ⑤電子顕微鏡



総合実習 製造分野

※実習内容は2023年度のものです。



園芸
加工室

園芸加工分野

ジャムや缶詰、餡の製造を通じて製造原理や加工方法を学ぶ

【1 学年】

- ①手洗いと衛生
- ②イチゴジャム
- ③イチゴジャム（大量生産）
- ④豆腐
- ⑤ミカン缶詰
- ⑥開缶検査

【3 学年】（選択）

- ①マーマレード
- ②パイナップル缶詰
- ③リンゴジャム（大量生産）
- ④トマトケチャップ
- ⑤製餡



穀類
加工室

穀類加工分野

製菓・製パンを通じて製造原理や小麦・卵の加工特性などについて学ぶ

【1 学年】

- ①クッキー
- ②丸パン
- ③クッキー（大量生産）
- ④バターロール
- ⑤マドレーヌ
- ⑥ロールケーキ

【3 学年】（選択）

- ①シュークリーム
- ②角食パン
- ③シフォンケーキ
- ④パウンドケーキ
- ⑤デコレーションケーキ
- ⑥器具・機器の名称



体験しながら知識・技術を学ぶ

3年間を通して、体験的に知識・技術を身につける科目が「総合実習」です。各学年共通の実習項目を学びます。

※実習内容は2023年度のものであります。

醸造分野

みそやワインなどの発酵食品から微生物の種類や働きについて学ぶ

【2 学年】

- ①手前みそ（製麹）
- ②手前みそ（仕込み）
- ③みその味覚検査
- ④かめさん味噌の製品化
- ⑤かめさん味噌（製麹）
- ⑥かめさん味噌（仕込み）

【3 学年】（選択）

- ①みその成分分析
- ②みその天地返し
- ③ワイン製造（醸造）
- ④ワイン製造（澱引き）
- ⑤ワイン分析・
ワインゼリー



畜産加工分野

肉加工品・乳製品・卵加工品の製造を通じて、肉・乳・卵の成分や加工特性について学ぶ

【2 学年】

- ①マヨネーズ
- ②ヨーグルト
- ③バター
- ④ソーセージ
- ⑤⑥肉加工

【3 学年】（選択）

- ①カスタードプディング
- ②酸乳飲料
- ③スモークチキン
- ④ウィンナーソーセージ



2025年 イベント情報



体験入学

9/20 土 11/15 土



農産祭

11/8 土 11/9 日



その他の
イベント

学校見学会

6月15日(日)・7月29日(火)

8月9日(土)

学校説明会

10月18日(土)・12月13日(土)

中学生個別進路相談会

1月10日(土)

※上記スケジュールは年度当初の予定ですので、変更している場合がございます。
詳細はHPでご確認ください。

ACCESS

- JR「亀有駅」南口下車徒歩15分
 - 京成電鉄「お花茶屋駅」下車徒歩20分
 - 京成バス「上千葉砂原公園」バス停下車徒歩2分
- (①亀有駅から乗車→「葛飾区役所行き」 ②お花茶屋駅から乗車→「亀有駅行き」)



東京都立農産高等学校

Tokyo Metropolitan Nosan High School

〒124-0002 東京都葛飾区西亀有1-28-1

TEL.03-3602-2865 FAX03-3602-8330

<https://www.metro.ed.jp/nosan-h/>

高校HP



HPでは本校の最新
情報を配信してい
ます！

