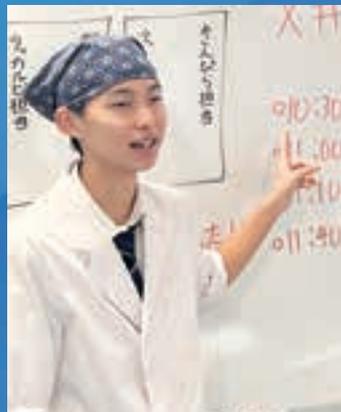


2026 SCHOOL GUIDE

命を育み、人を支えるスペシャリストの育成
～北桜の学び～



保育・栄養科
(幼児教育・保育系)



保育・栄養科
(栄養・健康系)



調理科
(調理師養成施設)



介護福祉科
(介護福祉士養成施設)

東京都立赤羽北桜高等学校

命を育み、人を支えるスペシャリストの育成

～北桜の学び～

赤羽北桜高校は令和3年4月に開校した新しい都立高校です。家庭学科と福祉学科を設置し、厚生労働大臣指定の調理師養成施設と介護福祉士養成施設を有しています。

本校では、入学した皆さんが未来を切り拓き、それぞれの社会で活躍できるよう、大学や外部専門機関と連携しながら、専門性の高い教育を実践しています。

また、さまざまな探究活動や学校行事、特別活動等を通して、協力し、自ら考え、成し遂げる力を養っています。

新しい時代を担う若い皆さん、北桜に集う仲間とともに学び、人を、そして社会を支えるスペシャリストを目指しませんか。

教育理念

- ① 高い志と豊かな人間性
- ② 専門分野への興味・関心の喚起とプロ意識の涵養
- ③ 体験的・実践的な教育

教育目標

- ① 家庭、福祉分野における専門的な知識・技術とともに倫理観、広い視野を身に付けさせる。
- ② 自ら学び、自ら考え、自ら行動できる力とたくましさ身に付けさせる。
- ③ 社会に貢献する意欲をもち、人との関わりに喜びを感じる社会性を育成する。

3つのコンセプト



スペシャリストの育成

卒業と同時に「調理師免許」や「介護福祉士」の国家試験受験資格を取得、また保育・栄養について系統的に学び、それらを生かした進路選択ができます。



探究活動の充実

探究的な学習を通じて、分析力、実践力、表現力を育成し、総合型選抜・学校推薦型選抜等で大学や短期大学、専門学校等の上級学校への進学を目指します。



地域との連携

インターンシップや施設実習、「スクールレストラン」の運営、さまざまな地域貢献活動を通して、地域と一緒に生徒を育てます。

学校家庭クラブの活動

赤羽北桜高校家庭クラブでは、校内でひまわりを育て、その種を収穫して被災地の福祉作業所へ送り、福祉作業所がひまわり油を作製・販売する「ひまわりプロジェクト」に参加したり、梅や桑の実を収穫して加工したり、北区の伝統野菜である「滝野川かぶ」を栽培・収穫してコンテストに応募したり、学校花壇の整備などを行っています。その他、東京都高等学校家庭クラブ連盟主催の交流セミナーや研究発表会への参加、全国家庭クラブ研究発表会への参加など、1年をかけて様々な活動を行っております。令和7年度は、東京都高等学校家庭クラブ連盟副会長校、令和8年度は東京都高等学校家庭クラブ連盟会長校、令和9年度は全国高等学校家庭クラブ連盟会長校に就任予定です。



家庭クラブ役員生徒挨拶

台東区立忍岡中学出身

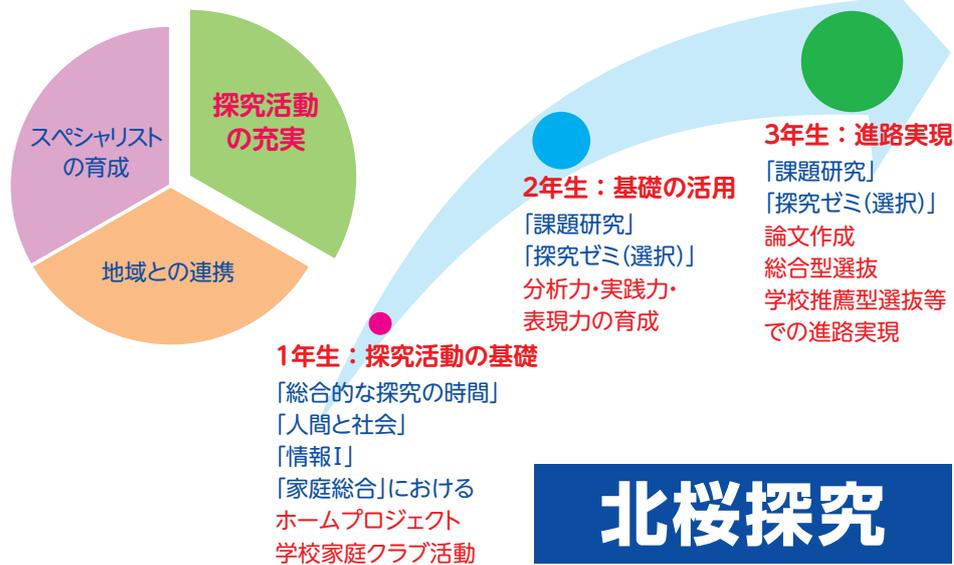
新井 こはる (保育・栄養科)



私は家庭クラブの活動を通して、様々な力が身に付いてきていると思います。例えば、家庭クラブ活動のひとつとして、本校がある東京都北区地域の伝統野菜である「滝野川かぶ」を栽培して収穫することをしました。仲間と一緒に種まきをして、水や肥料を与えたりすることで、コミュニケーション力の向上や達成感を味わえました。そして、収穫したかぶを品評会に出展して、地域の方々と交流を持ってました。今後は、他校の家庭クラブの方たちと交流し、情報交換することで、より充実した家庭クラブ活動を行いたいと考えています。

赤羽北桜の特色ある授業

東京都立赤羽北桜高等学校における探究活動



3年間を通し、探究活動の基礎・基本から応用までを学びます。

外部関係機関と連携した授業の展開

2年生保育・栄養科 課題研究「STEPプロジェクト」

3年生保育・栄養科 課題研究「MAP」

東京都教育委員会が実施する「専門学科における民間OB等活用事業」を活用し、科目「課題研究」で、2年生ではSTEP(S=Support、T=Tradition、E=Education、P=Professional、夢への一步を踏み出そう)、3年生ではMAP(M=Management、A=Action、P=Presentation、自分の人生の地図を描く力を身に付ける)と位置付け、保育や栄養を多角的な視点で研究を行っています。



保育・栄養科

(幼児教育・保育系)

子供についてのさまざまな学びを通して、
将来、子供の成長を支えられる生徒を育てる。

保育・栄養科(幼児教育・保育系)の特色

- ・「保育基礎」「保育実践」などの科目に加え、学校設定科目「子供と音楽」「子供と体育」「子供と造形」を通して、保育の専門的な知識や技術を修得できる。
- ・保育園実習や地域の子育て支援関連施設との交流を通し、実践的・体験的な学習を行う。
- ・「課題研究」では、「保育」を多角的に見つめ、調査・研究を行う。
- ・幼児教育等の職業への興味関心を高め、上級学校への進学を目指す。
- ・希望者は、家庭科技術検定(保育)の取得にチャレンジできる。



1年 生活産業基礎
インクルーシブ教育



2年 保育基礎
沐浴実習



2年 子供と体育
運動能力測定



2年 保育基礎
児童館への施設見学



3年 保育実践
けん玉検定に挑戦



3年 保育実践
人形劇



2年 子供と音楽
1人一台のピアノ実習



3年 保育実践
ジャズバンド体験



3年 保育実践
パネルシスター発表



3年 保育実践
凧づくり

カリキュラム

単位数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1学年	現代の国語(2)	言語文化(2)		公共(2)		数学I(3)				(2) 科学と人間生活		体育(2)		保健(1)	芸術I選択(2)		(3) 英語コミュニケーションI			情報I(2)		人間と社会(1)		総合探究の時間(1)		家庭総合(4)			生活産業基礎(2)	ホームルーム(1)
2学年	論理国語(2)	歴史総合(2)		数学A(2)		化学基礎(2)		生物基礎(2)			体育(2)		保健(1)		(4) 英語コミュニケーションII		必修選択(2)			課題研究(2)			保育基礎(4)			子供と体育(2)		子供と音楽(2)	ホームルーム(1)	
3学年	論理国語(2)	地理総合(2)		体育(3)				(4) 英語コミュニケーションIII					必修選択(4)				自由選択(4)			課題研究(2)			保育実践(4)			生活と福祉(2)		子供と造形(2)	ホームルーム(1)	

保育・栄養科

(栄養・健康系)

食生活や健康についてのさまざまな学びを通して、
将来、人の健康を支えられる生徒を育てる。

保育・栄養科(栄養・健康系)の特色

- ・「フードデザイン」「栄養」「食文化」を通して、食生活や栄養の専門的な知識や技術を修得できる。
- ・地域と大学・短期大学と連携した商品開発や食育教室の開催を通し、実践的・体験的な学習を行う。
- ・「課題研究」では、「食」を多角的に見つめ、調査・研究を行う。
- ・栄養士等の職業への興味関心を高め、上級学校への進学を目指す。
- ・希望者は、家庭科技術検定(食物調理)の取得にチャレンジできる。



2年 食文化
お月見団子



2年 フードデザイン
お弁当



2年 フードデザイン
にゅうめんと串カツ



2年 フードデザイン
ワシプレートランチ



3年 フードデザイン
敬老の日祝い膳



3年 フードデザイン
クリスマス献立



3年 フードデザイン
プロから学ぶパン作り



3年 フードデザイン
自由献立行楽弁当



3年 食と健康
モzzarellaチーズ作り



3年 生活と福祉:実践
施設でのポッチャ体験



3年 食と健康
ちりめんモンスタースターからアレルギーを学ぶ

カリキュラム

単位数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1 学年	現代の国語(2)	言語文化(2)		公共(2)			数学I(3)		(2)	科学と人間生活		体育(2)		保健(1)	芸術I選択(2)		(3)	英語I/コミュニケーション		情報I(2)		人間と社会(1)	総合的探究の課題I		家庭総合(4)		生活産業基礎(2)		ホームルーム(1)	
2 学年	論理国語(2)	歴史総合(2)		数学A(2)		化学基礎(2)		生物基礎(2)			体育(2)		保健(1)	(4)	英語II/コミュニケーション		必修選択(2)		必修選択(2)		課題研究(2)		生活と福祉(2)	(2)	フードデザイン		食文化(2)		栄養(2)	ホームルーム(1)
3 学年	論理国語(2)	地理総合(2)		体育(3)			(4)	英語III/コミュニケーション						必修選択(4)			自由選択(4)				課題研究(2)		(4)	フードデザイン		実践(2)	生活と福祉	食と健康(2)		ホームルーム(1)

調理科

実践的な知識・技能を習得し、社会の期待に応えられる調理のスペシャリストを育成する。

調理科の特色

- ・卒業と同時に調理師免許を取得できる。
- ・厚生労働省が実施する技術考査を受験し、将来の専門調理師・調理技能士を目指す。
- ・食育を指導できる質の高い調理師の養成を目指し、食育の推進に取り組むとともに、全国調理師養成施設協会が認定する食育インストラクターを取得する。



1年文化祭
フイガシシユ



1年調理
中国料理実習



2年総合調理実習
レストラン運営実習



2年総合調理実習
飴細工



2年調理
鯛づくし



2年調理
日本料理 鯛づくし



3年食品衛生
食品加工実習



3年調理
和食の作法実習



3年調理
デグパージュ実習



3年文化祭
クッキングアート

カリキュラム

単位数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
1学年	現代の国語(2)	言語文化(2)	公共(2)	数学I(2)	(2)	科学と人間生活	体育(2)	英語I(2)	情報I(2)	人間と社会I(1)	総合的な学習の時間I(1)	生活産業基礎(2)	食文化I(1)	調理(3)	栄養I(1)	食の(2)	調理理論(1)	ホームルームI(1)													
2学年	論理国語(2)	歴史総合(2)	数学A(2)	化学基礎(2)	体育(2)	芸術I選択(2)	論理表現I(2)	家庭基礎(2)	課題研究(2)	調理(3)	栄養I(1)	食の衛生(1)	公衆衛生(1)	調理理論(2)	総合調理実習(3)	ホームルームI(1)															
3学年	論理国語(2)	地理総合(2)	生物基礎(2)	体育(3)	(4)	英語II(2)	必修選択(2)	課題研究(2)	調理(3)	栄養I(1)	食の衛生(4)	公衆衛生(2)	調理理論(2)	ホームルームI(1)																	

介護福祉科

実践的に知識・技術を習得し、介護福祉士国家試験受験資格取得とともに、国家試験合格を目指す。

介護福祉科の特色

- ・介護福祉士国家試験受験資格の取得を目指す。
- ・全国福祉高等学校長会 社会福祉・介護福祉検定1～3級を目指す。
- ・施設実習を通して根拠に基づいた実践的支援方法を身に付ける。
- ・さまざまな福祉分野で活躍できるスペシャリストとしての力を身に付ける。
- ・「福祉」を学び、自身の興味や関心と結び付け、「〇〇×福祉」の視点から進路実現を目指す。

2025年 介護福祉士国家試験(第37回)
合格率96%(24名)

2024年 介護福祉士国家試験(第36回)
合格率100%(34名)



1年 こころとからだの理解
血圧測定



1年 生活支援技術
ベッドメイキング



1年 生活支援技術
更衣介助



2年 生活支援技術
手浴



3年 医療的ケア
喀痰吸引



3年 国家試験対策



H.C.R国際福祉機器展見学



介護技術コンテスト(関東大会)



実習成果報告会



全学年交流会

カリキュラム

単位数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	
1 学年	現代の国語②	言語文化②	公共②	数学Ⅰ②	(2)	科学と人間生活	体育②	(3)	英語Ⅰ①②	情報Ⅰ②	人間と社会①	総合的探究の時間①	社会福祉基礎①	介護福祉基礎①	コミュニケーション①	生活支援技術③	こころとからだの理解②	介護総合演習①	介護実習③	ホームルーム①															
2 学年	論理国語②	歴史総合②	生物基礎②	体育③	芸術Ⅰ選択②	論理表現Ⅰ②	家庭基礎②	社会福祉基礎①	介護福祉基礎②	コミュニケーション①	生活支援技術④	こころとからだの理解②	介護総合演習①	介護実習⑤	ホームルーム①																				
3 学年	論理国語②	地理総合②	化学基礎②	体育②	(4)	英語Ⅰ②	社会福祉基礎②	介護福祉基礎②	生活支援技術③	こころとからだの理解④	介護総合演習①	介護実習⑤	ホームルーム①																						

※令和8年度以降、教育課程を一部変更する場合がございます。

赤羽北桜の年間行事

★印：中学生対象行事

- 入学式
- オリエンテーション
- 対面式
- 部活動紹介
- 健康診断

1年 校外学習



入学式



体育祭



〈1学期〉

4月

5月

- 生徒総会
- 校外学習
- 体育祭

6月

★学校見学会(午後)

7月

- ★授業公開(午前)
- ★学校見学会(午後)
- セーフティ教室

8月

★サマースクール

〈2学期〉

9月

- 防災講話
- ★授業公開(午前)
- ★学校見学会(午後)
- ★北桜祭

10月

- 生徒会役員選挙
- 修学旅行(2年)
- ★授業公開(午前)
- ★学校説明会(午後)

11月

- ★授業公開(午前)
- ★学校説明会(午後)

12月

- セーフティ教室
- ★授業公開(午前)
- ★学校説明会(午後)

〈3学期〉

1月

- 入学者選抜(推薦)

2月

- 入学者選抜(学力)
- 卒業発表会(保育・栄養科)
- 卒業制作展(調理科)

3月

- 卒業式
- 学習成果報告会
- 家庭クラブ役員選挙
- 体育的行事

※令和8年度都立学校入学者選抜に関する情報は10月以降の学校説明会にて公表予定です。

北桜祭



2年 修学旅行(神戸メリケンパーク)



卒業発表会(保育・栄養科)



卒業制作展(調理科)



学習成果報告会



卒業式

クラブ活動 高校3年間を部活動にも励みながら充実させよう

運動部・同好会

- 男女サッカー部
- 男女バスケットボール部
- 男女バドミントン部
- 男子バレーボール部
- 女子バレーボール部
- テニス部
- 卓球部
- 剣道部
- ダンス部
- 陸上競技同好会

文化部

- 吹奏楽部
- 軽音楽部
- アート部
- 演劇部

専門部

- 料理部
- 社会福祉部



男子バレーボール部



男女バスケットボール部



男女サッカー部



剣道部



軽音楽部



アート部



社会福祉部

●資格取得・コンテストの結果

保育・栄養科

- 全国高等学校家庭科保育技術検定(音楽・リズム表現技術、造形表現技術、言語表現技術、家庭看護技術) 3・4級
- 広島国際大学主催 健康レシピコンテスト 学校賞

調理科

- 食育インストラクター、実技検定グレードI(全国調理師養成施設協会)
- 豆乳協会主催 豆乳検定
- 大阪あべの辻調理師専門学校主催 料理検定 菓子検定 1~3級
- JA主催 江戸東京野菜コンテスト 金賞、特別賞
- とちぎ高校生レシピコンテスト 奨励賞
- 全魚連主催シーフードコンテスト 日本放送協会会長賞
- 第14回食糧学院高校生レシピコンテスト 技能賞
- ジビエコンテスト 農林水産省農村振興局長賞
公益社団法人全国調理師養成施設協会会長賞
株式会社日本農業新聞賞

その他

- 防災士養成講座 修了

介護福祉科

- 全国福祉高等学校長会 社会福祉・介護福祉検定 1~3級
- 認知症サポーター
- 普通救命講習
- 全国福祉高等学校長会 生徒体験発表 関東地区予選 通過
介護技術コンテスト関東大会 2位



●生徒心得5か条

- 1 社会の一員としての自覚をもち、決められたルールを遵守する。
- 2 自分と他者の身体・心(感情・知性)を尊重し、適切な判断を行う。
- 3 正しい言葉遣いと挨拶・礼節を心がけ、服装・身だしなみを常に整える。
- 4 規則正しい生活をし、物品の適切な使用・整理整頓、安全、時間管理を心がける。
- 5 他者と協働し、学びを生かして社会貢献を行う。

●3年間の必要経費について

(令和6年度実績)

出願から入学まで		備考
保育・栄養科	約150,000円	入学金・制服・体育着・実習服、教科書など
調理科	約250,000円	入学金・制服・体育着・実習服、包丁セット、教科書、実習費など
介護福祉科	約240,000円	入学金・制服・体育着・実習服、教科書、実習費など

入学から卒業まで		備考
保育・栄養科	約220,000円	積立金、実習費・一人1台端末など
調理科	約370,000円	積立金、実習費・一人1台端末など
介護福祉科	約250,000円	積立金、実習費・一人1台端末など

生徒会長挨拶

足立区立洲江中学出身
谷口 涼太 (保育・栄養科)



赤羽北桜高校のパンフレットを見ていただき、ありがとうございます。本校では、様々なスペシャリストを育成するために、これでもかというくらいに充実した環境が整っています。個性豊かな先生方が繰り広げる、楽しくて解りやすい専門的な授業や、各分野に特化した教室などなどです。各種実習やボランティア活動など、学外での活動もたくさんあり、厚みのある経験が山ほど積める学校です。私たちとともに、スペシャリストへの道を歩んでみませんか？

赤羽北桜の進路相談

● 高大連携教育



大正大学との連携



東京女子体育大学との連携

《高大連携教育協定の一例》

- ・教育・研究について情報交換及び交流を通して相互理解の推進
- ・大学教員による講演会・出前授業の実施
- ・本校生徒の調査研究活動への大学教員・学生のサポート
- ・大学訪問にて、栄養、調理、健康をテーマにした講義の受講
- ・本校と連携した入学前教育の実施 等

● 3年間の進路指導

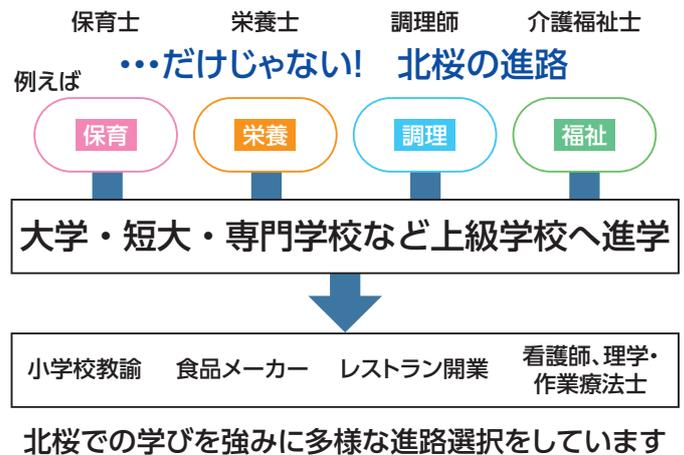
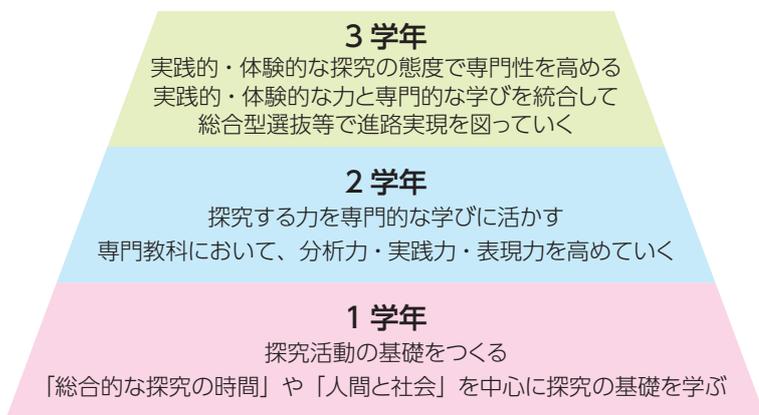
本校独自の「進路の手引き」を作成・活用し、ソーシャルスキルトレーニングや自立支援プログラム（教育庁事業）の活動等で、コミュニケーション能力など、進路実現に必要な様々な能力を育成、適切な進路選択を可能にしていきます。



卒業生による進路報告会

進路実現を図るための「北桜ピラミッド」

進路実現



先輩からのメッセージ

共立女子大学 家政学部 児童学科

荒川区立諏訪台中学出身

呉山 沙希 (保育・栄養科)



私は中学生の頃から幼稚園教諭に興味をもち、高校生のうちから将来に向けて取り組むことに決めました。保育の授業では、子どもの目線になって体験したり、保育施設の訪問や子ども達と関わったりしながら、実践的な学びをたくさん経験しました。また、授業での発表の機会を通して、表現力や伝える力を身に付けることができ、夢に近づく貴重な経験ができた三年間でした。大学進学後もこの経験を活かし、理想の幼稚園教諭を目指したいです。みなさんも将来に向けて赤羽北桜高校で学びませんか。

新渡戸文化短期大学 食物栄養学科 栄養士コース

板橋区立板橋第一中学出身

竹鶴 みこと (保育・栄養科)



私は小学生の頃から栄養士に憧れており、栄養・健康系を専攻しました。一年目は、二・三年生で学ぶ専門科目の基礎を家庭総合や生活産業基礎で学びます。二年生では栄養価計算や各栄養素の特徴、世界の料理や日本の郷土料理などを「栄養」や「食文化」で学び、栄養価の分析力や調理技術を高めることができました。三年生では、「フードデザイン」で本格的な料理やスイーツを作り、自分でお弁当のレシピも考えました。「生活と福祉・実践」では、実際に高齢者福祉施設で働く栄養士さんの話を聞きに行ったことで、進路の選択肢が広がりました。将来はこの学びを活かして、栄養満点な料理を多くの人に食べてもらえる栄養士になりたいです。

株式会社パレスホテル

板橋区立桜川中学出身

河津 共希 (調理科)



私は将来自分の店を持つという夢を叶えるために、この学校に入学しました。ここでは、日本料理だけでなく、洋食や中華など幅広いジャンルを学ぶことができ、食材の知識や調理技術を基本とし、料理の応用まで確実に身に付けることができます。また実習を通じて、職場で求められるコミュニケーション能力やチームワークの大切さを実感しました。先生方の指導は本格的で、現場で活躍するための実践的なスキルを学ぶことができました。調理技術だけでなく衛生管理や接客のマナーも学べるため、飲食業界で活躍したい人に最適な学校だと思います。

進路実績

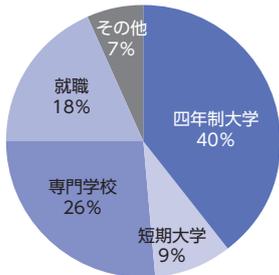
四年制大学	1期生	2期生		
		総合型 選抜	学校推薦型選抜 指定校推薦	公募推薦 一般選抜
亜細亜大学				2名
大妻女子大学		1名		
桜美林大学	1名			
関東学院大学	1名			
鎌倉女子大学		1名		
共栄大学			1名	
共立女子大学		1名	1名	
国士館大学	1名			
こども教育宝仙大学	1名	2名	1名	
十文字学園女子大学	1名			
淑徳大学	1名	1名		
城西大学		1名		
女子栄養大学	2名	1名		
白梅学園大学		1名		
聖心女子大学	1名	1名		
聖徳大学	5名	3名		
西武文理大学	1名			
創価大学		1名		
聖心女子大学	1名			
大正大学	5名			
帝京科学大学	1名	3名		
帝京平成大学	1名	2名		1名
桐蔭横浜大学	1名			
東京有明医療大学		1名		
東京家政学院大学			1名	
東京家政大学	5名	1名	1名	
東京聖栄大学	1名		1名	
東京成徳大学	2名	1名	2名	
東京都市大学		1名		
東京農業大学		1名		
東京保健医療専門職大学		2名		
東京未来大学	5名	1名		
東洋学園大学	2名			
東洋英和女学院大学	1名			
東洋大学		1名		1名
日本社会事業大学	4名	1名		1名
日本女子体育大学	2名		1名	
日本体育大学	4名		1名	
文教大学		1名		
文京学院大学	1名			
目白大学	4名	1名	1名	
明治学院大学	1名			
立正大学			1名	

短期大学	1期生	2期生		
		総合型 選抜	学校推薦型選抜 指定校推薦	公募推薦 一般選抜
有明教育芸術短期大学	6名		1名	
和泉短期大学	1名			
女子栄養大学短期大学部			2名	
洗足こども短期大学	1名	1名		
戸板女子短期大学	1名	1名	1名	
東京家政大学短期大学部		1名		
東京成徳短期大学		1名		
新渡戸文化短期大学			1名	
フェリス学院短期大学		1名		
目白大学短期大学部			1名	

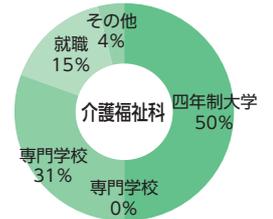
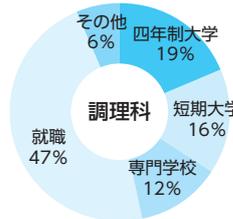
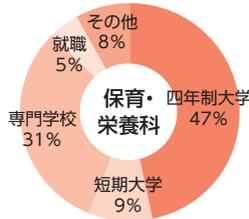
専門学校	1期生	2期生		
		総合型 選抜	学校推薦型選抜 指定校推薦	公募推薦 一般選抜
彰栄保育福祉専門学校		2名		
板橋中央看護専門学校				2名
香川調理製菓専門学校			2名	
草苑保育専門学校		1名		
埼玉福祉保育医療製菓調理専門学校		1名		
竹早教員保育士養成所	3名	2名		
辻調理師専門学校東京	3名		1名	
帝京高等看護学院		2名		1名
道灌山学園保育福祉専門学校	4名		2名	
東京医療学院		1名		
東京栄養食糧専門学校			1名	
東京教育専門学校			1名	
東京女子医科大学看護専門学校		1名		
東京総合美容専門学校		1名		
東京山手調理師専門学校		1名		
日本外国語専門学校		1名		
服部栄養専門学校	3名			
武蔵野調理師専門学校		2名	1名	
山手調理製菓専門学校		1名		
大原医療秘書福祉保育専門学校		2名		
大原簿記専門学校		1名		
東京ベルエポック製菓調理専門学校		1名		
獨協医科大学附属看護専門学校		1名		

就職	
APRES・LA・PLUIE株式会社	一富士フードサービス株式会社
医療法人社団博栄会 赤羽中央総合病院	株式会社アレシヤン
株式会社共立フードサービス	株式会社近鉄・都ホテルズ シェラトン都ホテル東京
株式会社ジェーアンドシーフードサービス	株式会社西武・プリンスホテルズワールド グランドプリンスホテル高輪
株式会社西武・プリンスホテルズワールド 東京プリンスホテル	株式会社千足屋総本店
株式会社人形町今半	株式会社パレスホテル
株式会社藤江	株式会社ホテルオークラエンタープライズ
株式会社森ビルホスピタリティコーポレーション	コンパスグループ・ジャパン/株式会社
社会福祉法人 三幸福祉会	社会福祉法人 泉陽会
社会福祉法人 聖風会	有限会社典座舎 2名
東京都立特別支援学校学校介護職員(城南特別支援学校)	

2期生進路状況



専門性を活かしたそれぞれの道へ!



東京家政大学 栄養学部 管理栄養学科

足立区立第一中学校出身
稲葉 真琴 (調理科)



私は調理師免許取得に向け、専門的な教育を受けることができました。なかでも、「高校生レシピ甲子園」では全国3位の奨励賞を受賞することができました。私はコンテストを通して、新たなレシピづくりや苦手の食材をどうしたら食べてもらえるか工夫する力を身に付けることができました。このことから、栄養教諭として子供の食生活に関わり学校給食の管理や食の指導を行いたいと考えようになりました。私は調理師の技術と知識を活かし、将来の目標を実現できるように今後も頑張りたいと思います。

東洋大学 福祉社会デザイン学部 社会福祉学科

江東区立第二大島中学校出身
高野 可未由 (介護福祉科)



私は幼い頃から福祉に興味があり、赤羽北桜高校に入学しました。この学校で学んでいく中で、人の心に寄り添える人になりたいという目標ができ、上級学校で学びを深めようと考えました。目標達成のため、まずは目の前にある授業や実習、国家試験などに全力で取り組んできました。目の前のことを一つずつ達成することで、いつか大きな目標の達成に繋がっていくことができると信じています。大変なことも多いと思いますが、もうひと踏ん張り頑張った自分は、必ず強くなります。みなさんの将来が、明るく希望に溢れたものとなることを祈っています。

日本社会事業大学 社会福祉学部 福祉援助学科

足立区立加賀中学校出身
佐藤 ひより (介護福祉科)



私は幼い頃から、誰かの暮らしの手助けをすることができる福祉系の仕事に憧れていたため、夢に近づく第一歩として介護福祉科に入学しました。介護福祉科では、高齢の方や障害のある方に対する介護技術に加えて、誰もが豊かな社会生活を送っていくための法制度等についても幅広く学んでいきます。そして、それらの集大成となるのが、介護福祉士国家試験です。介護実習や進路活動と並行しながらの受験で大変なこともありますが、あなたの頑張りが無駄になることはありません!

