

第2回オープンスクールにお越しいただき、誠にありがとうございました。

みなさんからいただいた質問にお答えしていきます！

食育デザイン科

Q1. 1年間でどのくらい実習があるの？

週当たりの調理実習の授業時間数は1年生3時間(西洋料理の調理実習)、2年生3時間(日本料理の調理実習)、3年生6時間(中国料理の調理実習と集団調理)で、毎週実習を行っています。

Q2. アレルギーがあっても大丈夫？

個別に相談の上、対応します。食物アレルギーがあった在校生や卒業生もいます。食品との接触が制限される場合は調理中に手袋を使用したり、試食の際に除去したりして対応しています。ホテルでのテーブルマナー実習では、個別に食材を除去して提供してもらいます。

Q3. 普通科総合コース「食物栄養・健康」分類との違いは？

国際食育デザイン科は国家資格である調理師免許の取得を目指し、3年間を通して資格取得に必要な専門科目を学びます。週当たりの授業時間は1年生9時間、2年生14時間、3年生8時間です。また、プロのシェフから直接指導を受ける調理実習は、国際食育デザイン科だけです。進徳レストランやコンテストなど、学びの場が様々であることも特徴です。

一方で普通科総合コースの「食物栄養・健康」分類では、健康スポーツ・食品と栄養の特性・調理など、食と健康に関する科目を学習し、幅広い知識を得ることを目標としています。選択科目の週当たりの授業時間数は2年生2時間、3年生6時間です。

Q4. 実習の食材の材料費は自己負担？

国際食育デザイン科の月額納付金の中には、実習費 5000 円が含まれています。実習費は調理実習・総合調理実習の授業内で用いられる食材の材料費等にあてられています。実技試験の放課後練習の食材は、練習希望者が各自で準備することになっています。

Q5. 料理に自信がないけど大丈夫？

調理実習では調理の基礎基本である包丁の扱いや野菜の切り方など、丁寧に指導していきます。入学前は苦手意識があっても、「調理が好き」「上手になりたい」という意欲を持ち、一生懸命練習に取り組むことができれば大丈夫です。

おいしいごはんは人を幸せにしてくれます。
あなたが作る料理で、たくさんの人を幸せにしませんか？

国際食育デザイン科一同、みなさんにまたお会いできる日を心から楽しみにしています！