

令和7年度 学校案内

ゆっくり 確実に 学ぶ君を応援します



農業科 寄せ植え製作実習



家政科 ファッション造形基礎実習

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。
- 授業日には、「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、各科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

- 限られた時間の中で、部活動にも取り組んでいます。
バドミントン部(近畿大会出場実績あり) 卓球部 ソフトバレー部 調理部 園芸部 など
- 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
・地域のこども園、小・中学校 高齢者福祉施設訪問
・地域の各種イベントへの参加
・福知山駅前「花時計」の植栽
・ゴーヤ苗の配布
・学校周辺の清掃

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(5K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。
- 「三和分校ループリック」を活用し、「卒業後をみすえて4年間でつける力」の獲得を目指します。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。
- 基本的な認知の力をつけるトレーニング「コグトレ」や探究的活動「トライ」により、生きる力の土台づくりに取り組んでいます。

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 	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 	小型車両系建設機械 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 避難訓練 環境整備活動 10月 	文化祭 華道体験 茶道体験 11月 	2学期期末考査 針供養(家政科) 12月 	4年学年末考査 生徒総会・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授業・実習を行い、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。



農業クラブ代表 農業科4年生 鳥淵 篤司 さん（綾部市立東綾中学校出身）



私が三和分校を選んだ理由は、「ゆっくり 確実に学ぶ」という言葉に魅力を感じたからです。入学してから友達や先生の助けもあり、勉強だけでなくいろいろな資格取得にも力を入れ、自分自身が確実にステップアップしているという実感があります。生徒同士の仲が良く、先生と話す機会も多いので、たくさんの人とコミュニケーションを取りやすい学校です。

三和分校だからこそ体験できることが多くあります。今年度は農業クラブの会長として、家政科とコラボでの販売実習や文化祭など、全員で力を合わせて楽しく進めていきたいです。

家庭クラブ代表 家政科4年生 大田 亜美 さん（綾部市立綾部中学校出身）



私は料理が好きなので、将来調理関係の仕事をしたいと思い、家政科のある三和分校を選びました。授業では栄養や調理の基礎を学び、知識・技術が身に付きます。また、ファッション造形の授業では手縫いやミシンについて丁寧に学び、製作したブラウスやカジュアルパンツを身に付けてファッションショーで披露しました。

フードロス削減の取組として、食品加工室「MVP」でパンやプリン、「したるさかい」に加工する実習もあります。販売実習では、商品の説明をしたり、商品に興味を持っていただけるように呼びかけをしたりします。とても緊張しますが、コミュニケーション力を身に付ける機会となっています。私たちと一緒に楽しく勉強しましょう！

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

農業科が栽培し、規格外となった野菜を使い、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。

・「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。

・「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		H	
	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)		(1)		
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		H	
	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)		(1)		
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		果 樹		H	
	家政科							保育基礎 (2)		フードデザイン (3)		みわぼるとご 加工実習Ⅱ (2)			(1)
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 (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)		H			
	家政科				課題研究 (4)					消費生活 (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
- ・情報処理検定・プレゼン検定
- ・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5年度実績>

- ・第5回タルメイン世界マーマレード
アワード&フェスティバル日本大会
ラベル賞

同 アマチュアの部
高校生のマーマレード 銅賞

- ・緑の学園 畜産部門 優秀賞

- ・京都府高等学校定時制通信制
生活体験発表大会 奨励賞

- ・京都府学校農業クラブ連盟大会
プロジェクト発表・意見発表 出場



マーマレード
受賞作品

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>

- ・京都府立福知山高等技術専門学校
- ・コース運輸工業(株) 京都営業所
ワタキューセイモア(株) 近畿支店
協栄設備サービス(株)
(株) 栃木天海堂
(株) ファーストダウン
(サラダキッチン) 京都工場



外部講師による
模擬面接

卒業生の声



令和3年度
農業科卒業
浦田 士温 さん

私は三和分校卒業後、京都府立農業大学校に進学し、現在は親元で就農しています。農業は他の職業と比べると、大変そうなイメージがありますが、仲間と協力し、野菜や果物を作り終えたときの達成感は農業でしか味わえないものだと思います。私は三和分校での生徒会活動や学校行事などを通して、挑戦することの楽しさを実感しました。また、生徒数もほかの学校と比べて少ないため、自然とクラスメイトと話す機会も多かったと思います。先生方も丁寧に相談にのってください、とても話しやすかったです。

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の、進学先での専門的な学習にも積極的に取り組みました。



令和元年度
家政科卒業
田路 結希 さん

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。

トピックス4

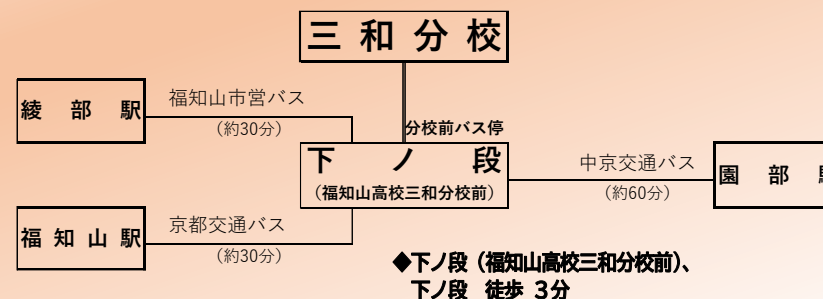
最新式食品加工室「MVP」と調理室



三和分校に食品加工室「MVP (Miwa Vegetables & fruits Processing room)」では、農業科が栽培し、規格外となった野菜を用いて家政科で、加工品等の製造・販売(営業許可取得済)しています。農業科・家政科の特徴を生かして“フードロス削減”についての取組をさらに進めています。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つの実習室が国の“産業教育デジタル化事業”により、最新式にリニューアルされ、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、自席で、教員の手元の動きを映像で見ながら実習ができます。

三和分校へのアクセス

◆JR 山陰本線 福知山・綾部・園部駅からバス運行あり



〒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