

## 平成28年度スーパー・プロフェッショナル・ハイスクール研究実施報告（第2年次）（概要）

1 研究開発課題	
CHANGE SAKURA ～技と心で羽ばたけ グローバルクリエイター育成プロジェクト～	
2 研究の概要	
<p>[服飾デザイン科]</p> <p>豊かな感性と柔軟な発想力、創造力、確かな知識・技術を育成するとともに、グローバルな視野から服飾に関わるものづくりやビジネスを取り上げ、総合的にファッションを世界に発信していくことができるファッションビジネスリーダーやグローバルファッションクリエイターを育成する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 地元企業・関係機関とのコラボレーションによる商品開発</li> <li>2 国際感覚とコミュニケーション能力の育成</li> <li>3 専門技術と独創性の育成</li> </ol> <p>[食物科]</p> <p>高度な調理知識・技術と豊かな感性を身に付け、食文化の伝承や、より良い暮らしを支え、「食」の企画・提案ができる「食」のフードクリエイターを育成する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 地域の関係機関や産業界と連携した「食」の研究・提案</li> <li>2 勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力の育成</li> <li>3 高い専門的知識と技術の育成</li> </ol>	
3 平成28年度実施規模	
服飾デザイン科と食物科を対象として実施した。	
4 研究内容	
○研究計画・内容	
＜服飾デザイン科＞	
第1年次	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 地元企業・関連機関とのコラボレーションによる商品開発 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 地元の繊維関連企業が有する高度な技術力やデザイン力の高さを再確認し、現場見学を通して地場産業の理解を深める。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産業（テキスタイルマテリアルセンター・繊維工場）見学</li> </ul> </li> <li>(2) 関連機関と連携し、オリジナルデザインの洋服を提案する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・交通事故防止啓発反射材使用のファッション提案（岐阜県警察との連携）</li> </ul> </li> <li>(3) 地元企業・関係機関とコラボレーションし商品を提案する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・長良川鶴飼装束の提案（名古屋モード学園との連携）</li> </ul> </li> </ol> </li> <li>2 国際感覚とコミュニケーション能力の育成 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) ファッションの最先端であるフランスの伝統文化と伝統技術を体験学習し、異文化を理解するとともに豊かな感性と柔軟な発想力、創造力、確かな知識・技術を育成する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・フランス海外研修（エスモードジャポンとの連携）</li> </ul> </li> <li>(2) ファッション業界で活躍するための一助となる英会話力を習得する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・専門用語を用いた英会話講習会の実施</li> </ul> </li> </ol> </li> <li>3 専門技術と独創性の育成 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 各種研修 <ol style="list-style-type: none"> <li>①美術館・地場産業見学</li> <li>②マテリアルセンター・繊維工場見学</li> <li>③京都研修Ⅰ「伝統工芸体験を行う研修」</li> <li>④東京研修「ファッションショー・コレクション見学、マーケットリサーチ」</li> <li>⑤京都研修Ⅱ「京都造形大学卒業展見学、染色工房と機屋見学」</li> <li>⑥第13回ジャパン・ヤーン・フェア&amp;総合展「THE 尾州」見学</li> <li>⑦スタイリング研修</li> <li>⑧ウォーキング講習</li> <li>⑨遠隔授業</li> </ol> </li> </ol> </li> </ol>

	<p>(2)資格取得  ①ファッション色彩能力検定2級                      ②ファッションビジネス能力検定3級  ③パターンメイキング技術検定3級</p> <p>(3)各種コンテストへの挑戦  各自の得意分野を活かしたコンテストへの挑戦</p> <p>4 1年次の取組のまとめと評価  ・ホームページによる情報発信                      ・外部評価                      ・資格取得とコンテスト結果  ・卒業研究作品発表会での評価                      ・成果報告書の作成</p>
<p><b>第2年次</b></p>	<p>1 地元企業・関連機関とのコラボレーションによる商品開発</p> <p>(1)岐阜県警察と連携し、命を守るファッションの提案とアイテムを開発する。  ・交通事故防止啓発反射材使用のファッション・アイテム提案と開発  ・反射材を取り入れた自校制服の企画と提案、普及活動  ・反射材普及のための活動（街頭啓発活動、反射材ワークショップ開催）</p> <p>(2)岐阜長良川鵜飼事業と連携する。  ・鵜飼に関するアイテムの考案、試作品製作、テストマーケティングの実施</p> <p>(3)地元の繊維関連企業が有する高度な技術力やデザイン力の高さを活用し、オリジナルテキスタイルの企画・提案・試作をする。  ・地場産業（岐阜県繊維協会・テキスタイルマテリアルセンター・繊維工場）連携</p> <p>2 国際感覚とコミュニケーション能力の育成</p> <p>(1)海外のファッション専門学生や国内の他学科の専門高校生との遠隔交流を通して、情報交換と異文化理解、感性の向上を図る。  ・海外学生との交流（エスモードジャポンとの連携・タブレット端末の活用）  ・国内の他学科高校生との交流（タブレット端末の活用）</p> <p>(2)他学科生徒との交流を行う。  ・岐阜県立岐阜各務野高等学校情報科との交流（デザイン分野におけるタブレット端末の活用について）  ・岐阜県立岐阜工業高等学校デザイン工学科との交流（イラストレーター講習とプレゼンテーション演出に関するコラボレーション）</p> <p>3 専門技術と独創性の育成</p> <p>(1)各種研修  ①テキスタイルマテリアルセンター・企業・地場産業見学  ②東京研修「ファッションショー・コレクション見学、素材調査」  ③京都研修「大学卒業展見学、伝統工芸体験・見学」  ④第14回ジャパン・ヤーン・フェア&amp;総合展「THE 尾州」見学</p> <p>(2)資格取得  ①ファッション色彩能力検定2級                      ②ファッション販売能力検定3級  ③パターンメイキング技術検定3級</p> <p>(3)各種コンテストへの挑戦  各自の得意分野を生かしたコンテストの挑戦</p> <p>4 2年次の取組のまとめと評価  ・ホームページによる情報発信                      ・外部評価                      ・資格取得とコンテスト結果  ・卒業研究作品発表会での評価                      ・成果報告書の作成</p>
<p><b>第3年次</b></p>	<p>1 地元企業・関連機関とのコラボレーションによる商品開発</p> <p>(1)岐阜県警察と連携し、反射材効果をPRする。  ・交通事故防止啓発反射材使用のファッション・アイテム改良、商品化  ・セーフティファッションPRの企画・運営及び情報発信のためのプレゼンテーションの手法の研究</p>

	<p>(2)岐阜長良川鵜飼事業と連携する。  <ul style="list-style-type: none"> <li>・鵜飼装束や、鵜飼漁に関するアイテムの改良及び商品化</li> </ul> </p> <p>(3)地元の繊維関連企業が有する高度な技術力やデザイン力の高さを活用し、オリジナルテキスタイルの企画・提案・試作・生産・提供をする。  <ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産業（テキスタイルマテリアルセンター・繊維工場）との連携</li> </ul> </p> <p>2 国際感覚とコミュニケーション能力の育成</p> <p>(1)海外のファッション専門学生や国内の他学科の専門高校生との遠隔交流を通し、情報交換と異文化理解、感性の向上を図る。  <ul style="list-style-type: none"> <li>・様々な国との交流から、異文化の特徴を取り入れたファッション提案</li> </ul> </p> <p>(2)他学科生徒との交流  <ul style="list-style-type: none"> <li>・岐阜県立岐阜各務野高等学校情報科との交流（デザイン分野におけるタブレット端末の活用）</li> <li>・岐阜県立岐阜工業高等学校デザイン工学科との交流（イラストレーター講習とプレゼンテーション演出に関するコラボレーション）</li> </ul> </p> <p>3 専門技術と独創性の育成</p> <p>(1)各種研修  <ul style="list-style-type: none"> <li>①地場産業（テキスタイルマテリアルセンター・繊維工場）見学と素材考案・企画・生産</li> <li>②京都研修「伝統工芸体験・見学」</li> <li>③東京研修「反射材エキシビジョン見学、素材調査」</li> <li>④第15回ジャパン・ヤーン・フェア&amp;総合展「THE 尾州」見学</li> </ul> </p> <p>(2)資格取得  <ul style="list-style-type: none"> <li>①ファッション色彩能力検定2級</li> <li>②ファッション販売能力検定3級</li> <li>③パターンメイキング技術検定3級</li> </ul> </p> <p>(3)各種コンテストへの挑戦      各自の得意分野を生かしたコンテストに挑戦</p> <p>4 3年次の取組のまとめと評価  <ul style="list-style-type: none"> <li>・教育課程への位置付け      ・ホームページによる情報発信</li> <li>・生徒の自己評価      ・実践成果発表会での評価</li> <li>・外部評価      ・資格取得とコンテスト結果      ・成果報告書の作成</li> </ul> </p>
--	---

<食物科>

<p>第1年次</p>	<p>1 地域の関係機関や産業界と連携した「食」の研究・提案</p> <p>(1)岐阜県産食材と地域食材を学び、食材の種類、特徴、旬、栄養等の知識の習得と食材活用の研究・提案をする。  <ul style="list-style-type: none"> <li>・J Aにしみのブランド野菜のレシピ提案、普及</li> </ul> </p> <p>(2)岐阜県農政部農産物流通課と連携し、伝統食材の理解と知識を習得する。  <ul style="list-style-type: none"> <li>・伝統食材の理解とレシピ開発</li> </ul> </p> <p>(3)岐阜女子大学と連携し、商品を提案する。  <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食材米「ハツシモ」の米粉研究</li> </ul> </p> <p>2 勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力の育成</p> <p>(1)食産業界で活躍している専門家の講演会や講習会、現場実習を通して、勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力を育成する。  <ul style="list-style-type: none"> <li>・特別講習会（日本料理、伝統料理、食空間コーディネート）</li> <li>・レストランでの模擬経営実習</li> </ul> </p> <p>(2)英語力を身に付け、食に関する専門用語を用いて国際交流ができる実践的態度を育成する。</p> <p>3 高い専門的知識と技術の育成</p> <p>(1)調理師養成専門学校と連携する。</p>
-------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特別講習会（日本料理（大皿盛、供応食）、西洋料理、和菓子、接客サービス）</li> <li>(2)岐阜県調理師連合会と連携し、調理技術の向上を図る。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理技術コンクール出展</li> </ul> </li> <li>(3)各種コンクールに挑戦する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・テーマ食材を用い創意工夫したレシピを考案し、コンテストへ挑戦する。</li> <li>・普及性、コンセプトを踏まえ、コンテストテーマに添ったレシピを考案し、コンテストに挑戦する。</li> </ul> </li> <li>4 1年次の取組のまとめと評価 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページによる情報発信</li> <li>・外部評価</li> <li>・卒業研究作品発表会での評価</li> <li>・成果報告書の作成</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>第2年次</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 地域の関係機関や産業界と連携した「食」の研究・提案 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)岐阜県産食材と地域食材の研究・提案 <ul style="list-style-type: none"> <li>・JAにしみのブランド野菜のレシピ提案、普及拡大（ホームページ、社協だより、JAにしみの応援雑誌、テレビ放映「岐阜県の農畜産物応援番組」）</li> </ul> </li> <li>(2)岐阜県農政部農産物流通課と連携し、食材の活用方法を研究、提案 <ul style="list-style-type: none"> <li>・岐阜の「食」資源魅力再発見ワークショップ授業参加：伝統食材「十六ささげ」</li> <li>・岐阜県産食材「鮎」の理解・研究とレシピ提案</li> </ul> </li> <li>(3)大学と連携し、米粉を活用した商品を開発 <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食材米「ハツシモ」の米粉を使用した製菓の商品開発、販売</li> </ul> </li> </ol> </li> <li>2 勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力の育成 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)食産業界で活躍している専門家の講演会や講習会、現場実習を通して、勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力を育成する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・特別講習会（フードフォト、日本料理、西洋料理、食空間コーディネーター）</li> <li>・模擬経営実習（校外レストラン実習）</li> </ul> </li> <li>(2)「食」に関する異文化交流を行う。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・留学生との食文化交流会と調理実習</li> </ul> </li> </ol> </li> <li>3 高い専門的知識と技術の育成 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)調理師養成専門学校と連携し、高い知識と技術、感性を育成する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・特別講習会（日本料理（大皿盛、供応食）、西洋料理、食品衛生）</li> </ul> </li> <li>(2)岐阜県調理師連合会と連携し、調理技術の向上を図る。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理技術コンクール出展</li> </ul> </li> <li>(3)各種コンクールに挑戦する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・テーマ食材を用い創意工夫したレシピ考案、コンテスト挑戦</li> <li>・普及性、コンセプトを踏まえ、コンテストテーマに添ったレシピ考案、コンテスト挑戦</li> </ul> </li> </ol> </li> <li>4 2年次の取組のまとめと評価 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページによる情報発信</li> <li>・卒業研究作品発表会での評価</li> <li>・外部評価</li> <li>・成果報告書の作成</li> </ul> </li> </ol>
<p><b>第3年次</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 地域の関係機関や産業界と連携した「食」の研究・提案 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)岐阜県産食材と地域食材の種類、特徴、旬、栄養、食材活用のレシピを提案する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・岐阜県産食材「鮎」、地域食材を活用した「和桜 WAZAKURA」弁当の提案</li> </ul> </li> <li>(2)大学と連携し、商品を提供する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食材米「ハツシモ」米粉商品の改良・提供</li> </ul> </li> </ol> </li> <li>2 勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力の育成 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)食産業界で活躍している専門家の講演会や講習会、現場実習を通して、勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力をさらに高める。</li> </ol> </li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特別講習会      ・模擬経営実習</li> <li>(2)英語でレシピを作成し、地域在住の外国人に向けて、和食をPRする。</li> <li>3 高い専門的知識と技術の育成 <ul style="list-style-type: none"> <li>(1)調理師養成専門学校と連携し、高い知識と技術、感性を育成する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・特別講習会（日本料理（大皿盛、供応食）、食空間・食卓の演出）</li> </ul> </li> <li>(2)岐阜県調理師連合会と連携し、さらに調理技術の向上を図る。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理技術コンクール出展</li> </ul> </li> <li>(3)各種コンクール・資格取得に挑戦する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・テーマ食材を用い創意工夫したレシピを考案し、コンテストへ挑戦する。</li> <li>・普及性、コンセプトを踏まえ、コンテストテーマに添ったレシピを考案し、コンテストに挑戦する。</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>4 3年次の取組のまとめと評価 <ul style="list-style-type: none"> <li>・教育課程への位置付け      ・ホームページによる情報発信      ・生徒の自己評価</li> <li>・実践報告会      ・卒業研究作品発表会での評価      ・外部評価</li> <li>・成果報告書の作成</li> </ul> </li> </ul>
--	---

**【スーパーハイスクールセッションの取組についての報告】**

- ・SGH、SSH、SPHの指定校から意欲のある生徒たちが集まり、各校の研究成果を発表する場を設けることにより、生徒のモチベーションの向上に繋がり、参加校へも課題研究の効果が示され、県内高校への普及を促進することができた。
- ・互いの研究成果を生かして連携し、自発的で自由なアイデアを出し合いながら、地方創生の方法を協議する研究のよい機会となった。
- ・プレゼンテーションコンテストを行うことで、高校生の語学力や表現力が高まり、論理的な思考力や課題発見・解決能力が養われた。

**5 研究の成果と課題**

<服飾デザイン科>

○実施による効果とその評価

**1 地元企業・関係機関とのコラボレーションによる商品開発**

各研究においてのアイテムの開発、テキスタイルの開発等を行ったことにより、目的やニーズに合わせたアイテム、デザイン、素材の開発など、商品開発の奥深さを知り、ファッションビジネスの観点も踏まえたデザイン発想ができ、総合的にファッションを学ばせることができた。

また、鵜飼PRアイテムや反射材アイテムの開発に当たっては、岐阜県の伝統文化や地場産業を理解し、岐阜県の伝統文化のすばらしさや地場産業の技術の高さを再確認した。地元を活性化したい、更には日本の伝統や技術を守り、世界に発信したいという意識も高まった。本研究を行い、高校生が発信することで岐阜県が元気になる、地場産業が活性化することを目指し、PR方法やプレゼンテーションの仕方などを研究しPRの機会を設けることで、プレゼンテーション能力やコミュニケーション能力が育った。生徒の変容については、事前、事後に行ったアンケート調査やポートフォリオの作成などで使用される言葉の違いや進路意識の変化などで評価する。

**2 国際感覚とコミュニケーション能力の育成**

海外のファッション事情や海外ブランドに詳しい専門家による講習会を行い、発想方法やデザイン性の違いなどから異文化理解をし、感性の向上を図った。また、本校開発のオリジナルテキスタイルやアイテムを、ファッションを学ぶ海外留学生や外国人講師、デザイナーやファッションブランドの専門家に評価してもらい、海外から見た日本の物づくりの感覚を知り国際感覚を磨き、また、ビジネスとしての商品開発を客観的に評価することができた。

他学科の生徒との交流は、各生徒の専門知識・技術を知ることができ、専門学科で学ぶことの意義や誇りを感じることができた。また、各学科の専門性を活かした高い技術のコラボレーションは、より高度で完成度の高いものであった。今後も交流を継続したい。

### 3 専門技術と独創性の育成

段階を追って行うさまざまな研修は、生徒にとってファッションや洋服を作ることに對する興味関心を積み重ねることができた。本物を見たり触れたりすることで美的感覚が磨かれ、日常生活でも視野を拡大し、ファッションセンスやデザイン発想力を磨こうとする姿勢が見られた。コンテストや検定資格取得に向けた学習に取り組むことで、専門技術の習得及びデザインへの探求心や表現力が向上した。また、日本の伝統技術や地場産業への理解を深め、その活用意欲が高まり、コンテストや卒業研究作品に生かすことができた。

＜生徒のアンケートから＞

○興味関心をもって、主体的に研究に取り組む態度が身に付いたと実感している。(86%)

○地場産業の技術力や物づくりの素晴らしさに改めて気付いた (92%)

○made in Japan の素晴らしさに感動し、世界に発信したいと意識が強くなった。(100%)

＜評価＞ ・ループリック評価（事前事後の比較） ・コンテストでの入賞数、各種検定の合格実績

・製作作品及びポートフォリオにおける視点の変化(事前事後の比較)

・プレゼンテーション技術の変化(専門用語活用数の事前事後の比較)

・アンケート調査（語句や表現方法の事前事後の比較）

○実施上の問題点と今後の課題

・オリジナルテキスタイルやアイテムの客観的評価をファッションブランドのデザイナーやファッションの専門家に依頼し、今後のオリジナルテキスタイルやアイテムの開発に役立てる。

・タブレット端末活用による海外留学生との交流においては、学校のインターネット環境下においては難しいことが分かり、交流の方法を変え、会場を変えての交流などを考えている。

・高度な資格取得に向けた指導内容の見直しやタブレット端末を活用した自主学習体制を整備する。

＜食物科＞

○実施による効果とその評価

岐阜県産食材の活用提案することにより、食材について深く学び、さらに食材を生かそうとする研究心が強くなった。また、ふるさと岐阜を大切に思う気持ち、食材や食に携わる人への感謝の気持ちも強まり、岐阜県産食材で岐阜をアピールしたいと商品化に繋がった。商品化に取り組み、試作を繰り返すことにより、課題解決力やコミュニケーション力を育成することが出来た。様々な研修の中で食産業界について理解を深め、職業人としての意識を高めた。また、特別授業やコンクールへの挑戦により全国大会出場や商品化にもつながり、高度な調理技術や知識を習得し、創造力、表現力が向上した。

＜生徒アンケートから＞

○興味関心をもって、主体的に研究に取り組む態度が身に付いたと実感している。(83%)

○課題意識を強くもち、食材を生かした商品化に取り組んでいる。(83%)

○岐阜を誇りに思う、岐阜の文化を伝承したい、活性化させたいという意識が強くなった。(92%)

＜評価＞ ・ループリック評価（事前事後の比較） ・コンテストの入賞数

・製作作品及びレシピの表現方法（事前事後の比較）

・プレゼンテーション技術の変化（専門用語活用数の事前事後の比較）

・アンケート調査（語句や表現方法の事前事後の比較）

○実施上の問題点と今後の課題

・レシピ提案、普及活動として、学校HP、関係機関HPや地域応援雑誌等への掲載やレシピカード等、情報発信の工夫をする。

・商品化に向けての商品改良と商品の付加価値を高めるためにパッケージデザインやポップ、販売の工夫を行う。

・協力企業と綿密な打合せを重ね連携を深める。

・専門科目と英語科の授業の関連性を図りながら、国際交流を深めるための実践力となる語学力を育成する。

・高度な技術の習得に向けた指導内容、校外研修の時期と内容の精選、指導と評価の工夫など学習体制の整備をする。

○平成28年度の教育課程の内容

<服飾デザイン科>

	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30																													
	1 学年	国語総合				現代社会			数学Ⅰ		人間生活 科学と		体育			保健		英語会話			美術Ⅰ		生活デザイン		生活産業基礎		ファッション 造形基礎		ファッション デザイン	
4				3			2		2		3			1		3			2		2		2		2		3		1	
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30																													
	2 学年	現代文B			日本史A		数学Ⅰ		体育		保健	美術Ⅰ 音楽Ⅰまたは	コミュニケーション 英語Ⅰ		生活デザイン		生活産業情 報		ファッション 造形		ファッション デザイン		ファッション デザイン		服飾手芸		ファッション ビジネス		LHR	
3			2		2		2		1	2		2		2		2		4		3		2		2		2		1		
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30																													
	3 学年	現代文B		世界史A		生物基礎			体育		コミュニケーション 英語Ⅰ		課題研究			ファッション 造形		ファッション デザイン		服飾手芸		ファッション デザイン 生活産業情報		ファッション デザイン ビジネス		LHR				
2		2		3			2		2		4			4		4		4		4		2		1						

<食物科>

	1 2 3 4 5 6 7 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30																														
	1 学年	国語総合				現代社会			数学Ⅰ		人間生活 科学と		体育			保健		コミュニケーション 英語Ⅰ		家庭総合		生活産業基礎		食文化		調理		食品		調理理論	
4				3			2		2		3			1		2		2		2		1		3		2		2		1	
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30																														
	2 学年	現代文B			日本史A		数学Ⅰ		体育		保健	美術Ⅰ 音楽Ⅰまたは	コミュニケーション 英語Ⅰ		家庭総合		生活産業情報		調理		調理		栄養		食品衛生		調理理論		LHR		
3			2		2		2		1	2		2		2		2		4		3		2		2		2		1			
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30																														
	3 学年	現代文B		世界史A		生物基礎			体育		コミュニケーション 英語Ⅰ		課題研究			食品衛生		公衆衛生		調理		調理 フランス語		調理 フランス語		調理 フランス語		LHR			
2		2		3			2		2		3			2		4		6		1		2		2		1					