

普通科 スポーツ科学コース

心・技・体
スポーツを通して
人間力を磨く

進路決定は100%!

- 進路決定は、国立大を含む大学進学、実業団・プロ入り、公務員試験合格、専門学校進学など、多岐にわたる成功を収めています。
- 本コースの生徒は、礼儀、協調性、忍耐力を身に付け、ほぼ第一希望の進路を実現しています。

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、陸上においてスペシャリストを目指します。

体育理論

トレーニング法、理学療法を学び、体育スポーツの高度な知識・理論と科学的技術を習得します。

社会貢献

地域の健康・スポーツ教室、ウォーキング大会、ボランティア活動等を通じ、社会貢献できる人材を育成します。

- 心技体の調和的な人間形成を目指し、専門知識・技術指導が3年間実施されます。スポーツ専門教科では得意種目の力を伸ばし、必要なスポーツ理論を学べます。

◆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

○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、国士館大学、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、尚絨大学短期大学部、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

可能性へチャレンジ!! ~夢の達成へ向けて~



第1回マロンウォーク



高齢者健康体操「山鹿灯籠エクササイズ」



小学校体験授業



2024全国高校総体 水泳競技
200m背泳ぎ準優勝 真崎 健伸

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・陸上・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

専門スポーツ専攻

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

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。

菊池 弥音(長嶺中出身)

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年間を通して基礎からしっかり学ぶことができます。また、スポーツだけでなく、礼儀や忍耐力、協調性なども身につけることができます。他にも、放課後の部活動の時間だけでなく、水・木・金の5・6限目にスポーツの時間が設けられている為、自分自身と向き合いながら、更なるスキルアップにも繋がりがり充実した学生生活を送ることが出来ます。私が所属しているチアダンス部では全国大会出場を果たしました。皆さんも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

高い感性と技術を身に付け
調理師免許取得!!

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、様々な行事を通じ、協調性・コミュニケーション力を高め「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 名譽料理長 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 収 先生 (城北高校出身)
ロウソブルー オーナーシェフ(パティシエ(製菓)) 霜上 明宏 先生
ピストロネージュ オーナーシェフ(洋食) 川口 徳征 先生

◆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(1~3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

○調理科の主な就職・進学実績

進学

熊本県立大学、尚絨大学・尚絨大学短期大学部、中村学園大学、至学館大学、西九州大学・西九州大学短大部、熊本学園大学、中村調理製菓専門学校、平岡栄養士専門学校、平岡製菓専門学校、エコール辻、辻製菓専門学校、福岡スピリッツオブマイスター、福岡ビジョナリアーツ、アイデアITカレッジ 他

就職

熊本ホテルキャッスル、SHIROYAMA HOTEL Kagoshima、ホテル日航福岡、ホテル日航熊本、藤リゾート、有馬グランドホテル、司ロイヤルホテル、フジパンビ、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、本庄内科、SWISS、リョウユウパン、ピストロネージュ、江津しょうぶ園、菊水ひまわり園、山鹿中央病院、高玉、城見槽、トワ・グリユ・日清医療食品 他県内外こども園



菊池川流域米づくり文化を学ぶ。

パティエへの
道も開けます!

第一線で活躍するプロの技を
間近で見
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



3年後には
調理師免許
取得!!

■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 お花見弁当発表会 食物調理技術検定3・2級	西洋料理実習 販売実習 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・準1級	中国料理実習 販売実習 製菓実習 食物調理技術検定準1級・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。

田中 蒼人(立花中出身)

城北高校では、1年性で和食、2年生で洋食・製菓、3年生で中華を基礎から学び、班で協力して調理実習を行います。実習は週に1度あり、専門教科の勉強を経て、卒業と同時に調理師免許を取得することができます。食物調理技術検定への挑戦や一流の講師陣による特別授業、2年生では校外実習など自分たちの力を伸ばす機会がたくさんあります。私は陸上部に所属しています。勉強と部活の文武両道を目指して頑張っています。調理科では、皆がそれぞれの夢や目標を持って生活し、多くのことを学ぶことができるので私たちと一緒に学んでみませんか。