

TOYO COOKING TECHNOLOGY ACADEMY

愛知産業大学三河高等学校(技能連携校)

調理師科(3年制)

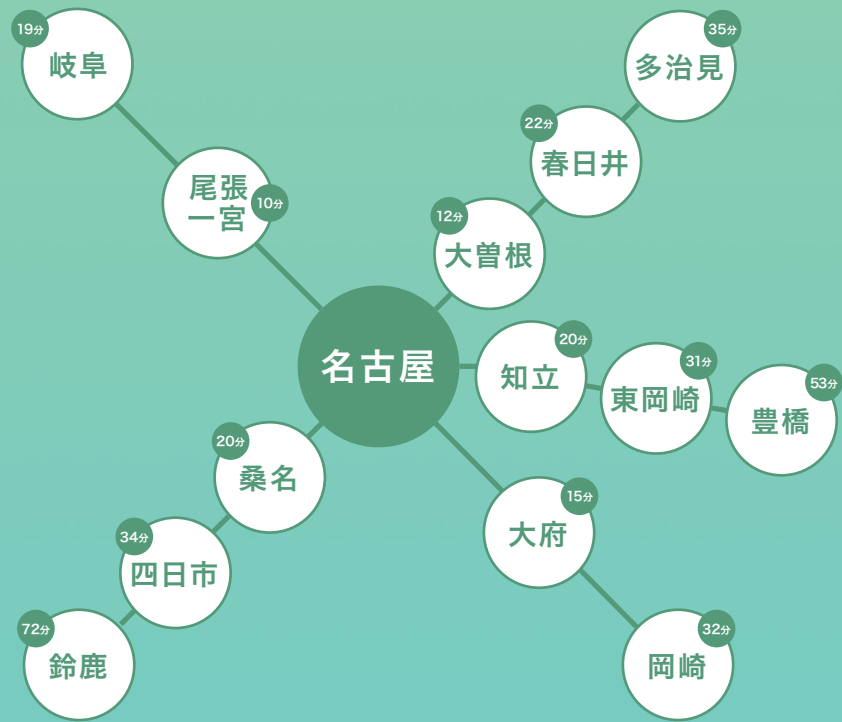
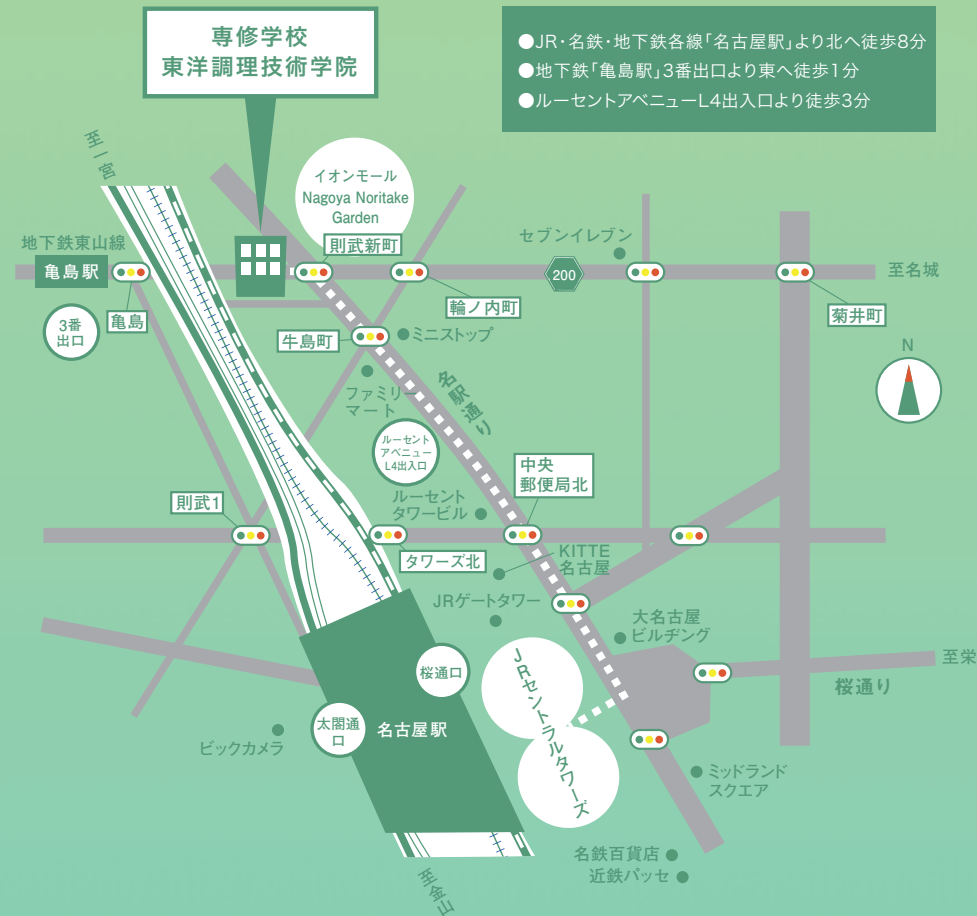
厚生労働大臣指定
学校法人 東洋学園
専修学校

東洋調理技術学院



ここから始まる
プロへの道。

2025
年度



専修学校東洋調理技術学院

TEL 052-587-1010 〒451-0046 名古屋市西区牛島町1番1号
 FAX 052-587-1201
 HP <https://www.toyo-chori.jp>
 E-mail toyo-chori@toyo-chori.jp

愛各 一般社団法人 愛知県専修学校各種学校連合会
 「愛各各」会員校はすべて愛知県知事の認可校です

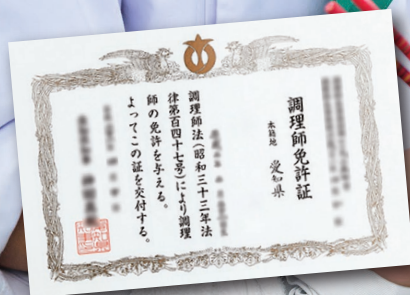
東洋調理が選ばれる7つのポイント



調理師

1

両方の資格が
取得できる!

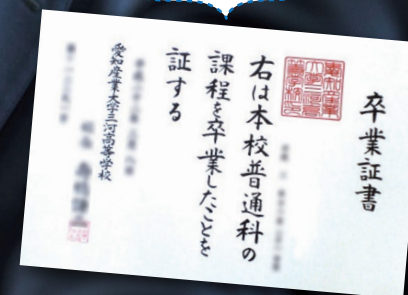


国家試験免除で
取得

高校卒業



愛知産業大学
三河高等学校
普通科



2
しっかりあなたと向き合う
教職員が親身になって
一人ひとりの勉強・心をサポート



3
一流の料理人が先生
プロフェッショナルな講師
▶4ページ



6
楽しいスクールライフ
たくさんの行事や
イベントがもりだくさん
▶11ページ



7
名古屋駅から徒歩8分
抜群の交通アクセス
毎日のことだからここがポイント



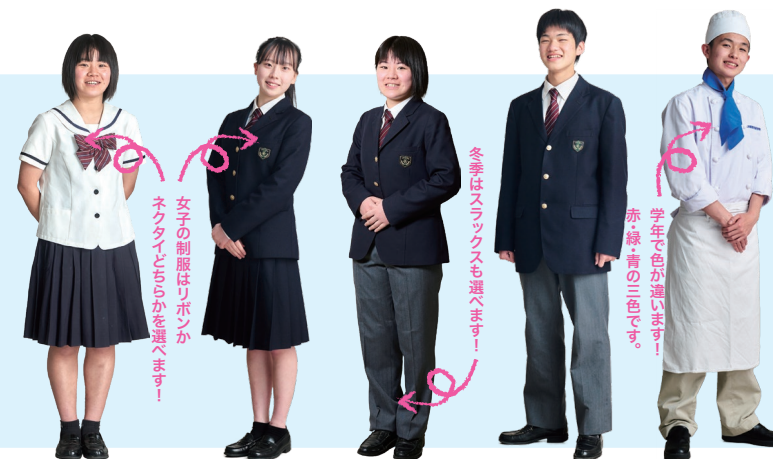
4
楽しい調理実習
お菓子づくりの技術も学べる
製菓実習



5
安心の進路サポート
進学も就職も
卒業後の進路は安心
▶8ページ

学校生活を さらに魅力的にする制服!

男女ともに機能性とデザイン性を兼ね備えた制服は、在校生に好評!! 特に女子の夏服は、清潔感・清涼感のあるセーラー服で人気があります。冬季はスカート・スラックスの好きな方を選べます。





調理師科



調理師免許と高等学校普通科卒業資格の同時取得をめざします。国語・数学などの一般科目ならびに食品と栄養の特性・食生活と健康、そして調理実習などの専門科目を学習します。特に調理実習は、日本・西洋・中国料理を幅広く学びます。また令和6年度より正規の授業として製菓実習が始まります。

課外授業として、年1回有名ホテルでのテーブルマナー講習を実施。希望者は、介護初任者研修や学校外から多様な分野の講師を招くCareer UP講座を受けることができます。また対象となる各種検定・資格取得の3級以上の合格者に対し検定料を全額補助します。



3年次の時間割【例】

食生活と健康

健康の概念と、理想とする健康状態を成立させるために必要な食生活について学びます。

食品の安全と衛生

食事、それは人間が生命を維持し健康を保つために必要不可欠な行為。したがって、食品は安全が絶対条件であり、食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学習します。

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1	調理理論と食文化概論	体育理論	調理実習	調理実習	食品の安全と衛生
2	製菓実習	食品と栄養の特性	調理実習	調理実習	食品の安全と衛生
3	製菓実習	食品と栄養の特性	英語	調理実習	調理理論と食文化概論
4	調理理論と食文化概論	食生活と健康	英語	世界史A	総合的な探究の時間
5	体育	食生活と健康	生物基礎	世界史A	Career UP講座
6	体育	書道I	生物基礎		Career UP講座

食品と栄養の特性

私達の生命現象は、栄養素間の互いの微妙な関係で成り立っていますが、その栄養素の種類とその機能について学び、食品、栄養と健康のかかりについて理解します。

調理理論と食文化概論

調理の意義や目的について科学的に学びます。

Career UP講座とは？

学校外から専門の先生を招いて色々なことを学ぶ時間です。例えば「マナーアップ講座」「チーズセミナー」など

主な授業内容・時間数

調理師免許、高校卒業資格の2つの資格を取得するために、本校は調理の専門知識と技術はもちろん、高等学校の一般教育を行うシステムを採用しています。2つの資格を取得するために、週5日制で年間学習時間が約950時間必要となります。うち、約半分は専門科目です。特に3年間で調理師免許を取得するため、調理実習では徹底的な基本を指導し、実践的な教育を行っております。



先生紹介

日本料理

名古屋金山ホテル総料理長 愛知県調理師会 副会長
2019年 厚生労働大臣表彰 2016年 あいちの名工

光岡 鉦市 先生

皆さんと楽しく調理実習で所作や技術を実践して学び、個々の人間性・感性を授業で一緒に磨いていきましょう。

西洋料理

ホテルナゴヤキャッスル 総料理長

鈴木 雅彦 先生

料理人としてのモットーは「料理は大好きな人のことを思って作る」こと。技だけでなく料理人としての心も学んでください。

中国料理

岐阜都ホテル 岐阜長良川 中国料理 料理長

多田 昌宏 先生

四川料理において最も大切なことは「調和」。基本を重んじながら、人を喜ばせる料理を探究する楽しさを感じてください。

日本料理

験 店主
2020 あいちの名工

秋枝 泰祐 先生

学校での3年間で料理の基礎・難しさを学んでほしいです。仲間とともにたくさんの経験をして、料理を楽しむ心を培っていきましょう。

中国料理

リゾートトラスト株式会社料理飲料部 ヒルトン名古屋 中国料理「王朝」元料理長

米川 郁夫 先生

広東料理にはさまざまな国のテイストを取り入れた料理があります。未来の料理長をめざして一緒に勉強しましょう。

西洋料理

副校長 専任教員

小林 実 先生

料理で人に幸せを与えることができるのが調理師です。料理を通じて多くのことを学び、夢に向かって一緒に頑張っていきましょう。

日本料理

日本料理(うなぎ)魚宮 店主

平松 克章 先生

いろいろな調理技術を使い食材の旨味を引き出すことは面白いです。実技経験を積み、社会で即戦力として活躍してください。

保健体育

専任教員 保健体育 担当

菅原 康弘 先生

豊かな人間性を育むためのさまざまな「学び」のサポートをします。高校生として真面目に将来と向き合いチャレンジする皆さんを応援します。



安心の講師
3人体制

実習は講師と調理アシスタント
2名の計3名でサポート。
一人ひとりに細やかな
指導が可能です！



調理実習

食品の安全と衛生、食品と栄養の特性などプロの料理人をめざすために必要な学問を勉強していくとともに、より実践的な技術を身につけるために、調理実習のほか、集団調理やレストランサービスなどを学ぶ総合調理など、実習時間を多く設けています。まずは料理をする楽しさを体感し、徐々にプロとして通用する技とココロを身につけていきます。

1 デモンストレーション



よく見て
コツをつかもう！

まず、担当の講師が本日のメニューを説明します。レシピに沿って、使用する食材や調理する上でのポイントなど全体の流れをデモンストレーションを見せながら説明していきます。

2 早速、下準備



次に、数人ごとのグループに分かれて、調理のための下ごしらえをしています。効率の良い皮の剥き方や切り方などプロの包丁さばきを学びます。

3 自分たちで調理



作るメニューによって、食材の調理方法はさまざまです。焼くとき、炒めるとき、煮こむときなど、素材を活かすプロのテクニックを学びながら調理していきます。

4 盛り付け



和洋中を問わず、お店の良し悪しを左右する盛り付け。色のバランスや配置など、美味しいものが、より美味しく見えるよう、講師に教わりながら仕上げっていきます。

5 試食タイム



いよいよ、自分たちで調理した料理の試食です。見た目や味の評価をしながら、プロの料理人へ近づいていきます。もちろん、メニューにあった食べ方やマナーなども学びながら、美味しくいただきます。

6 後片付け



手際良く後片付けをしていくのも、プロとして大切な仕事です。鍋やフライパン、食器など、効率的な洗い方などを学んでいきます。

楽しかったー！！

生徒の声

兄が先に入学していて、先輩、後輩、先生との交流の場が多く学校生活が楽しいこと、調理実習では授業の初めにデモンストレーションがあり、どの分野の料理も細かく学べることを聞いていました。また東洋学園グループ優遇制度で入学金が減免になることもあり、家族も助めてくれました。



清須市立清洲中学校出身
次屋 聖星さん
都ホテル 四日市 勤務
(R6年3月卒業)
清須市立清洲中学校出身
次屋 蓮星さん
(2年生)

自慢の設備で楽しい実習！

実習室

3年間調理実習を行う部屋です。日本・西洋・中国料理の基礎から応用を学びます。



集団調理室

フライヤー、オープン、蒸し器、回転鍋などが設置されています。給食などの大量調理を学びます。



製菓実習



令和6年度より、本格的に製菓実習の授業が始まります。お菓子づくりのために必要な基礎から始め、本格的なケーキ・焼き菓子・パンなど現役の有名ホテル等で活躍されているパティシエから学びます。幅広い分野を習得し自分の将来の可能性を高めましょう。



現場で活躍する一流パティシエから学べる



名古屋 東急ホテル
パストリーベーカリー
エグゼクティブ エキスパート シェフ
2015年 あいちの名工

原 富彦 先生

パティシエへの第一歩として、まず作ることの喜び・楽しみを感じて下さい。



Sweet Monster
倉地 やよい 先生

「食べることは生きること」
お菓子は食のエッセンス。お菓子作りを通して、楽しく生きる力を身につけましょう。

進路



進学

本校は大学入学資格付与指定校です。卒業後は本校関連校への特別推薦入学制度があります。

国際調理師
専門学校
名駅校

国際医学技術
専門学校

主な進学先

- 国際調理師専門学校名駅校
- 国際医学技術専門学校
- 辻製菓専門学校 京都調理師専門学校
- 名古屋栄養専門学校
- 名古屋ユマニテク調理製菓専門学校
- 名古屋スイーツ&カフェ専門学校
- 名古屋こども専門学校
- 名古屋モード学園 名古屋美容専門学校
- 専門学校 デンタル歯科衛生士専門学校
- 愛知学院大学 名古屋学院大学
- 名古屋商科大学 至学館大学 朝日大学
- 名古屋文理大学 愛知学泉大学
- 愛知文教大学 名古屋芸芸大学
- 人間環境大学 名古屋芸術大学
- 名古屋文化短期大学
- 名古屋文理大学短期大学部 など

就職

就職サポート愛和会

万全のサポート体制で、就職を支援。生徒一人ひとりが自分の夢を実現するためにきめ細かな進路指導を行っています。愛和会は、40数社によって運営される、学生の就職活動をサポートするための後援会です。毎年、就職説明会や面接会を開催。各社との密なコミュニケーションによって求人情報を得ることができます。

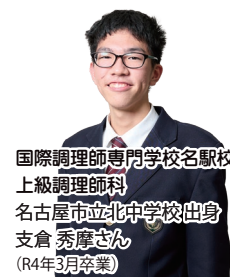


主な就職先

- 矢場とん
- ジェイプロジェクト
- サガミチェーン
- イサン
- 八百彦本店
- だるま
- オーケー
- かぶらやグループ
- みどり寿司
- 日本料理小伴天
- わか松
- ドルフィン・ワークス
- 日本ゼネラルフード
- 魚国総本社
- シダックス
- なだ万
- 京都吉兆
- レストランカンテサンス
- 柿安
- あつた蓬莱軒
- 銀座アスター
- 日本リゾートトラスト
- 美々卯
- 川鉦
- 四川飯店
- 中国飯店
- 木曾路
- ナリコマフード
- 日清医療食品
- 名古屋エアケータリング
- 藤田医科大学病院 食養部
- 藤田医科大学ばたね病院 食養部
- 愛知医科大学病院
- 松蔭病院
- 加賀屋
- ホテルナゴヤキャッスル
- ホテルグランコート名古屋
- 名古屋観光ホテル
- ホテルトヨタキャッスル
- 名古屋クラウンホテル
- 金山ホテル
- 都ホテル岐阜長良川
- 都ホテル四日市
- 福祉の里
- SORAグループ
- グランドティアラ高砂殿
- フクミツ
- 医療法人大仁会
- ベーカリーピカソ
- 山崎製パン
- 数島製パン
- 自衛隊 など

料理店(日本料理・西洋料理・中国料理)のほか、レストラン、ホテル、結婚式場、給食、介護福祉施設、病院など、さまざまな方面で活躍しています。

学びを深めるために大学・専門学校へ!



国際調理師専門学校名駅校
上級調理師科
名古屋市立北中学校出身
支倉 秀摩さん
(R4年3月卒業)



名古屋文理大学 健康生活学部
フードビジネス学科進学
豊橋市立南陽中学校出身
濱田 啓吾さん
(R2年3月卒業)



(株)アートブレッド
ベーカリーピカソ勤務
名古屋市立長良中学校
出身
長谷川 茜さん
(R4年3月卒業)



リゾートトラスト
株式会社勤務
高浜市立高浜中学校
出身
中野里 凛さん
(R6年3月卒業)



岐阜都ホテル
岐阜長良川勤務
名古屋市立富士中学校
出身
内田 建輝さん
(R6年3月卒業)

万全のサポート体制で就職が決まりました!

OB・OGの活躍

昭和49年に東洋調理師学院として開校以来、たくさんの卒業生が社会へ羽ばたいています。

活躍の場は、料理人を中心にさまざまな分野があります。

ここでは、夢をかなえ、第一線で活躍するOB・OGの声を紹介します。



父と一緒に 店を持つ



zoan 料理長
H27年 3月卒業 **溝口 義茂さん**
岡崎市立矢作中学校 出身

■父と一緒に独立するという夢を叶える

和食料理店で5年間修業をした後、2022年に独立をして父と一緒にお店を出しました。父は老舗のうどん屋で働く料理人で、その背中を見て小学生の頃から料理人を志すようになりました。東洋調理技術学院に入学したきっかけも父から「体験入学に行ってみたら？」と勧められたことで、体験入学で学校の雰囲気の良さを感じて「ここならがんばれる」と思い、入学を決めました。

■東洋調理で学んだ基礎が今に繋がる。あたたかい指導に感謝

この学校の良さは、料理人として必要な基礎を学べることと先生との距離感だと思います。今でも教科書や実習ノート、授業で学んだプリントなどを見返して、何かに活かさないかと考えることがあります。

食品関連企業勤務



マルスフードショップ株式会社 鮮魚部門長
H19年 3月卒業 **杉浦 広大さん**
半田市立半田中学校 出身

■調理の知識を活かし、スーパーで活躍

小さい頃に「おいしいものは人を幸せにする」と思い立ち、料理の世界を志しました。東洋調理を卒業した後、西洋料理店を経て、現在は地域貢献型のスーパーで勤務をしています。店長などを経験後、鮮魚に関する部門長など重要な仕事を任されていますのでプレッシャーは大きいですが、得られるものが多くとてもやりがいがあります。「お客様の反応」がダイレクトに返ってくるので、充実感があり、毎日が本当に楽しいです。

■まっすぐに向き合い、成長させてくれる先生方がいる

東洋調理時代は調理実習の時間が好きでした。知識と技術を基礎から正しく教えていただきましたので、それが今の仕事でも非常に役立っています。

病院勤務



藤田医科大学ばんだね病院食養部
R6年 3月卒業 **加藤 翼さん**
日進市立日進中学校 出身

■先生との距離の近いが魅力。就職サポートも万全

小学生の頃からの夢である料理人を目指し、東洋調理技術学院で学びました。この学校の魅力は先生との距離が近いことです。就職活動でも履歴書の書き方から面接の練習まで細かくサポートしてくれたので、理想の就職先から内定をもらうことができました。またクラスが1クラスのため、仲良くなりやすく、一生の仲間ができました。これからも仲間とともに切磋琢磨していきたいです。

日本料理店勤務



名古屋浅田
R3年 3月卒業 **藤城 光さん**
豊田市立益富中学校 出身

■先生から学んだ料理の基礎が今に生きている

小さい頃から父の影響で料理人を目指していました。東洋調理には体験入学で、先生方の技術を見て「すごい」と思い、入学を決めました。卒業後はさらに腕をみがくため、京都調理師専門学校に進学しました。京都の有名料亭で修業をした後、東洋調理の恩師のご紹介で、今は名古屋駅にある老舗日本料理店で働いています。東洋調理技術学院では、先生方が料理の基本、基礎の大切さを教えてくれますが、それが今の仕事に活きていると日々感じています。

進学



エコール社大阪 社フランス・イタリア料理マスターカレッジ
R4年 3月卒業 **谷田 知英さん**
名古屋市立川名中学校 出身

■プロの先生に基礎から学ぶ、楽しい実習がいっぱい

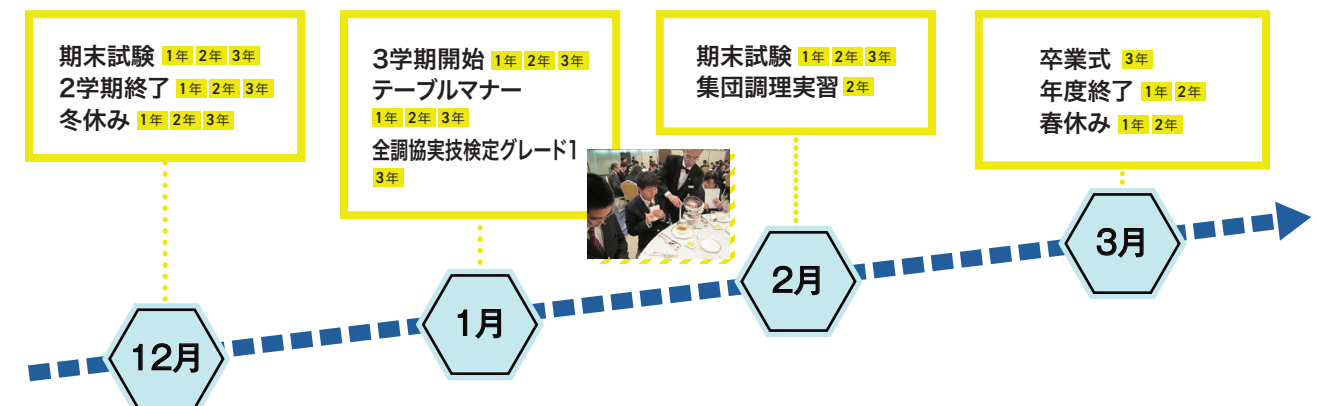
私は中学生の頃に調理に興味を持ち、調理師免許が取れる学校が良いと思い入学を決めました。東洋調理では専門的な面白い先生がいるところが魅力だと思います。基本の調理実習はもちろんですが、外国人講師や有名ホテルで現役として活躍する先生から直接教わる授業もあります。先生と生徒の距離が近く、一人ひとりに丁寧にアドバイスしてくれます。

スクールライフ

同じ夢を追いかける、かけがえのない仲間との出会い。



※愛知産業大学三河高等学校スクーリングを年3回実施。



調理技術コンクール

放課後、調理実習の先生の指導のもと、がんばった成果がカタチになりました!
第13回全国こどものための愛情弁当コンテスト入賞!!



クラブ活動

調理・製菓部

調理・製菓部では現在、名古屋市内のシェアキッチンを借りて、「高校生ワンデイシェフの店 tavola」を月1回ペースで営業しています。

また、過去には地元商店街の店舗を借りて「円頓寺秋の祭り」への出店なども行ってきました。

これらの活動を通じて、調理実習の授業では学ぶことのできない大切な部分を経験し、技術力・経営力・コミュニケーション力などを習得します。



バスケットボール部

男女ともに、バスケットボールを通じて「人」として成長することを目標に取り組んでいます。経験、未経験は問いません。向上心を持っている人、一緒にバスケットをやりましょう!



※学校行事・クラブ活動は、状況により変更となる可能性があります。

名古屋駅より徒歩8分!圧倒的な通いやすさで県外からも安心!

アクセス

校舎は、JR・名鉄・地下鉄各線「名古屋駅」より徒歩8分のところにあります。交通の便が良いので名古屋市内はもちろん、愛知県尾張エリア、三河エリア、岐阜県、三重県と幅広い地域から通っています。また、愛知県外からの入学者には入学金が減免される制度もあります。



生徒の声



土岐
岐阜県土岐市立駄知中学校 出身
前畑 千鶴さん

岐阜県から通っています!

私は将来、調理師として働きたいと思い資格の取れる学校を探していました。体験入学の時先輩たちが笑顔で楽しく教えてくれたのでここで学びたいと思いました。家から遠いかなと心配でしたが、土岐市からはJR中央線で乗り換えもないのでとても通いやすいです。また愛知県外からの入学者は入学金が減免されるので両親の負担も減り喜んでます。



豊川
豊川市立南部中学校 出身
山崎 優斗さん

三河エリアから通っています!

体験入学の時、学校の雰囲気も良く調理実習も楽しかったので、調理師免許があれば将来何かにつけ有利になると思い入学を決めました。就職先も豊富なので、卒業後についてじっくり考えていくことができます。朝は早起きしないといけません。名古屋駅から徒歩で行けるので安心して通うことができます。

学校紹介

学校法人 東洋学園

専修学校東洋調理技術学院

創立者・名誉理事長 工藤はるゑ
理事長・学校長 伊藤 一



学校法人東洋学園は、昭和44年に工藤市兵衛、はるゑ夫妻によって創立され、以来50年以上にわたり学校教育(調理・製菓・医療)に携わってきました。本校は昭和49年4月に東洋調理師学院(調理師養成施設)としてスタートし、平成6年4月に高等課程3年制を導入し、調理師免許と高等学校卒業資格(愛知産業大学三河高等学校普通科)の同時取得ができる学校となりました。本校では専門・一般科目の知識や技術を習得するだけでなく、学校訓である「建学の精神」を日々実践し、心豊かで誰にでも好かれる人物の育成をめざしております。

沿革	内容
昭和49年4月	東洋調理師学院として発足 昼間部調理師科 修業年限1年 夜間部調理師科 修業年限1年6か月にスタート
昭和52年4月	東洋調理師専門学校に変更 衛生専門課程調理師科 昼間1年 衛生高等課程調理師科 昼間1年 衛生高等課程調理師科 夜間1年6か月(昭和63年4月廃止)
平成6年4月	衛生高等課程3年制の導入、衛生専門課程の廃止 愛知産業大学三河高等学校を技能連携校として、 校名も専修学校東洋調理技術学院に変更

建学の精神

本校では儒教の精神のもとに、心豊かな人間に育つように知育・徳育・体育・食育を授けていきます。そのために人間として最も大切なあいさつの励行をはじめ、5つの学校訓を日々実践し、誰にでも好かれる人物の育成をめざし、謙虚で心豊かな人間性のもとに、技術を習得していただくのが、本校の教育理念であります。

学校訓

- 清廉潔白
- 社会奉仕
- 報恩感謝
- 礼儀愛老
- 自由責任

本校は、保護者の方が愛知県に在住している場合、一定の所得基準により、入学納付金補助金・国の就学支援金・愛知県授業料軽減金・奨学給付金並びに高等学校奨学金を受けることができます。なお、保護者の方が県内に在住しない場合は、国の就学支援金のみとなります。

プロの道への第一歩、ここから踏み出す。

一日体験入学

現在、手に職をつけるために「調理師」を志す人が増えています。しかし誰でも一度は「自分にできるのかな?」と思ったり、この学校は自分の目的に合うのかなと心配になったりするかもしれません。そこで本校では、入学前に体験入学を実施。みんなで調理、試食をし、そんな不安を吹き飛ばしましょう。

体験入学のお申込みは

- HP <https://www.toyo-chori.jp>
- E-mail toyo-chori@toyo-chori.jp
- TEL・FAX TEL 052-587-1010 FAX 052-587-1201

学校説明



毎日の学びの内容から、将来の進路までわかりやすく説明します。



調理実習

包丁の正しい持ち方から、ていねいに指導。みんなで楽しくつくります。



試食

できあがった料理を試食。味はどうでしょうか? 笑いの絶えない時間です。

体験入学終了時には
食へた記念の修了証をお渡しします

約7割の保護者が一緒に参加!

保護者参加OK!

関連校紹介 職業に必要な能力を育成します。

専修学校 さつき調理・福祉学院



調理師科

〒453-0013 名古屋市中村区亀島1-11-6
TEL 052-452-2255
FAX 052-452-8222
E-mail satsuki@satsuki-cw.jp

福祉科・キャリア科

〒451-0045 名古屋市西区名駅2-16-1
TEL 052-588-3111

HP <https://www.satsuki-cw.jp>

国際調理師専門学校名駅校



上級調理師科(2年)

〒451-0046 名古屋市西区牛島町5-20
TEL 052-562-1171
FAX 052-562-1173
E-mail kokucho@kudo.ac.jp

HP <http://www.kudo.ac.jp/kokucho>

国際医学技術専門学校



理学療法学科(3年)

〒451-0051 名古屋市西区則武新町3-1-46
TEL 052-561-1166
E-mail jimu@iimt.jp

作業療法学科(3年)

〒451-0051 名古屋市西区則武新町3-8-26
TEL 052-562-0011
E-mail jimu@iimt-ot.com

HP <https://www.iimt.jp>