

令和5年度 学校案内

ゆっくり 確実に 学ぶ君を応援します



京都府立福知山高等学校三和分校(昼間定時制)

基礎からていねいに学びます

1

- 授業日は、月・火・木・金の週4日で4年間学びます。(月曜日は午前中の4時間、水曜日は授業がありません。)
- 数学と英語は習熟度別の少人数授業です。
- 授業日は、「基礎学習」の時間(20分)があり、漢字や計算など基礎から学習します。

一人ひとりを大切にします

2

- 1学年、農業科・家政科あわせて40人の定員で少人数の高校です。
- 専門学科の授業は、さらに分かれて授業をし、個々に行き届いた指導を行います。
- 豊かな自然の中で、互いに高め合い認め合う人権尊重の教育を重視します。

豊かな人間性を育てます

3

- 充実した学校行事を行っています。
- 部活動を積極的に行っています。
陸上競技部 卓球部
バドミントン部(近畿大会出場実績あり) ソフトバレー
調理部 茶道部 園芸部
- ボランティア活動を通じて、地域との結びつきを大切にしています。
草花プランターなど設置活動
高齢者福祉施設訪問
花時計の植栽
ゴーヤ苗の配布
学校周辺の掃除

卒業後をみすえて必要な力を身につけます

4

- 身につけてほしい5つの力(感じる力・考える力・行動する力・向上する力・関わる力)の育成を目指し教育活動を行っています。
- 目指す生徒像を示す「三和分校ルーブリック」により、「卒業後をみすえて4年間ですでに力」の獲得を目指し、スモールステップで着実に力をつけることができるように取り組んでいます。
- 基本的な認知の力(記憶・言語理解・注意・知覚・推論・判断)に対応するトレーニング(「コグトレ」)により、認知能力を高める取組をしています。

トピックス 1

充実した学校行事

入学式 対面式 農業クラブ・家庭 クラブ総会 4月 	1学期中間考査 主権者教育(模擬投票) 5月 	遠足 修学旅行(隔年) 6月 	1学期期末考査 心肺蘇生法講習会 7月 	小型車両系建機 講習会(農業科) 8月 	両丹総体 体育祭 9月 
2学期中間考査 芸術鑑賞 環境整備活動 10月 	文化祭 華道体験 茶道体験 避難訓練 11月 	2学期期末考査 針供養(家政科) 12月 	4年学年末考査 農業クラブ・家庭ク ラブ総会 1月 	学習発表会 4年生を送る会 2月 	卒業式 学年末考査 3月 

農業科

- 野菜や草花の栽培管理の実習（温室内）を行い、収穫の喜びや楽しさとともに栽培の基本を学びます。
- 春と秋には、苗販売を実施し、遠方からも多数の方がお見えになります。
- 1～3年生では、一人ひとりが決められた野菜を栽培し、「プロジェクト学習」に取り組みます。4年生は「課題研究」に発展させます。



5

家政科

- 実習を通して基礎的・基本的な知識・技術を身につけます。
- 4年間の学習の総まとめとして「課題研究」に取り組みます。
- 家庭科技術検定4級全員合格を目標に取り組みます。
- 文化祭ではファッションショーや作品展示、模擬店を行い日頃の学習の成果を発表します。



両丹日日新聞提供

農業科4年生 大崎 葵さん（綾部市立綾部中学校出身）



私は中学生の時はあまり学校に行かずに、テストやイベントがあれば登校していました。そんな私はトマトがたいへん好きのため、農業科のある三和分校を選びました。進学してみると「ゆっくり確実に学ぶが君を応援します」の言葉どおりの基礎基本を大切に学習は、私にはマッチしていました。また、勉強だけでなく多くの資格取得が励みになっています。今は農業クラブ会長を務めるなど、様々な役を任せていただいています。三和分校では自分が変わろうと思えば、先生や先輩方から自分を変えるきっかけを作ってもらえます。

家政科4年生 片山 若菜さん（福知山市立南陵中学校出身）



料理や裁縫が好きだった私は、家政科のある三和分校を選びました。「フードデザイン」の授業では栄養のことや調理の基礎を学び、知識・技術が身に付きます。授業で学んだことを生かして資格取得にも挑戦し、被服製作や食物調理、保育の技術検定に合格できました。以前は自分から発言したり、行動したりすることが苦手でしたが、家庭クラブ会長を務める中で自信や責任感が芽生え、様々なことに積極的に取り組めるようになりました。三和分校に入学してよかったと思っています。

トピックス2

2つの専門学科の強みを生かしたコラボ実習

例年、農業科で野菜等を栽培する際に出る規格外品を使い、家政科がレシピを考案し、合同で調理実習（コラボ実習）を行っています。

・令和2年度 「青トマトのジャム」

トマトは赤くなるまで育てたいところですが、茎や葉が枯れてくると、青いまま破棄せざるをえません。青いトマトは食感が固く商品に不向きです。コラボ実習では、砂糖やレモン汁を加えながら煮詰めトロミをつけて冷ました。試食したところ、さっぱりした意外な美味しさに驚きでした。

・令和3年度 「みわぼた」

傷がついているじゃがいもをマッシュポテトに、捨てるはずの野菜の切れ端から出汁をとり、じゃがいものポタージュスープを作りました。野菜のうまみが口いっぱいに広がる美味しいスープは文化祭で販売し好評でした。

食品ロスの削減に向けて、自分たちでできることを考える学習になっています。



トピックス3

特色あるカリキュラム（申請中）

学年	科	5				10				15				20			
1	農業科	現代の国語 (2)	公共 (2)	数学Ⅰ (2)	科学と人間生活 (2)	体育 (2)	保健 (1)	英語コミュニケーションⅠ (2)	情報Ⅰ (2)	農業と環境 (3)		総合実習 (2) +1		ホームルーム (1)			
	生活産業基礎 (1)									ファッション造形基礎 (2)	フードデザイン (2)						
2	農業科	現代の国語 (2)	地理総合 (2)	数学Ⅰ (2)	生物基礎 (2)	体育 (2)	保健 (1)	英語コミュニケーションⅠ (2)	家庭基礎 (2)	農業と環境 (3)		総合実習 (2) +1		ホームルーム (1)			
	生活産業基礎 (1)									ファッション造形 (2)	フードデザイン (2)						
3	農業科	言語文化 (3)	歴史総合 (2)	数学Ⅰ (2)	体育 (2)	美術Ⅰ (2)	英語コミュニケーションⅠ (2)	総合実習 (3) +1		野菜 (2)		果樹 (2)		ホームルーム (1)			
	保育基礎 (2)							フードデザイン (3)		みわまるごと加工実習Ⅰ (2)							
4	農業科	国語表現 (3)	政治・経済 (3)	体育 (2)	課題研究 (4)		総合実習Ⅰ (2) +1		生物活用 (2)		地域資源活用 数学A (2)		草花 論理・表現Ⅰ (2)		ホームルーム (1)		
	課題研究 (4)				消費生活 (2)		みわまるごと加工実習Ⅱ (2)		生活と福祉 数学A (2)		服飾手芸 論理・表現Ⅰ (2)						

資格取得に力を
入れています

6

<主な資格等>

- ・小型車両系建設機械
- ・フォークリフト講習
- ・危険物取扱者(丙種, 乙種4類)
- ・ボイラー取扱者
- ・ワープロ検定
- ・日本情報処理検定
- ・色彩検定
- ・食品衛生責任者
- ・全国高等学校家庭科技術検定
- ・食物調理 被服製作 保育
- ・日本漢字能力検定



フォークリフト
講習会

各種大会・コンテ
ストで実績を上げ
ています

7

<令和3年度実績>

- ・日本学校農業クラブ連盟大会プロ
ジェクト発表 優秀賞
- ・京都府学校農業クラブ和牛審査競
技会 優秀賞
- ・ザ・地産地消家の光料理コンテスト
JA全国女性協創立70周年記念
賞
- ・京都府定時制通信制高等学校生活
体験発表大会 優秀賞



プロジェクト発表
全国大会

進路実現に向けて
丁寧に指導します

8

<過去2年間の主な進路先>

- ・京都ノートルダム女子大学 湊川短期
大学 滋賀文教短期大学 京都府立農
業大学校 京都府立福知山高等技術専
門校 舞鶴YMCA国際福祉専門学校
- ・志摩機械(株) 飯野港運(株)
- ・住友理工ホーステックス(株)
- ・明文堂工業(株) わらびの里(株)
- ・社会福祉法人丹和会 エクセディ製造
コーソ運輸工業(株)
- ・福山通運(株) 綾部営業所



外部講師による
模擬面接

卒業生の声



令和元年度
農業科卒業
高橋 美帆 さん

現在、綾部市内のスーパーマーケットで働いています。仕事は商品を製造したり、接客をしたりするなど難しいこともありますが、毎日とても充実しています。農業科の実習で身に付けた“メモを取る習慣”が職場でも役立っています。

私は三和分校の学校行事や部活動で、みんなと協力することの大切さを学びました。生徒数が少ない分、先生方と話す機会が多くあったので、親しくさせていただいたこともいい思い出です。

家政科の選択科目「家庭看護・福祉」を学んだことがきっかけとなり、介護の専門学校に進学しました。三和分校で基礎的な内容を学んでいたため、進学先での専門的な学習にも積極的に取り組みました。

舞鶴市内の介護施設に就職し、先輩方に教わりながら毎日楽しく仕事をしています。仕事は覚えることが多く大変ですが、これまで勉強してきたことを思い出しながら頑張っています。



令和元年度
家政科卒業
田路 結希 さん

トピックス4

最新式の商品加工室と調理室

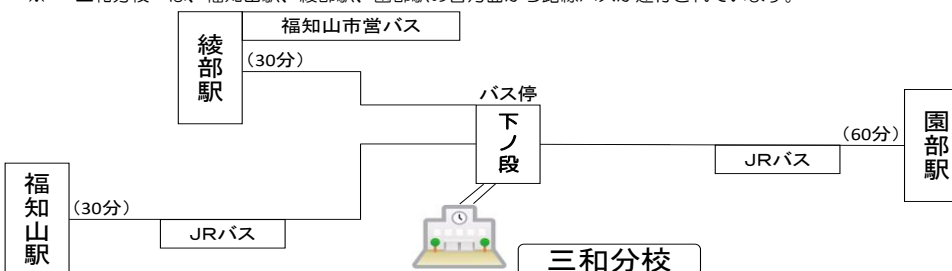


三和分校に食品加工室ができました。これにより、規格外野菜を用いた加工品等の製造・販売が可能(営業許可取得済)となり、“フードロス削減”についての取組をさらに進めています。農業科・家政科それぞれの専門学科で身に付けた知識・技術を生かし、“社会とつながる学習”を展開しています。

また、家政科の2つの実習室が最新式にリニューアルされました。これは国の“産業教育デジタル化事業”によるもので、IH クッキングヒーターやセンサー式蛇口が導入されました。また、調理台にはモニターが設置され、教員の手元を写す映像を自席で見ながら実習ができます。

三和分校へのアクセス

※ 三和分校へは、福知山駅、綾部駅、園部駅の各方面から路線バスが運行されています。



〒620-1442 京都府福知山市三和町千束35-1

京都府立福知山高等学校三和分校

TEL/FAX 0773-58-2049