



「食」で天草をつなぐ、実践的な学び。

— 将来の夢 —



●食品製造

加工技術や食品の特性などを農産物や畜産物の製造実習を通して体験的に学びます。

●食品化学

実際に実験を行い実験結果をもとに食品の特性を学び、食品成分に対する理解を深めます。

●食品微生物

私たちの食生活には微生物の生命活動が大きく関わっています。ヨーグルト、納豆、味噌など製造に関わる微生物を中心に学びます。

西橋 裕貴 さん
有明中出身

食品分野に関する専門知識について学べ、実験や実習もあり、毎日楽しく学習できます。自分たちで持ち帰る実習だけでなく、販売製品も製造しているので衛生面など、とても大切なことを学ぶことができ、充実した学校生活を送れています。

令和5年度卒業生
松井 光貴 さん (有明中)
就職先/田吾作

僕はいま自分の店で楽しく働いています。やりたいこと、やってみたいこと、色々なことに挑戦し、楽しい毎日を送っています。

●課題研究

天草のオリーブ、晩柑、ジビエ、ピワ、藻などを利用し、調べ学習を重ね天草のさらなる発展にむけた商品開発や研究を重ねます。

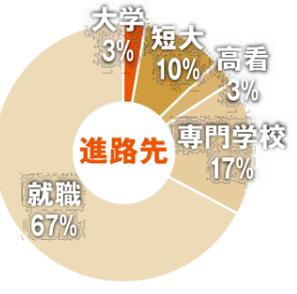
●農業と情報

Wordを使った文書の作成、Excelを使ったデータ集計などを学びます。パソコンを使ってプレゼンテーションする力を身につけます。

●農業と環境

「食」と「農」が関連していることを学ぶために様々な作物を栽培し、収穫するだけでなく、農産加工にも取り組みます。

卒業後の進路に関する情報



進学先

上天草看護専門学校
熊本学園大学
中村調理製菓専門学校
精華女子短期大学
九州中央リハビリテーション学院
熊本情報ITクリエイター専門学校
アイデアITカレッジ阿蘇
柳川リハビリテーション学院 など

就職先

山崎製パン株式会社
株式会社リョーユーパン
株式会社ヒライ、株式会社南城苑
有限会社熊本なべしま
サトウ繊維株式会社
熊本部品株式会社
社会福祉法人託麻会 など

資格取得

- ・危険物取扱者 (丙種)
- ・食品衛生責任者
- ・ボイラー取扱技能講習
- ・食生活アドバイザー
- ・料理検定、菓子検定 など

令和6年度(2024年度)入学生 カリキュラム

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1年	現代の国語	言語文化	地理総合	数学I	化学基礎	体育	保健	音楽I	英語コミュニケーションI	家庭総合	農業と環境	総合実習	農業と情報	食品製造	食品化学	※総探	LHR													
2年	言語文化	論理国語	公共	数学I	生物基礎	体育	保健	英語コミュニケーションII	家庭総合	課題研究	総合実習	農業と情報	食品製造	食品化学	食品微生物	LHR														
3年	論理国語	歴史総合	数学A	地学基礎	体育	英語コミュニケーションII	外国語論理・表現I	フードデザイン	課題研究	総合実習	農業と情報	食品製造	食品化学	食品微生物	LHR															

※総探→総合的な探究の時間



特色ある学び