



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 <http://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〕向山 登

入学係



→ 本校の特色

《実習中心のカリキュラム》

通常の実習以外に課外講座として、仏・伊・日本・中国・製菓・サービスのはじめフードコーディネーター受験講座等食に関する、年間100講座を超える「特修講座」、「分野別ゼミ」を金曜の午後や土曜の午前に開講（参加自由・受講無料）。学生の自主性を重んじた実習中心のカリキュラムとなっています。

《ハイレベルな教授陣》

経験豊富な常勤教授が日頃の授業や就職などに関してきめ細かな指導にあたります。また毎年各分野で著名な講師を招き特別講座（デモンストレーション）を実施しています。2015年度はフレンチの「坂井宏行氏」、日本料理の「中村孝明氏」、中国料理の「陳建一氏」、イタリアンの「日高良実氏」、製菓の「柴田武氏」を招いて実施しました。超一流の技を体験する機会として学生にも感動と刺激のある貴重な時間になっています。

《充実したプロ仕様の設備を完備した校舎》

地下1階、地上6階建の校舎には、特別講座等に利用できるデモ専用設備やモニター設備等を完備した164席の多目的ホール（階段教室）、約60席の本格的レストラン実習室、最新のオール電化厨房設備を完備した実習室など7つの実習室と普通教室13室を配置。学生のためのロッカー室、学生ラウンジ、屋上庭園など、充実した学習環境を整えています。

《世界の舞台上で活躍する卒業生》

○本校の学校長であり、フランス料理教授でもある向山登先生は第24回IKA2016世界料理オリンピックで日本代表チーム（内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会）のキャプテンとして出場し銀メダルを獲得。

○2008～2021と14年連続して「ミシュランガイド東京」で三ツ星獲得の若きフランス料理シェフ・岸田周三さんも名調出身です。

→ 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）

調理に関する専門知識と技術を2年かけてじっくり学ぶコース。プロの現場を体験できる校外実習（スタジール）に加え、サービスに関する知識も習得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

プ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)	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)①、介護食士3級(希望者)①、介護職員初任者研修(希望者)①、薬膳マイスター①、健康管理士一般指導員①				
調理師科 (修業年限1年) 〔選択コース別授業〕	<table border="1"> <tr> <td>テクニカル調理コース</td> <td>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 介護食士3級(希望者)① 食育インストラクター(希望者)① 介護職員初任者研修(希望者)① 薬膳マイスター①、健康管理士一般指導員①</td> </tr> <tr> <td>ヘルスケア調理コース</td> <td>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)① 介護職員初任者研修(希望者)① 薬膳マイスター①、健康管理士一般指導員①</td> </tr> </table>	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 介護食士3級(希望者)① 食育インストラクター(希望者)① 介護職員初任者研修(希望者)① 薬膳マイスター①、健康管理士一般指導員①	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)① 介護職員初任者研修(希望者)① 薬膳マイスター①、健康管理士一般指導員①
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 介護食士3級(希望者)① 食育インストラクター(希望者)① 介護職員初任者研修(希望者)① 薬膳マイスター①、健康管理士一般指導員①				
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)① 介護職員初任者研修(希望者)① 薬膳マイスター①、健康管理士一般指導員①				

→ 卒業後の進路状況（2019年度卒業生実績）

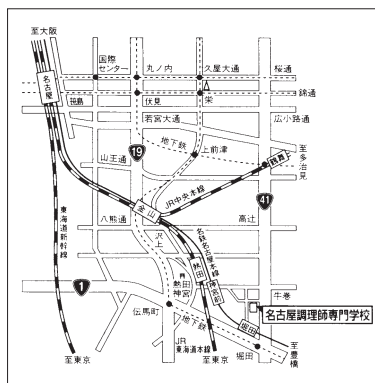
名古屋東急ホテル、名古屋観光ホテル、ジェイアール東海ホテルズ、(株)シェ松尾、ゼットン、プラス、アルカンシエル、ボン・マリアージュ、イー・フィールド、クレールコーポレーション、トペ、ベイリーブス、リリアーナ、カランド、アニヴェルセル、アクアイグニス、CAFÉ TANAKA、モン・モ・ディス、海南病院、魚国総本社、日清医療食品、ナゴヤキャッスル、メナード青山リゾート、ホテル豊田キャッスル、イタリアン・トマト、(株)モテナ、(株)八百彦本店、(株)よし川、鳥銀、(株)八勝館、(株)たん熊、(株)天一、(株)桃の木、(株)モンテール、済衆館病院、医療法人いつき会、鶴飼病院、ゆたか福祉会 他

→ 特典

- 各交通機関通学定期
 - 成績優秀奨学生制度
 - 後継者養成支援制度
 - 兄弟姉妹同時在籍制度
 - 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（2021年3月1日現在）

	2020年度			2019年度		
	男子	女子	合計	男子	女子	合計
卒業生数	99	86	185	76	61	137
就職希望者数	89	80	169	62	51	113
関連分野就職者数	85	76	161	58	47	105
関連外分野就職者数	4	5	9	4	4	8
進学者数	1	1	2	0	0	0
求人会社数	497			667		
求人人数	3,590			5,468		



→ 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	78名 (常勤 16名 非常勤 62名)
認可	昭和60年 2月26日	在籍学生総数	[2020年度] 348名 (男子 168名 女子 180名)
法人名称	学校法人 糸菊学園		[2019年度] 355名 (男子 210名 女子 145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 (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 (男女)	120名 (男女)	40名 (男女)	
推薦入学	願書受付期間	10月1日～		
	推薦基準	2022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	18,000円 (2022年度入学生募集要項参考)		
	推薦定員	80%		
	専願・併願区分	専願		
一般入学	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	18,000円 (2022年度入学生募集要項参考)		
A O入学	無	無	無	
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 (1年) 450時間 <small>(うち校外実習180時間)</small>	390時間
	週授業時数	(2年) 29時間 (1年) 31時間 <small>(週5日制)</small>	31時間 (週5日制)	31時間 (週5日制)
学費	入学金	(2年) — (1年) 270,000円	240,000円	
	年間授業料	(2年) 720,000円 (1年) 720,000円 <small>(分割可能 [2回/4回]) (分割可能 [2回/4回])</small>	640,000円 (分割可能 [2回/4回])	
	生徒活動諸費	(2年) 270,000円 (1年) 300,000円 <small>(分割可能 [2回/4回]) (分割可能 [2回/4回])</small>	300,000円 (分割可能 [2回/4回])	
経費	教材費	約105,000円 (学用品・教科書代)	約100,000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「ヨーロッパ」・「京都」 (希望者) ● 中国「台湾」研修については、当分の間、実施を見合わせます ● フードコーディネーター3級受験対策講座 (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) 	<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) ● 成績優秀奨学生制度 (入学後の成績・人物ともに優秀で他の優待となる学生に奨学金を付与) ● 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) ● 後継者養成支援制度 (推薦出願者のうち高校新卒者のみ対象、要件を充たす方の入学金を半額免除) [詳しくはHP・募集要項をご覧ください] ● 高等教育の修学支援新制度

特記事項 (体験入学・見学会・その他)
<ul style="list-style-type: none"> ● 体験入学 (開催予定) (要申込) 10:00~13:00 4/17(土)・5/8(土)・5/29(土)・6/12(土)・6/26(土)・7/10(土)・7/17(土)・7/31(土)・8/6(金)・8/21(土)・8/31(火)・9/18(土)・10/9(土)・11/13(土)・11/23(木)・12/4(土)・1/12(木)*・1/15(土)・2/4(金)*・2/19(土)・3/5(土)・3/19(土) ※夜間 高校生不可 ● 7月10日(土)のオープンキャンパスは、フランス・日本・中国・イタリア・ヘルスケア・製菓の6部門を予定。 1人2講座受講可能。その他、ガイダンス・入学相談コーナーがあります。(要申込) ※詳細はお問い合わせ下さい。 ● 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) 授業風景をご覧ください。

衛生
分野