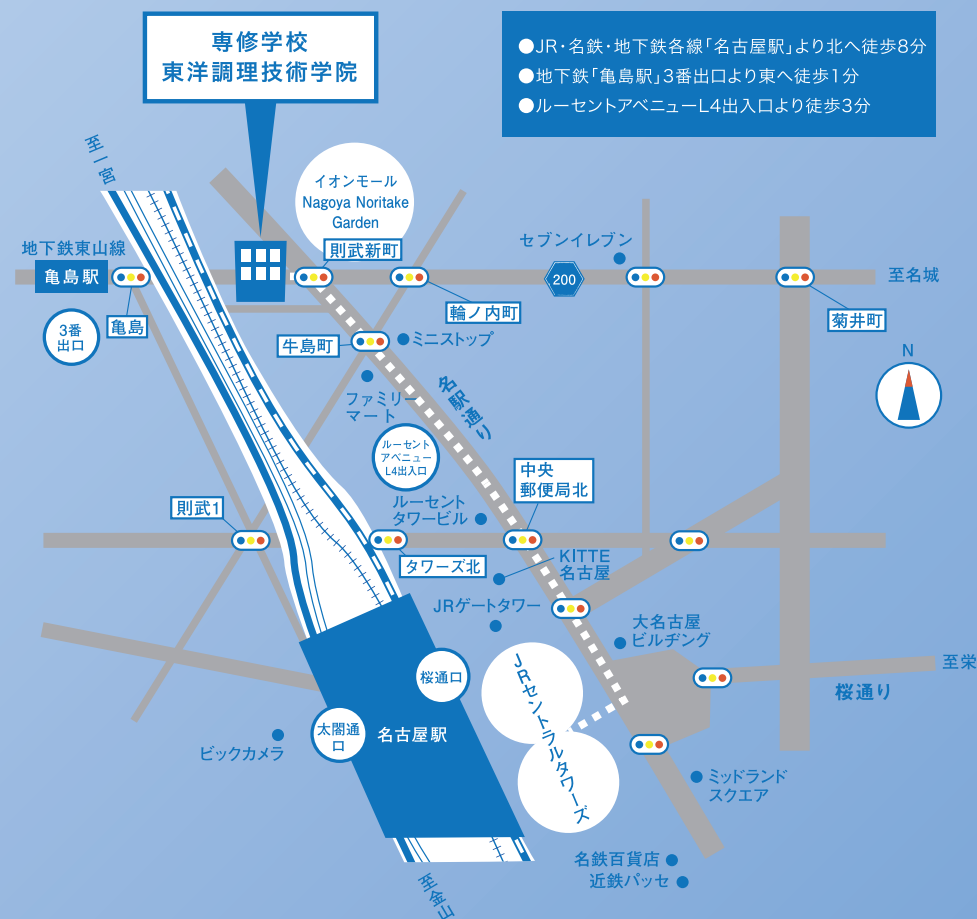




専修学校東洋調理技術学院

TEL 052-587-1010

FAX 052-587-1201

HP <https://www.toyo-chori.jp>

E-mail toyo-chori@toyo-chori.jp

〒451-0046 名古屋市西区牛島町1番1号



一般社団法人
愛知県専修学校各種学校連合会

「愛専各」会員校はすべて愛知県知事の認可校です

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

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)



ここから始まる
プロへの道。

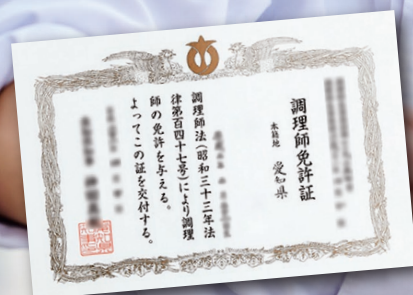
SCHOOL GUIDE 2025

2026年度

東洋調理が選ばれる8つのポイント

1

両方の資格が
取得できる!

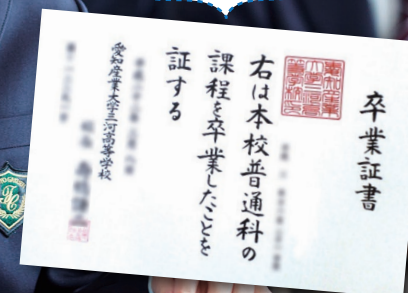


国家試験免除で
取得

調理師

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
講師から直接学べる

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

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

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

8



検定や
コンクールにも
チャレンジができる!

NEW! 2026年より制服をリニューアルします!

男女ともにデザイン性と機能性を兼ね備えた制服に変わります。特に暑い夏には涼しい素材を使用したスラックス・スカート、また男女ともお手入れのしやすいポロシャツを導入します。半袖シャツ・ブラウスはノーネクタイOKです。女子はリボン・ネクタイのどちらかを、またスカート・スラックスも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3年生は製菓実習も行っています。

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。



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。

3年生の時間割（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、栄養と健康のかかわ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

先生紹介



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。



ホテルナゴヤキャッスル 元総料理長

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。



都ホテル岐阜長良川 中国料理 元料理長

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。



職 店主
2020年 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。



リゾートトラスト株式会社社料理飲料部 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。



ジェイアール東海ホテルズ総括料理長
2022年 厚生労働大臣表彰 2019年 あいちの名工

羽田野 久雄 先生

料理人への第一歩、初歩的な事から先ずは体験、経験の積み重ねが自身の将来の貯えになります。共に学ぶ仲間と一緒に体験しましょう！



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。



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。



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。



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



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。

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。

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ていきます。

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。また優遇制度で入学納付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 蓮星さん
(3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、オーブン、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した。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
パストリーベーカーリー
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。



希望者対象 「介護職員初任者研修」の取得もめざせる!

「介護職員初任者研修」(旧ホームヘルパー2級)とは、介護職の入門資格で、介護に携わる上で必要な知識を学ぶことができます。希望者は一般より安い受講料で取得できます。調理師資格とダブルで取得すれば介護福祉関係の就職に有利です。合格者は3年生で「福祉用具専門相談員」や「ガイドヘルパー」の取得もめざせます。

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
・名古屋ユマニテッ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

・愛知県立芸術大学
・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 愛知学泉大学
・愛知文教大学 名古屋学芸大学
・人間環境大学 名古屋芸術大学
・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
・名古屋東急ホテル
・ホテルグランコート名古屋
・名古屋観光ホテル
・ホテルヨタキャッスル
・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
・ベーカーリーピカソ
・山崎製パン
・敷島製パン
・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。

ココに決まりました! 先輩たちの 進学・就職先!!



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
健康栄養学科進学
豊田市立朝日中学校 出身
奥野 僚さん(R7年3月卒業)

(株)クラナタ勤務
東海市立横須賀中学校 出身
秋月陽奈乃さん
(R7年3月卒業)

豊田生活協同組合
豊田市立末野原中学校 出身
長坂舞斗さん
(R7年3月卒業)

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。

ホテルの料理長



ホテルトヨタキャッスル 鉄板焼「燐」料理長

H5年 3月卒業 **前田 英太郎さん**

(旧)東洋調理師専門学校 卒業

■やる気のある人であれば、やりたいただけやれる環境がある。

叔父が寿司屋であったこともあり小さい頃から料理人になりたいと考えており、中学校の恩師に勧められて東洋調理に入学しました。当時の校長先生をはじめ、先生方は本当に親身になって教えていただきました。卒業後はホテル、レストランなどで修行をして、現在はトヨタキャッスルで料理長を任せていただいています。

東洋調理ではさまざまなことを学びました。柔軟性があり、和洋中の料理すべてが学べる為、将来の幅を広げることができるのが良いと思います。また、料理以外にも、人として大切なことも学ぶことができるのが東洋調理の大きな魅力だと思います。

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。あたたかい指導に感謝。

和食料理店で5年間修業をした後、独立をして父と一緒にお店を出しました。もともと父が料理人で、その背中を見て小学生の頃から料理人を志しました。東洋調理技術学院に入学したきっかけも父から勧められたことで、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。

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です。今でも教科書や実習ノートなどを見返して、何かに活かせないかと考えます。東洋調理で学んだ基礎が今に繋がっています。また、先生との距離感も近く、今でも当時のあたたかい指導に感謝しています。

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、料理の世界を志しました。東洋調理を卒業後、西洋料理店を経て、地域貢献型のスーパーで勤務しています。鮮魚部門長を任されており、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、毎日が楽しいです。

東洋調理時代は調理実習の時間が好きでした。生徒にまっすぐに向き合い、成長させてくれる先生方がいて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

■先生との距離の近さが魅力。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



名古屋文理大学 健康生活学部

健康栄養学科

R7年 3月卒業 **奥野 僚さん**

豊田市立朝日丘中学校 出身

エコール社大阪 辻フランス・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



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。

入学式 1年
オリエンテーション 1年

さあ、これから始まる調理師人生の第一歩。
みんな緊張しながらの入学式を迎えます。

球技大会 1年 2年 3年

大いに盛り上がる球技大会、クラスの絆がぐっと深まります！

修学旅行 2年

2年生で行く沖縄への修学旅行。
海と仲間と美味しい料理！テンション上がりっぱなしです～。

期末試験 1年 2年 3年
就職活動開始 3年
愛和会就職面談会 3年
1学期終了 1年 2年 3年



球技大会 1年 2年 3年
校外研修(遠足) 1年 2年 3年

2年生は京都で京料理展示大会を見学、有名料亭から豪華な京料理が出品されます。

保護者招待会 2年

保護者の方を招いて、自分たちで考えたメニュー・献立をコース料理として振る舞います。みんなこんなにも成長しています！

夏休み 1年 2年 3年

2学期開始 1年 2年 3年

10月

11月



※愛知産業大学三河高等学校スクーリングを年3回実施。

期末試験 1年 2年 3年
2学期終了 1年 2年 3年
冬休み 1年 2年 3年

3学期開始 1年 2年 3年
テーブルマナー 1年 2年 3年
全調協実技検定グレード1 3年

期末試験 1年 2年 3年
集団調理実習 2年

卒業式 3年
年度終了 1年 2年
春休み 1年 2年

12月

1月

2月

3月

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进行、
「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



羽鳥
羽鳥市立羽島中学校出身 出身 田口 優実さん

岐阜県から通っています!

私は進学先を探すにあたり、調理師免許と高卒資格が同時に取得できるこの学校を知りました。体験入学に参加し、**実習時間の多さと先生と生徒の距離が近く困ったときに相談しやすい**そうだったのが入学の決め手です。**羽島から通学するのは大変かなと思いましたが名古屋駅から近く安心して通うことができます。**



桑名
桑名市立正和中学校 出身 宇野 将成さん

三重県から通っています!

小さい頃から調理師に絶対なる!と
思っていて調理師免許を取得できる学校を探している時、体験入学で先生・先輩たちが明るく楽しそうだったことや愛知県外からの入学者は入学金が減免されることを知り東洋調理を選びました。**電車通学が心配でしたが乗り換えなしで来ることができるので時間はかかりますが通いやすい**です。

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	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か月にてスタート
	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。



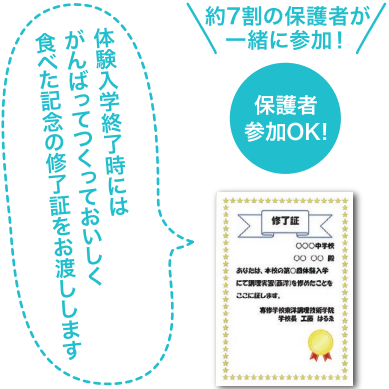
調理実習

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。



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>