

普通科 スポーツ科学コース

「スポーツをカに、自分をカに」
～誇りを胸に一歩先を照らす存在へ～

進路決定率100%！第一志望の実現へ。
多彩な実績：国公立大・専門学校・公務員から、実業団・プロ入りまで。
人間力で勝負：礼儀・協調性・忍耐力を磨き、納得の進路を勝ち取ります。

「心・技・体」を磨き、スポーツのスペシャリストへ。
3年間、専門的な指導を通して、競技力と社会に貢献する人間力を高めます。

実技：極める
野球／男女バレー／女ハンド／男サッカー／陸上でトップを目指す。
理論：知る
トレーニング法・理学療法など、科学的な知識と技術を習得。

社会：つながる
地域スポーツ教室やボランティアを通じ、社会で活躍する人材へ。

◆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、國學院大學、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、熊本学園大学 他

短大・専門学校

中村学園女子短期大学、尚綱大学短期大学部、福岡子ども短期大学、久留米リハビリ専門学院、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、日本郵便、日立造船(株)、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(株)、(株)にしけい、(株)ヨネザワ、JA鹿本、JA八女、山鹿消防署、熊本スポーツ振興財団 他



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。
長塩 姫那(七城中出身)
スポーツ科学コースでは、スポーツの技術を身につけることはもちろん知識も身につけ、心もバランス良く成長できるコースです。スポーツ医科学の授業ではより良いパフォーマンスを発揮するための知識や専門的なトレーニングも基礎から学ぶことができます。また、日々の活動を通して礼儀や忍耐力、仲間と支え合う大切さも自然と身につけていきます。総合スポーツでは小学校の授業体験があり、地域交流の一環として小学生に授業を教える経験もあります。このようにスポーツ科学コースで一人一人が夢や目標に向かって自分の可能性を広げています。

可能性へチャレンジ!!～夢の達成へ向けて～



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

	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



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。

小林 正博 (和食) 先生
一般社団法人
熊本県日本調理技能士会 名誉会長
職業訓練法人
熊本職業訓練短期大学 校長
正舟株式会社 代表取締役
日本庖丁道大草流十六代家元

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・ノーブルー
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、尚綱大学、尚綱大学短期大学部、中村学園大学、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、福岡ビヨナリーアーツ、イデアITカレッジ 他

就 職

熊本ホテルキャッスル、ニュースカイホテル、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、自衛隊、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、本庄内科、SWISS、リョーユーパン、フランドール、江津しょうぶ園、菊水ひまわり園、山鹿中央病院、高玉、城見櫓、トワ・グリユ・日清医療食品 他県内外こども園



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。
市原 凜空(七城中出身)

城北高校調理科では、3年間で和・洋・中・製菓などトータルに学べます。調理実習では、班で協力し合う経験を通して調理の技術や知識だけでなくコミュニケーション力や協働することを学びます。週に一度の調理実習に加えて、調理や衛生に関する専門教科を学び卒業と同時に調理師の免許を取得することができます。食物調理技術検定は3級から1級までであり自分の技術を高めることができます。2年生では校外実習があり、そこでも自分の力を伸ばすことができます。調理科では皆が目標を持って生活し多くのことを学ぶことができます。



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
間近で見て
学ぶことができます。



■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

