普通科 スポーツ科学コース

◆取得可能な資格・検定
日本赤十字社救急法救急員／スポーツ医学検定／ビジネス文書実務検定／英語検定／漢字検定／数学検定／その他各種検定

進路決定は100%！

- 卒業後は、国公私立大学や専門学校等に進学したり、実業団で活躍しています。また、公務員試験合格・理学療法士や作業療法士を目指し、上級学校に進学しています。
- 礼儀や協調性、忍耐力などを身に付けている本コースの生徒たちは、ほとんどの生徒が第一希望での進路決定ができています。

体育実技
野球、男女バレーボール、女子ハンドボール、男子サッカー等の活動を通して、その道のスペシャリストを目指します。

体育理論
トレーニング法や理学療法等学び、体育スポーツの高度な知識と理論、科学的技術を身に付けます。

社会貢献
地域での健康教室やスポーツ教室、ボランティア活動等を通して、社会に貢献する人材の育成を目指します。

- 心・技・体の調和的な人間形成を目指し、専門的な知識や技術の指導が3年間を通して実施されます。また、体育専門教科の中で自分の得意な種目の力を伸ばし、そのために必要な体育理論を学ぶことができます。

○スポーツ科学コースの主な進学・就職実績

大　学
佐賀大学、福岡教育大学、熊本県立大学、早稲田大学、慶應義塾大学、同志社大学、立命館大学、明治大学、法政大学、東海大学、東京女子体育大学、國學院大学、近畿大学、福岡大学、日本体育大学、国士舘大学、専修大学、帝京大学、武庫川女子大学、大阪体育大学、日本文理大学、久留米大学、九州共立大学 他

短大・専門学校
中村学園女子短期大学、尚絅大学短期大学部、福岡こども短期大学、久留米リハビリ専門学校、熊本総合医療リハビリテーション学院、福岡医健専門学校、福岡リゾート＆スポーツ専門学校 他

就　職
福岡ソフトバンクホークス、警視庁、トヨタ自動車(株)、マツダ(株)、熊本日野自動車、JR九州、ブリヂストン(株)、オムロンリレーアンドデバイス、ジャパンマリンユナイテッド(株)、古河電工パワーシステムズ(株)、(株)にしけい、(株)ヨネザワ、JA鹿本、JA八女、山鹿消防署、熊本県スポーツ振興財団 他

【小学校体験授業】

【体育大会】

スポーツを愛する君へ。ニーズに応じた二つの専攻コース。

野球・男女バレーボール・女子ハンドボール・男子サッカーを極めトップアスリートを目指す君へ	専門スポーツ以外でスポーツに興味があり、頑張っている君へ
専門スポーツ専攻	総合スポーツ専攻

■各学年の主な行事

	1年次	2年次	3年次
実　習	トレーニング実習 救命講習・実習	水泳実習(泳法・水上安全法・着衣泳) コンディショニング演習	小学校授業体験 テーピング実習 スポーツマッサージ実習
特別講義	スポーツ心理学 スポーツトレーニング論	スポーツ栄養学 スポーツ生理学	理学療法・作業療法 スポーツ医科学演習

本校 HP
スポーツ科学コースの紹介

スポーツに関する勉強を通じて、心・技・体を鍛えることができます。

冨田　峻輔(菊鹿中出身)

城北高等学校普通科スポーツ科学コースでは、心・技・体の調和的な人間形成を目指し専門的な知識や技術の指導が3年間を通して学ぶことができます。他にも、放課後の部活動の時間だけでなく水・木・金曜日の午後の5・6限目にスポーツの時間が設けられています。そのため各競技の技術向上に向けた練習に打ち込むことができます。私が所属している男子バレーボール部では、県大会優勝、全国大会出場を目標に日々の練習にひたむきに取り組んでいます。

スポーツ科学コースでは皆明るく、学校の模範となる生徒ばかりです。皆さん城北高校のスポーツ科学コースで自分の夢や目標に向かって一緒にチャレンジしてみませんか。

調理科

厚生労働省指定 調理師養成施設指定認定

◆取得可能な資格・検定
調理師免許／全国高等学校家庭科食物調理技術検定(1～4級)／専門調理師技術考査(筆記)／英語検定／漢字検定／ビジネス文書実務検定／その他各種検定

料理を基本から学び、著名な講師陣の授業を受け技術を高めるとともに、料理に大切な「感性」を育む環境が整っています。また、様々な行事を通し、協調性・コミュニケーション力等を高め「人として必要とされる」調理師を目指します。温かい雰囲気、明るい仲間と希望を持って、将来の夢に向かってチャレンジしませんか！

一流講師陣による夢の特別授業!

有名ホテルの料理人、熊本の和・洋・中・製菓の重鎮による特別授業を受けることができます。

熊本ホテルキャッスル
常務取締役 総料理長
松田 祐一 先生

熊本ホテルキャッスル
和食料理長
脇宮 盛久 先生

熊本ホテルキャッスル
中国料理長
早川 史朗 先生

シェ・ホンダ
オーナーシェフ(洋食)
本田 收 先生
(城北高校出身)

ロワゾーブルー
オーナーシェフ
パティシエ(製菓)
霜上 明宏 先生

ビストロネージュ
オーナーシェフ(洋食)
川口 徳征 先生

○調理科の主な就職・進学実績

進路決定 100%!!

就　職
熊本ホテルキャッスル、SHIROYAMA HOTEL Kagoshima、ホテル日航熊本、阿蘇ファームランド、熊本地域医療センター、鶴田病院、益城病院、熊本リハビリテーション病院、ぎんなんの里、表参道きた川、SWISS、リョウユウパン、ビストロネージュ、江津しょうぶ園、菊水ひまわり園、山鹿中央病院、清流荘、高玉、城見櫓、トワ・グリュ・日清医療食品 他

進　学
熊本県立大学、尚絅大学、中村学園大学、徳島文理大学、至学館大学、西九州大学、尚絅大学短期大学部、中村調理製菓専門学校、平岡製菓専門学校、エコール辻、辻製菓専門学校、平岡栄養士専門学校、福岡スピリッツオブマイスター、福岡ビジョナリーアーツ 他

豊かな感性と高い技術を持つ調理師を養成します。
卒業と同時に国家試験免除で調理師免許が取得できます。

パティシエへの道も開けます!

第一線で活躍するプロの技を間近で見て学ぶことができます。

専門調理師技術考査(筆記) 高い合格率!!

■調理師への道

■各学年の主な行事

1年次	2年次	3年次
包丁授与式　日本料理実習 おせち料理実習　製菓実習 お花見弁当発表会 食物調理技術検定3・4級	販売実習　西洋料理実習 製菓実習　校外実習 フルコース発表会 食物調理技術検定2級	販売実習　中国料理実習　製菓実習 食物調理技術検定1級 専門調理師技術考査(筆記) 卒業調理発表会

本校 HP
調理科の紹介

著名な先生方の授業を数多く受けられるのも城北調理科の特徴です。

上田　詠斗(五霊中出身)

城北高等学校調理科では、1年生で和食、2年生で洋食・製菓、3年生で中華を先生方のもと学び、班で協力して調理実習を行います。3年間、週に一度の実習と専門教科を通して様々なことを学び、卒業と同時に調理師免許取得することができます。

2年生では、校外実習へ行き、実際の現場で、必要な技術を実践形式で学ぶことができます。私はボクシング部に所属しており、勉強と部活の両立を頑張っています。普段の学校生活や部活の中での掃除や整理整頓は調理師になるために必要なことなので、そこを重点的に力を入れ、人としても成長できるように頑張っていきます。

調理師になるための基本的なことから高度な専門技術まで学ぶことができる城北高校調理科で私たちと一緒に頑張ってみませんか。