

【名調】は夢を叶えるだけじゃない！



学校法人 糸菊学園

名古屋調理師専門学校

〒467-0856 名古屋市瑞穂区新開町 5 番 3 号

フリーダイヤル 0120-422-760 FAX(052)882-1805

ホームページアドレス <https://www.meicho.ac.jp>

Eメールアドレス info@meicho.ac.jp

〔理事長〕三浦 由美子 〔校長〕三浦 大介



入学係



→ 本校の特色

【名調】は単なる資格取得だけではなく、卒業後のキャリアや人生そのものを豊かにすることを目標に、実用的かつ誠実な指導を展開しています。ここは生涯の仲間たちと出会い、ともに成長していける学校です。

《全方的カリキュラムと豊富なイベント》

調理とは奥深い世界です。学生のうちにできるだけ多くの「食」と出会い、自分が本当に好きなものを見つけることが大切。後悔のない選択をしてもらいたいという思いから、名調では「食」に関わるものであれば分け隔てなく学ぶ、全方的カリキュラムを採用しています。あらゆる分野を幅広く学ぶことで柔軟な発想を持った調理師になることができ、さらに適応力も高まるので、将来的に転職することがあっても強い味方になってくれます。通常の授業以外にもバラエティ豊かな研修・イベントがあり、仲間たちと親睦を深め、お互いに刺激し合うことで人間としても成長することができます。

《個性豊かで一人一人に熱心な先生たち》

分野ごとにその道のプロの先生たちがいるので、それぞれで本格的な学習ができます。先生の在籍数が多いので自主練習や悩み相談にもじっくり対応できます。

《地域最大級の校舎に各分野の実習室を完備》

地域最大級の校舎には実際の現場と同じく専門特化された実習室が分野ごとに完備されています。特殊な設備が整っているだけでなく、無料Wi-Fiを完備した学生ラウンジや屋上庭園などの憩いの場も多数存在します。

《長い伝統が築いた巨大な卒業生ネットワーク》

昭和24年創業の【名調】は東海地区で最も歴史ある学校の一つ。なので飲食業界の至るところに卒業生のネットワークを持ち、たいパイプを形成しています。求人数が多いだけでなく、職場見学やOBから体験談を聞く機会も設けているので、広い視野と判断材料をもって進路を選択することができます。

→ 学科説明



現場さながらのレストラン実習室

■調理師本科（2年課程）

- 高度調理コース
 - カフェ・スイーツコース
- 調理の知識・技術をじっくり学べるので、慎重に進路を決めたい方にもおすすめです。1年次から幅広く学べるので、2年次に専攻が分かれた際に自分が最も進みたい道を見極めて、さらに深掘りすることができます。

■調理師科（1年課程）〔選択コース別授業〕

●テクニカル調理コース

調理師に求められる資質、知識、技術を凝縮したカリキュラムのなかで学ぶ短期集中型コース。早く実社会に出て、即戦力として活躍したい人に最適です。

●ヘルスケア調理コース

ブロの調理師としての基本的な技術・知識を習得した上で、薬膳・生活習慣病予防食・食物アレルギー対応食・介護食のスキルも身に付け、健康面から「食」を考え、様々な提案ができる調理師を育てます。

→ 取得資格

学 科	取得資格
調理師本科 (修業年限2年) ■高度調理コース ■カフェ・スイーツコース	調理師免許(国家試験免除)②、専門士称号付与②、食品技術管理専門士登録資格②、調理師養成施設実習助手任用資格② レストランサービス技能士3級受験資格① 専門調理師(技術審査合格者、学科試験免除)⑤、食育インストラクター(希望者のみ)①、介護職員初任者研修(希望者のみ)①、薬膳マイスター①、健康管理士一般指導員①、愛知県ふく処理師(希望者のみ) カフェクリエイター3級 カフェクリエイター2級(カフェ・スイーツコースのみ)
調理師科 (修業年限1年) (選択コース別授業)	テクニカル調理コース 調理師免許(国家試験免除)② 専門調理師(技術審査合格者、学科試験免除)⑤ 食育インストラクター(希望者のみ)① 介護職員初任者研修(希望者のみ)①、薬膳マイスター① 健康管理士一般指導員①、ふく処理師(希望者のみ)
ヘルスケア調理コース	調理師免許(国家試験免除)②、介護食士3級① 専門調理師(技術審査合格者、学科試験免除)⑤ 食育インストラクター(希望者のみ)① 介護職員初任者研修(希望者のみ)①、薬膳マイスター① 健康管理士一般指導員①、ふく処理師(希望者のみ)

→ 卒業後の進路状況（過去3年間卒業生実績）

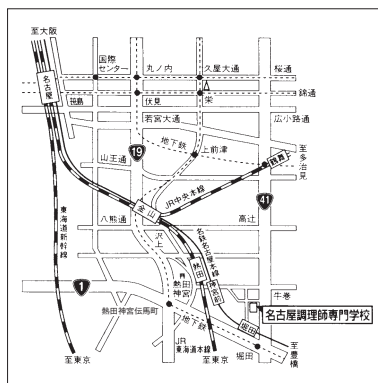
名古屋東急ホテル、名古屋観光ホテル、ジェイアール東海ホテルズ、アルカンシエル、ボン・マリアージュ、トベ、リリアーナ、アニヴェルセル、アクアイグニス、CAFÉ TANAKA、モン・モ・ディス、海南病院、魚国総本社、日清医療食品、ナゴヤキャッスル、メナード青山リゾート、(株)八百彦本店、(株)よし川、鳥銀、(株)天一、(株)モンテール、済衆館病院、志摩観光ホテル、(株)ロイヤルホテル、愛知医科大学病院、名南ふれあい病院、(株)木曾路、山崎製パン(株)、DINING六区、(株)水明館、(株)プログレス、海上保安庁、(株)フォルトゥーナ、リゾートトラスト(株)、岐阜赤十字病院、(株)ひらまつ、(株)スタイルズ 他

→ 特典

- 各交通機関通学定期
 - 日本学生支援機構奨学金
 - 資格取得奨学生制度
 - 生涯学習支援制度
- 〔詳しくはHP・募集要項をご覧ください〕

就職状況（2026年3月1日現在）

	2025年度	2024年度
卒業生数	99	124
就職希望者数	89	112
関連分野 就職者数	82	101
関連外分野 就職者数	5	4
進学者数	2	7
求人会社数	1,702	1,924
求人人数	15,498	29,108



→ 本校への交通機関

■名鉄

「神宮前」駅(東口)より東へ
「堀田」駅より北へ
いずれも徒歩8分

■地下鉄

「堀田」駅①番出口より北へ徒歩15分

■JR

「熱田」駅より徒歩15分

■市バス

「牛巻」停より徒歩1分

学校概要

全国高等学校進路指導協議会統一様式準拠

創立	昭和42年 3月	教 員 数	67名 (常勤 15名 非常勤 52名)
認可	昭和60年 2月26日	在籍学生総数	[2025年度] 195名 (男子 141名 女子 54名)
法人名称	学校法人 糸菊学園		[2024年度] 218名 (男子 138名 女子 80名)
課程名	衛生専門課程	校舎面積	4,936.2㎡
建学の精神 (沿革) 教育方針	糸菊学園は、戦後の食生活向上の一助として、昭和24年設立と同時に調理科を設置して以来、半世紀に亘って調理師養成に努めてまいりました。こうした着実な実績の上、昭和42年厚生大臣の指定を受け、これまでに13,000人を超える卒業生を送り出し、現在、その多くが第一線で活躍しています。さらに、平成16年4月より将来の超高齢化社会に向けて、調理の視点から福祉業界で必要とされる人材育成にも努めております。	建物の構造	鉄筋コンクリート 6階建
		寮	無
		主な施設設備の概要 (厚生施設を含む)	調理実習室 6 総合調理実習室 1 レストラン実習室 1 普通教室13 多目的ホール 1 (階段教室) 1 実習準備センター 1 ホール 1 屋上庭園 1 学生ラウンジ 1 ビデオ視聴覚設備他

学科・コース名 (昼・夜)	調理師本科 高度調理コース カフェ・スイーツコース (昼間部)	調理師科 テクニカル調理コース (昼間部)	調理師科 ヘルスケア調理コース (昼間部)
修業年数	2年	1年	1年
募集定員	120名	40名	40名
推薦入試	願書受付期間	10月1日～	
	推薦基準	2027年3月高校卒業見込で調理への目的意識が明確なこと	
	選考方法	面接	
	選考料	20,000円 (2027年度入学生募集要項参考)	
	推薦定員	募集定員の30%	
	専願・併願区分	専願	
一般入試	願書受付期間	10月1日～	
	選考方法	作文・面接	
	試験科目		
	選考料	20,000円 (2027年度入学生募集要項参考)	
AO入試	有 (専・6 / 1(夜)～・募集定員の60%)・選考料20,000円		
授業 時数	年間 授業 時間	一般科目 (2年) — (1年) —	—
	専門科目	(2年) 150時間 (1年) 480時間	570時間
	実習	(2年) 810時間 (うち校外実習180時間) (1年) 420時間	390時間
	週授業時数	(2年) 29時間 (週5日制) (1年) 31時間 (週5日制)	31時間 (週5日制)
学費	入学金	(2年) — (1年) 280,000円	240,000円
	年間授業料	(2年) 760,000円 (分割可能 [2回/4回]) (1年) 760,000円 (分割可能 [2回/4回])	660,000円 (分割可能 [2回/4回])
	生徒活動諸費	(2年) 300,000円 (分割可能 [2回/4回]) (1年) 320,000円 (分割可能 [2回/4回])	330,000円 (分割可能 [2回/4回])
経費	教材費	約130,000円 (学用品・教科書代)	約110,000円 (学用品・教科書代)
	その他の経費	(2年次) 約18,000円 (卒業時納付金)	約13,000円 (卒業時納付金)

就職あっ旋の方法	課外活動の種類	利用できる奨学制度・特待生制度
就職ガイダンス、卒業生やホテル・レストランの料理長・人事担当者を招いての分野別就職説明会の実施、求人票の掲示、進路指導室の資料閲覧のほか、実習教授陣、進路指導部が相談や指導を行い、サポートします。	<ul style="list-style-type: none"> ● テーブルマナー講習 (全員参加) ● 専攻分野別研修 (全員参加) ● 特修講座 (参加自由、受講無料) ● 分野別ゼミ (参加自由、受講無料) ● レストランサービス技能士3級受験講習 (本科希望者) ● 調理研修旅行「国内」「国外」(希望者) ● 食育インストラクター講習 (希望者) ● 介護職員初任者研修講習 (希望者) ● 愛知県ふぐ処理師 (希望者) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 日本学生支援機構奨学金 (本科希望者) ● 国の教育ローン (日本政策金融公庫) ● 各種教育ローン (都銀・地銀・信金・JA他) ● 資格取得奨学生制度 (介護食士3級の受講料免除・補助など) <p>[詳しくはHP・募集要項をご覧ください]</p>

特記事項 (体験入学・見学会・その他)
<ul style="list-style-type: none"> ● オープンキャンパス (開催予定) (要申込) 10:00~13:00 5/9(土)・5/16(土)・5/23(土)・6/6(土)・6/13(土)・6/20(土)・7/4(土)・7/18(土)・7/25(土)・8/4(火)・8/18(火)・8/29(土)・9/12(土)・9/19(土)・10/10(土)・10/17(土)・11/7(土)・12/5(土)・12/12(土)・1/9(土)・1/13(水)*・1/16(土)・1/30(土)・2/12(金)*・2/27(土)・3/13(土)・3/24(水) ※夜間 高校生不可 (要申込) ※詳細はお問い合わせ下さい。 ● AO入試&エントリー説明会 8/25(火) ● 学校見学 随時受付していますので、事前にご連絡下さい。(平日のみ 9:00~16:00) 授業風景をご覧いただけます。

衛生
分野