

食 物 科 の す す め

お菓子つくるの
大好き



お菓子づくり
もつとうまくなりたい



食べるのも
好き♡



料理好き



けど
あんまり
料理した
ことない…



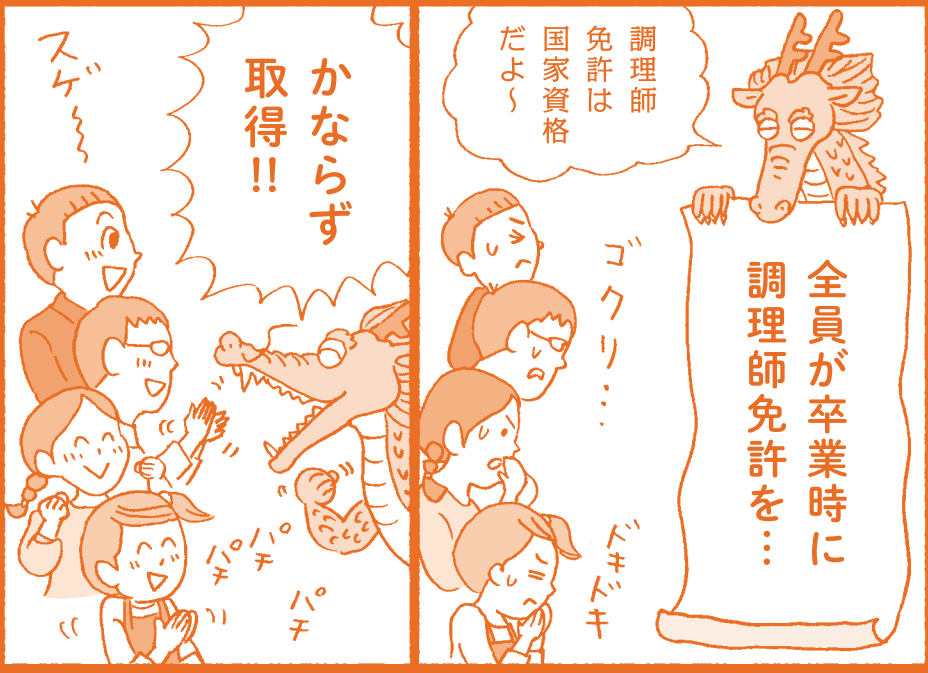
食べるの
好きで
調理に
興味ある

料理をしたことが あっても なくても



ウェルカム

東龍は大・大・大歓迎!!



調理師

以外の道って
ありますか？

あります！

大学、短大
進学で栄養士、
管理栄養士を
目指せます！！



(())

料理、興味あるけど
他にも考えたいし...

製菓も
学べますか？

学べます！

校内ケーキ
コンテストも
ありますよ！



魚、さばいたり

和食が好き
なんです

講師には

プロをお迎え
♡

和食、洋食、中華など
幅広く調理の基本技術を
教えますよ！



私は
イタリアン
♡

洋食



★写真
クリック
で拡大



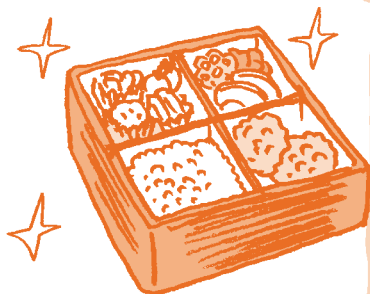
試食室を備えた
食物科専用の
ひろびろ調理室

こんな実習も

調理、盛りつけ、販売の職業体験
栄養も考えるよ～



手作り弁当を校内で
販売



1～3年生が
同じ食材でチャレンジ

お弁当コンテスト



おむすび
コンテスト



中津といえば
からあげ
コンテスト

東龍
コック服



★写真クリックで拡大



食物科ならではの
カリキュラムが
あるから大丈夫



こんなことが
3年間で?

調理実習	専門科目	一般科目
------	------	------

↑ 割合が多い ↓

カリキュラム詳細



食料科の専門科目とは…

食文化



とか

テーブル
マナー

おおお〜

懐石料理の
盛りつけルールとか



おもてなし



栄養



中学校でも
習った



たんぱく質



脂質



食物繊維



炭水化物



ビタミン



食品・ 公衆衛生

です
ね!!



食中毒
出さん
ようにせんと

たしかに
専門的!



調理師免許が
取れても

就職ってすぐ
できるわけ…

あるんやわ

毎年、求人
来とるんよ

【主な就職先】 栄食メディックス(悠久の里・別府鶴見病院・中津市民病院の給食)、さんふらわあマリンサービス、西鉄ホテルズ、福新樓、杉乃井ホテル&リゾート、ハウステンボスホテル、バルニバービ、藤吉産婦人科医院、村上記念病院、ダイハツ九州、日本プラスト、日立オートモティブシステムズ、アヴェンス

進学したくなったら
どうすればいい？

進学への道もある
東龍よ？

バツチリの進学先
相談、いたしますよ

進路指導室に
専従の先生が
いる！

大学
短期大学
専門学校

主な進学先

おさらい

東龍

食物科

全員
調理師免許
100%ゲット
して卒業!

就職

ホテル、レストランの
厨房スタッフ
病院・学校給食の調理師

短期大学(2年間)

食物栄養学部(科)
だと栄養士の
免許が取れる

3年から編入

大学(4年間)

食物栄養学部(科)

実務経験3年

管理栄養士(国家試験)
の受験資格ゲット

専門学校

製菓、調理をさらに学ぶ

すぐに3年間
出でるけんね

修行後に

シエフ、パティシエ、
お店のオーナーになる人も

調理師
免許も
持っているので
かなり最強

管理栄養士

合格

学校見学

体験入学

YES!!



体験入学とか
学校見学は
できますか?