

**【教育理念】**

1. ～かけがえのない一人ひとりを大切に～てまひまかけて「心をこめて 心をつくして 心を伝える」教育を実践し、職業人としての専門的な知識と技術を修得するとともに、人格を涵養し、社会に貢献する人材の育成を図る。
2. 日本の伝統や文化を継承し、我が国の発展及び国際社会の平和と発展に寄与できる人材の育成を図る。

**【教育目的】**

本校は教育基本法及び学校教育法並びに調理師法に基づき、調理師に関する専門知識、技術を修得させるとともに、一般教養と人格の陶冶を図り、もって優秀な調理師を育成することを目的とする。

**【育成する人材像】**

1. 学ぶことのできる自由に感謝し、常に向上心と探求心をもって学習に取り組み、自主・自立の精神を涵養する。
2. 自他を敬愛し、相和し、相互に協力し合いながら、高潔な心を養い、文化の創造と発展に貢献できる調理師を養成する。
3. 実務教育及び技能に関する教育を行い、即戦力となりうる調理の専門家を育成する。また、公序良俗に従うとともに、進取の精神にあふれ、時代を切り開いていく創造性豊かな調理師を養成する。

**【教育目標】**

1. 教育基本法、学校教育法、調理師法のほか、食品衛生に関する諸法の趣旨に基づき、食品に関する高度な知識と技術を修得させ、国民の健康増進と食文化の向上に寄与できる人材を育成する。  
(調理師免許、食品技術管理専門士、調理師養成施設助手資格の取得)
2. 世界の文化遺産としての日本の伝統的な食文化の手法を学ぶとともに、日本文化の担い手としての教養を深め、自ら推進していく人材を育成する。
3. 多様化する食生活に対応するため、日本食のみならず、他国の調理法等をも学び、食生活を豊かにする知識、技術を修得する。また、高齢社会の進展に伴って要請される食生活に対応できるよう様々な調理方法を修得し、食生活の向上に寄与できる人材を育成する。
4. 民間企業と連携して校外実習をさらに強化し、豊かな実務経験のもと即戦力となりうる人材を育成する。
5. 新たな作品、製品作りを強化するとともに、経営に関する能力を養う。