



●食品製造

加工技術や食品の特性など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、興味関心を高めます。

●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、味噌などの微生物を利用したものを中心に学びます。

山下 さん
本渡中出身

食品に関する幅広い分野を学ぶことができるところが魅力的な学科です。日々、製菓の技術や知識を習得するために実習や座学を頑張っています。また1年生では食品衛生責任者の養成講習にも取り組みます。学校生活では多くの行事もあり、とても楽しく過ごしています。

令和7年度卒業生
寺澤 さん（五和中）
就職先/株式会社コメリ

私は株式会社コメリに入社して「学生」と「社会人」の違いを改めて感じました。「買う立場」から「売る立場」になり、お客様を第一に働いています。地元なので顔見知りも多くとても楽しいです。

●課題研究

天草のオリーブ・晩柑・イチゴ・天草大王・ジビエなどを利用し調べ学習を重ね、天草のさらなる発展に向けた商品開発や研究を行います。

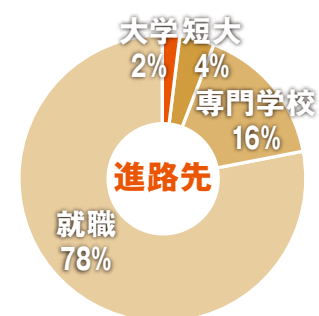
●農業と情報

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。資格取得にも日々取り組んでいます。

●農業と環境

「食」と「農」が関連していることを学ぶためにさまざまな作物を栽培し、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

中村学園大学、平成音楽大学
尚絅大学短期大学部
熊本県立農業大学校
天草市立本渡看護専門学校
平岡調理・製菓専門学校
平岡栄養士専門学校
シェフパティシエ学院 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
株式会社オ・ボン・マルシェ
株式会社京まろん
株式会社GANKO
リソル株式会社 など

資格取得

- ・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
- ・危険物取扱者（希望者） など

特色ある学び



令和8年度（2026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 書道 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 Ⅰ		化学 基礎	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