



府立須知高等学校の在り方検討会議(第4回)
＝ 配布資料 ＝

(平成29年10月19日)

名 称	頁番号
調理師免許取得学科の設置に向けた課題	1
他府県事例 [三重県立相可高校(食物調理科)]	3
府立高校の寮の状況等について	5

調理師免許取得学科の設置に向けた課題

■調理師免許の取得

高校入学資格を有する者で、「都道府県知事の指定する調理師養成施設において、1年以上、調理、栄養及び衛生に関して調理師として必要な知識及び技能を習得した者」又は「多人数に対して飲食物を調理して供与する施設や営業で調理の業務に2年以上従事した後、調理師試験に合格した者」のいずれかに与えられる。

◇調理師免許取得学科の設置には「調理師養成施設」としての環境整備が必要

■「調理師養成施設」として指定されるための主な条件

1 学科に関する事項

①「調理に関する専門学科」であること（高校が指定を受ける場合）

2 教員に関する事項

- ①教員の数基準以上（最低5名）で、その3分の1以上が専任であること
「調理実習」「総合調理実習」では、担当する助手を置くよう努めること
- ②専任教員の1人以上が専門調理師又は調理師であって、5年以上の調理業務経験等^{※1}があること
- ③「調理実習」「総合調理実習」を担当する教員は、専門調理師又は調理師であって、5年以上の調理業務経験等^{※1}があること
- ④「調理実習」「総合調理実習」以外を担当する教員は、大学等で担当する教育内容を修めた者で、2年以上の実地指導に従事した経験等^{※2}を有すること
- ⑤「調理実習」「総合調理実習」を担当する助手は、調理師で、免許取得後2年以上の調理業務経験等^{※3}があること

※1 5年以上調理の業務もしくは調理実習について教育研究もしくは実地指導の経験

※2 担当する教育内容に関し教育研究もしくは実地指導に2年以上従事した経験（もしくはこれと同等以上の能力があると認められるもの）

※3 調理の業務もしくは調理実習について教育、研究もしくは実地指導の経験

◆ 教員の配置例 [5名+助手1名] ※基準を最低限満たすライン

- ・（専門）調理師で5年以上の調理業務経験等のある教員 … 2名 [教員免許・特別免許]
- ・「栄養」「食品」等を指導できる2年以上の実地指導経験を持つ家庭科教員 … 1名
- ・「公衆衛生」「食品衛生」等を指導できる2年以上の実地指導経験を持つ管理栄養士等 … 2名 [非常勤可・教員免許必要]
- ・調理師で、2年以上の調理業務経験等を持つ助手 … 1名

調理師養成施設における教育内容：

「食生活と健康」（科目例：公衆衛生）、「食品と栄養の特性」（科目例：栄養、食品）、「食品の安全と衛生」（科目例：食品衛生）、「調理理論と食文化概要」（科目例：調理理論、食文化）、「調理実習」、「総合調理実習」

③ 施設・設備に関する事項

①次に掲げる施設を有し、普通教室と調理実習室については同時に授業を行う学級の数を下らない数の専用のもの（他学科との兼用不可）を備え、その他の施設については教育上必要な数以上を備えていること

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| (1) 普通教室 | (4) 調理実習準備室 |
| (2) 調理実習室 | (5) 更衣室 |
| (3) 総合調理実習室 ^{※5} | (6) その他（図書室、教員室、医務室など） |

※5 調理師として必要な集団調理（大量調理、集団給食）の実技、衛生管理、献立・調理、食事環境、接客サービス等を総合的に学ぶための実習施設

②調理実習室、総合調理実習室には、以下の器具その他の備品が教育上必要な数以上備えられていること

◆ 調理実習室

冷却用機器、加熱調理用機器、調理台、流し、食器保管庫、調理実験器具ならびにその他必要な調理実習用用具、器具および施設

◆ 総合調理実習室

食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が講じられた集団給食の調理実習を行うための設備、冷却用機器、加熱調理機器、食器の洗浄および消毒用機器、配膳および配食用機器、調理台、流し、食器保管庫ならびにその他必要な集団給食の調理実習用用具および器具

③調理実習または総合調理実習を行うのに適当な飲食店等を実習施設として利用できること

■その他の考慮事項

○定められた教育内容および授業時間数が確実に実施されることが必要

「食生活と健康（3単位）」「食品と栄養の特性（5単位）」など計31単位

→1単位時間50分、35単位時間の授業を1単位として計算

→不足時間は補充が必要（教員が休んだ場合等も同様）。0限や7・8限、長期休業中にも授業を行う必要が出てくる。

○生徒の費用負担

実習費用（年間数万円程度）、包丁（自前のものを使用）、コックコート（学内調理用、外部イベント用）、外部実習及びイベント時の交通費など

○調理師養成施設の指定申請

設置の4ヶ月前までの申請が必要（書類作成には1年以上かかる）。正式に認可されるまでは「養成施設」とであると謳えないため、手続きが遅れると、入試説明会等で説明ができなくなる。

他府県事例 [三重県立相可高校 (食物調理科)]

■ 相可高校について

食物調理科、普通科、生産経済科、環境創造科の4学科を設置。平成 15～17 年度までの3年間、家庭に関する学科としては全国初となる「目指せスペシャリスト」(文科省事業)の指定を受ける。調理クラブの生徒が、五桂池ふるさと村内に調理実習施設として建築されたレストラン「まごの店」の店舗運営を行っており、テレビドラマ「高校生レストラン」のモデルとなった。平成 29～31 年度「スーパー・プロフェッショナル・ハイスクール」指定校。

- ◇沿革
- ・明治 40 年 相可村外三ヶ村組合農業学校として設立される。
 - ・昭和 30 年 三重県立相可高等学校と改称される。
 - ・平成 6 年 家政科を食物調理科、農業科を生産経済科に学科改編調理師養成施設に指定される (H6.3)
→卒業と同時に調理師免許の取得が可能に (調理コース)。
 - ・平成 22 年 三重県立宮川高等学校と統合。新校を相可高校に設置。
新調理実習棟を整備 (H23.5 月竣工)
→校名は、公募と協議を経て「相可高等学校」となる。

1 設置学科と定員 ※普通科は単位制、その他は学年制 ※定員は H29 入学生

食物調理科 [家庭]
(定員：40 名)

普通科
(定員：120 名)

生産経済科 [農業]
(定員：40 名)

環境創造科 [農業]
(定員：40 名)

- ・調理師コース (20 名)：三重県立の高校で唯一「調理師免許」の取得が可能
- ・製菓コース (20 名)：製菓・製パンを中心に「食」をトータルにコーディネート

2 生徒募集状況

学 科 (前期の募集割合)	H29 年度入学		H28 年度入学		H27 年度入学		H26 年度入学	
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
普 通 (前期 30%)	2.50 倍	0.91 倍	3.42 倍	1.21 倍	3.28 倍	1.11 倍	2.63 倍	1.02 倍
生産経済 (前期 50%)	2.00 倍	1.28 倍	1.90 倍	1.11 倍	3.00 倍	1.39 倍	2.55 倍	1.28 倍
環境創造 (前期 50%)	2.00 倍	1.28 倍	1.90 倍	1.06 倍	1.90 倍	0.89 倍	3.20 倍	1.39 倍
食物調理 (前期 100%)	1.10 倍	/	1.28 倍	/	1.33 倍	/	1.25 倍	/

※ 寄宿舎はなし。(下宿生は、1年7名、2年8名、3年6名の計 21 名 (H29 年度))

3 進路状況 (平成 28 年度)

学 科	進 学		就 職		公 務 員		その他	総数
普 通	136	(87.7%)	18	(11.6%)	1	(0.6%)	—	155
生産経済	20	(51.3%)	19	(48.7%)	—	—	—	39
環境創造	7	(17.5%)	5	(12.5%)	28	(70.0%)	—	40
食物調理	7	(17.5%)	32	(80.0%)	1	(2.5%)	—	40

4 調理師養成

◆ 教員（最低5名必要）

- ・調理師資格者（1名）… 元調理師学校教員 H.6 社会人採用 特別免許状
- ・家庭科教員（2名）… 栄養、食品の授業を担当
- ・非常勤講師（2名）… 管理栄養士資格者、獣医師資格者

◆ 施設設備

- 調理実習棟新設（平成23年5月竣工）
 - 構造 鉄筋コンクリート造 2階建て
 - 1階 第1調理実習室、示範調理室、更衣室、食品室、倉庫等
 - 2階 集団調理室、多目的ホール、食品室等
 - 費用 施設 3億8,647万円 / 備品 5,687万円

◆ 授業

- 調理師養成必修科目 … 1年8単位、2年13単位、3年11単位
 - ・必要単位分の授業を実施するため、7限目に授業を行うほか、土日、夏季休業中に出勤を設定。授業変更への対応は難しい。
- 生徒の費用負担
 - ・調理実習費等 … 3年間で20万円程度

◆ 校外研修施設「まごの店」

「まごの店」は平成14年に多気町「五桂池ふるさと村」農産物特売施設「おばあちゃんの店」の隣に20m²の屋台として開設。

高校生たちをもっと応援しようと、多気町が平成17年に約9,000万円をかけて新しい「まごの店」を建設。

現在は、相可高校食物調理科の調理実習施設として、学校が休みの土曜・日曜・祝日などに部活動の一環として運営されている。

- ・導入コスト：約9,000万円
- ・敷地面積：1,914.080 m² ・建築面積：376.741 m²
- ・開店時間：10時30分（売り切れ次第閉店）
- ・メニュー：「花御膳」等（税込1,300円）
- ・ランニングコスト：収入、支出ともに約5,000万円（純利益50万円前後）
- ・生徒の送迎：ふるさと村がバスの運行を担当（約6km、所要時間約13分）

府立高校の寮の状況等について

高校名	北桑田高校		農芸高校		海洋高校		
寮名	有山寮		船南寮		黒潮寮		
設置年度	昭和47年		昭和57年		昭和26年		
区分	就学保障用寮		1年次:義務用寮 2・3年次:就学保障用寮		就学保障用寮		
対象	男子・女子		男子		男子		
部屋割	1室2名		1室4名		1室2名		
H29生徒数	男子	女子	男子	女子	男子	女子	
1年	41	15	76	22	77	18	
2年	34	26	65	20	66	24	
3年	43	28	60	25	77	18	
計	118	69	201	67	220	60	
入寮者数 (定員)	H29	45(64)		144(184)		44(44)	
	H28	49		144		44	
	H27	50		138		44	
	H26	54		138		44	
寮費(月額) ※食費含む	33,000		(1年次)24,800 (2・3年次)31,800		37,000		
休日の帰省等の取扱い	・原則として希望制 (全員帰省期間あり)		原則として帰省		原則として希望制 (全員帰省期間あり)		
舎監体制	教職員の交替制により毎日概ね2～5名体制で日直・宿直業務						
業者委託	寮の食事に関する委託費用 年間1,000万円前後						