

# 琉球調理製菓 専門学校

SCHOOL  
GUIDE  
2025

調理専門士科 2年

調理師科 1年

製菓製パン専門士科 2年

## 琉球調理製菓専門学校 OPEN CAMPUS

2024年

★ナイト  
オープン  
キャンパス

5/11(土) 5/22(水) 6/8(土) 6/22(土) 7/6(土) 7/20(土) 8/7(水)

2025年

8/23(金) 9/14(土) 10/12(土) 11/16(土) 12/14(土) 1/11(土) 2/1(土) 要予約

時間 / 10:30~13:30 内容 / 学校説明、体験実習、試食・相談会

オープンキャンパスのご予約/お問合せ

TEL. 098-970-4950

FAX. 098-970-4951

〒901-2102 沖縄県浦添市前田3丁目15番3号  
琉調の最新情報をチェックしよう!

琉球調理製菓専門学校 検索  
<https://minor-gakuen.ac.jp/ryucho/>

携帯からQRコードで



ホームページ インスタグラム LINE



# 新校舎で 学習環境がさらに充実!

交通の便も良く、  
モノレールでの通学も可能。  
新しい施設、設備で技術が学べます。



綺麗な校舎!



## Ryucha 設備環境

最新設備を完備。

充実した設備!



Wifi完備!

ご挨拶



理事長 川満 匡

当校は昭和50年に厚生労働大臣認可の調理師養成施設としてスタートし49年の実績を有しております。当学校法人みのり学園は「琉球調理製菓専門学校」並びに「幼保連携型認定こども園みのり幼稚園」を運営しており、建物の老朽化に伴い立地条件の整った沖縄都市モノレール浦西駅近くに令和5年4月に琉球調理製菓専門学校を移設開校。又、令和6年4月には隣地で幼保連携型認定こども園みのり幼稚園も移設を終え開園致しました。車両通学学生の為に駐車場も完備しており過ごしやすい空間となっております。本校において、さまざまな人と出会い、交流を深め、プロの調理師・製菓衛生師として育てて頂きたいと心から願っております。



校長 大山 勝

本校教職員は学ぶ意欲のある学生を心から応援しています。少人数制(1学科40名定員)ということもあり、学生と教職員の距離がとても近く、学生が途中で挫折することのないようマンツーマンでの生活指導にも精一杯取り組んでおります。また新校舎は、学生の皆さんが自分の夢に向かって快適なキャンパスライフが送れるよう最新設備の整った実習室や図書室など、満足できる学校環境を整えております。調理師やパティシエに関心のある皆様は、ぜひ本校オープンキャンパスにご参加いただき、学校の雰囲気や学生支援策、教育方針について理解を深め、ご自身の進路決定に役立てていただきたいと思います。

5回 沖縄県調理技能競技大会



# 目指せ、 食のプロ!!

第一線で活躍する、  
シェフ・パティシエたちが  
直接指導!!  
“食”の現場を熟知したプロたちが  
一人ひとりをプロへ導きます。

調理師科 1年

調理専門士科 2年

製菓製パン専門士科 2年



## menu

調理専門士科・調理師科	05-14
製菓製パン専門士科	15-22
スクールライフサポート・就職先情報	23-24
活躍する卒業生	25-26
年間カレンダー	27-28
Welcome! オープンキャンパス	29-30

# Cooking Course

調理専門士科 2年制

調理師科 1年制

- 日本料理
- 西洋料理
- 中国料理
- 琉球料理
- 製菓



## 取得できる免許・資格

- 調理師免許
- 専門調理師受験資格
- 食育インストラクター\*
- 介護食士3級\*
- 料理技術検定上級\*
- 食品衛生責任者
- 専門士

	調理専門士科	調理師科
調理師免許	●	●
専門調理師受験資格	●	●
食育インストラクター*	●	●
介護食士3級*	●	●
料理技術検定上級*	●	●
食品衛生責任者	●	●
専門士	●	●

- 食品技術管理専門士
- 調理師養成施設助手
- サービス接遇検定3級\*
- 沖縄食材スペシャリスト\*

\*目標とする資格

## 目指せる仕事

- ホテルシェフ
- レストランシェフ
- 学校・老健施設給食調理師など

## Cooking Course

技術・就職をサポートします!



**鈴木 昭**  
調理基礎/総合調理実習  
調理専門士科・調理師科主任(専任)  
[主な資格] 専門調理師・  
食育インストラクター・介護食指導員

**宮川 典子**  
食品と栄養の特性/  
調理理論と食文化概論  
調理専門士科・調理師科(専任)  
[主な資格] 専門調理師・  
管理栄養士・介護食指導員

**金城 桐子**  
総合調理実習(専任)  
[主な資格] 専門調理師・栄養士・  
琉球料理伝承人・介護食指導員

**安里 剛**  
実習助手(専任)  
[主な資格] 専門調理師

**渡邊 泰子**  
実習助手(専任)  
[主な資格] 調理師免許・  
沖縄食材スペシャリスト・  
介護食士3級・  
食育インストラクター

## 現場のプロが直接指導! 実習中心で調理力を身につける



**玉城 哲**  
[日本料理/総合調理実習]  
Okinawa EXES Naha  
調理部

**上原 功**  
[日本料理]  
ホテルコレクティブ  
日本料理課長

**秋吉 実**  
[日本料理]  
ユインチホテル南城  
副総支配人 兼 総料理長

**平良 清徳**  
[西洋料理]  
ホテルコレクティブ  
洋食総料理長

**喜屋武 直彦**  
[西洋料理]  
ホテルJALシティ那覇  
総料理長 兼 飲料部長

**川上 明登**  
[中国料理]  
前田産業ホテルズ  
専務取締役 兼 調理開発部長

**名嘉 剛志**  
[中国料理]  
株式会社かりゆし 取締役  
フードサービス事業本部  
副部長

**嘉陽田 翔伍**  
[中国料理]  
ホテルゆがふいんおきなわ  
料理長

**當山 翔太**  
[中国料理]  
株式会社  
ロワジュールホテル那覇  
調理部 宴会調理 係長

**仲村 公子**  
[琉球料理]  
琉球料理伝承人

**野上 隆**  
[製菓]  
ザ・フセナテラス  
運営本部調理統括管理室  
アシスタントディレクター  
ペーカリー&ペストリー担当

**加藤 智彦**  
[製菓]  
沖縄県洋菓子協会 理事

## 教科科目講師陣「調理師・社会人としての知識習得を目指します」

我那覇 晃 [食生活と健康] 薬剤師 大城 時枝 [食生活と健康] 獣医師 兼本 玲子 [食品と栄養の特性] 教育学修士 宮國 直美 [食品の安全と衛生] 管理栄養士  
屋比久 善昭 [食品の安全と衛生] QSC サポート代表 笠原 寛子 [調理理論と食文化概論] 管理栄養士 長嶺 由香 [調理理論と食文化概論] 管理栄養士  
中山 智子 [総合調理実習] サービス接遇検定1級 蔵岡 伸治 [総合調理実習] 株式会社 OTS サービス研究所



# 5つのジャンルを 楽しく学ぶ!

## 中国料理 素材と炎を巧みに操る技術を学ぶ



中国料理の特色や歴史から、実際の調理まで様々な技術を習得します。下味のつけ方やだしのとり方、鶏や海老などの食材の扱い方、肉まんの包み方などが幅広く身につきます。



## 琉球料理 受け継がれる長寿の源を再発見



沖縄の伝統文化を知り、継承することを目的としています。島の食材を活かした庶民料理から、行事食や宮廷料理といったおもてなし料理まで、様々な沖縄の味を学びます。



## 日本料理 繊細な技と和のセンスを磨く



日本料理は、素材のうまみを引き出すだけでなく、四季を感じさせる器や盛り付けのセンスも重要です。包丁の研ぎ方から寿司の握り方まで、基本からしっかりと学びます。

## 西洋料理 世界の食文化を考え創造する



家庭料理からフルコースまで、世界中の料理を学びます。ソースやドレッシングの作り方、食材の切り方、肉の扱い方といった基本を習得し、料理を創造的に表現します。

## 製菓 幅広く学び食を究める



さらに幅広く料理の世界を知るために、製菓の基本をしっかりと学びます。ムースやアングレーズソースの作り方、ジェノワーズの基本、パンの成形などを多岐にわたって習得します。

## さらに! 総合調理実習

衛生管理、献立・調理、食事環境、接客及び原価計算、フードビジネスなどと集団調理の基本技術を学び、食事に関する知識・技術を総合的に習得します。





## 調理専門士科

# 2年制

### 3つのPoint!



## 技術をじっくり学ぶ2年間!

Point

# 1

実習中心の  
カリキュラムで、  
調理の基礎から  
応用まで  
しっかり学ぶ!

Point

# 2

現場を体験する  
校外実習を実施!  
( 1年次1回  
2年次1回 )

Point

# 3

様々な  
資格取得を  
目指す!

### 調理専門士科 (2年制課程)

実践的な授業で調理の基礎と高度な調理力を身につけます。座学で幅広い知識を学び、即戦力として活躍できる食のプロを目指します。

### 2年間の流れ

じっくりと調理の基礎を身につける

**基礎  
実習**

包丁の研ぎ方、食材の取扱いなど調理全般の基礎的な技術を身につけます。

- ▶ 個人作品展
- ▶ グループ作品展
- ▶ 校外実習
- ▶ 集団調理実習

1年次

学びを極め即戦力で現場へ

**専門  
実習**

1年次に身につけた調理テクニックを駆使して高スキルのメニュー実習、オリジナル料理の開発等にも取り組んでいきます。

- ▶ グループ作品展
  - ▶ 校外実習
  - ▶ 研修旅行
  - ▶ 卒業記念ビュッフェ
- ※研修旅行は希望者のみとなります。

2年次

## 充実したカリキュラム!

### 2年間の総実習時間数 1000時間以上!

※特別授業など含む

調理専門士科 時間割例：2年次

時間	月	火	水	木	金
8:50~9:00	HR				
1 9:00~9:50	食品と栄養の 特性	アレルギー食 実習	西洋料理 実習	ハラール 講座	フード ビジネス
2 10:00~10:50					
3 11:00~11:50					
昼休み 11:50~12:50	ランチタイム				
4 12:50~13:40	外国語 講座	日本料理 実習	サービス 接遇	琉球料理 実習	中国料理 実習
5 13:50~14:40					
6 14:50~15:40					
15:40~	HR・掃除				
放課後	自主練習				

### 主な カリキュラム

食生活と健康/食品と栄養の特性/食品の安全と衛生/調理理論と食文化概論/総合調理実習/調理実習(日本料理・西洋料理・中国料理・琉球料理・製菓)/校外実習(インターンシップ研修)/外国語/カービング/介護食実習/テーブルコーディネート/サービス接遇 など

### 在校生インタビュー Interview

家族が美味しいと  
言ってくれたことが嬉しくて

オープンキャンパスの時に、経験豊富な先生がたくさんいてとても楽しそうな学校だと思い選びました。調理に興味を持ったきっかけは、自分が作った料理を家族が「美味しい」と言ってくれたことが嬉しかったからです。実習では、班での連携や実技試験が難しかったですが、体育の授業やテーブルマナーなど、気分転換できる授業もあり楽しいです。

調理専門士科 1年  
池間 祐貴さん  
[中部商業高校出身]



### 先生が面白いんです

調理関係の仕事をする家族が身近にいる為、調理に興味を持ちました。学校選びでは、琉調は資格がたくさん取れる点に魅力を感じ入学を決めました。色々な技術を学べる、先生が面白い、聞きやすい環境、料理以外の楽しいイベントや放課後練習がたくさん出来るなど、楽しいことがいっぱいいて、琉調を選んでよかったと思っています。

調理専門士科 1年  
宮里 杏梨さん  
[名護商工高校出身]

Ryuchu Interview

Interview

## 特別授業・スペシャル授業

### 特別授業

特別講師による卓越した技術を体感できる特別授業は、通常カリキュラムにはない技術・技能を学びます。

#### 【ふぐ処理技術講習】

カヌチャバイホテル&ヴィラズ  
中村英一郎 総料理長  
特別授業



■ イタリア料理講習会 ■ 日本料理特別授業 ■ 社会見学 など

#### 【リゾートトラスト株式会社 特別講習会】

「リゾートトラスト株式会社」で活躍する  
本校卒業生による特別授業



#### 【テーブルマナー】

社会人の基本として本格的な  
食事のマナーも学びます。



### スペシャル授業

調理専門士科では、食の多様化に対応したスペシャル授業を実施。

#### 【テーブルコーディネート】



■ アスリート食 ■ HACCP ■ 英語 ■ 中国茶講座 ■ コーヒー講座 など

#### 【カービング ※和・洋・中】



#### 【アレルギー食実習】



### 校外実習

プロの技に触れ、調理の現場を体験する校外実習。現場体験を通し、自己理解と職業意識の向上を図ることを目的としています。普段の授業とは違った発見もあり、自分に合う就職先を確かめる絶好のチャンスでもあります。



## 実習で学んだ知識・技術を確認、披露する 個人作品展・卒業記念ビュッフェ

個人作品展やグループ作品展など、  
自分たちで考えながら行う授業が多いのも、琉調の特徴！

### 個人作品展

各部門に分かれて行われます。  
レシピの作成・原価計算から仕  
上げまで、自分たちで考え取り  
組む作品展。



個人作品展の流れ

レシピの作成  
(原価計算)

試作

本番  
時間内に調理・盛り付け

審査  
講師が味・盛り付け  
などを審査

### グループ作品展

グループで取り組む作品展。グループごとに作品に  
テーマを決め、メイン食材他、指定の沖縄食材を  
すべて使い、時間内に完成を目指します。各グルー  
プでレシピ作成から調理まで取り組むことにより、  
グループの協力体制と自主性を身につけます。



### 卒業記念 ビュッフェ

家族をお招きして行われる、卒  
業記念ビュッフェ。  
琉調で学んだ成果を披露する  
大切なイベント！





## 調理師科

※厚生労働省「専門実践教育訓練給付制度」

# 1年制

## 3つのPoint!



### 1年間ですぐに調理師免許取得を目指す!

Point

# 1

調理に必要な  
技術・知識を  
最短で習得!

Point

# 2

すぐに現場で  
働きたい人に  
オススメ!

Point

# 3

しっかり  
資格の取得を  
目指す!

## 1年間の流れ

### 基礎 実習

包丁の研ぎ方、食材の取扱いなど調理全般の基礎的な技術を身につけます。

- ▶ 集団調理実習
- ▶ 校外実習

前期(4月~9月)

### 専門 実習

前期で身につけた調理テクニックを駆使して高スキルのメニュー実習、オリジナル料理の開発等にも取り組みます。

- ▶ 集団調理実習
- ▶ 個人作品展
- ▶ グループ作品展
- ▶ 卒業記念ビュッフェ

後期(10月~3月)

### 社会人のキャリアアップを支援!

## 厚生労働省「専門実践教育訓練給付金」

一定の受給要件を満たす方が、厚生労働大臣の指定を受けた教育訓練を受講・修了した場合に、その費用の一部が教育訓練給付金として支給される制度。

# 最大56万円給付

※詳しくは、最寄りのハローワークでご確認ください。

## 充実したカリキュラム!

### 1年間の総実習時間数 約450時間以上!

※特別授業など含む

調理師科 時間割例

時間	月	火	水	木	金	
8:50~9:00	HR					
1 9:00~9:50	調理理論と 食文化概論	日本料理 実習	食品の 安全と衛生	琉球料理 実習	総合調理実習 接客サービス	
2 10:00~10:50						
3 11:00~11:50	ランチタイム					
昼休み 11:50~12:50	ランチタイム					
4 12:50~13:40	総合調理実習 フードビジネス	食品と栄養の 特性	中国料理 実習	食生活と 健康		西洋料理 実習
5 13:50~14:40						
6 14:50~15:40						
15:40~	HR・掃除					
放課後	自主練習					

### 主な カリキュラム

食生活と健康/食品と栄養の特性/食品の安全と衛生/調理理論と食文化概論/総合調理実習/調理実習(日本料理・西洋料理・中国料理・琉球料理・製菓)/校外実習(インターンシップ研修)/介護食実習 など

### 在校生インタビュー Interview

#### 調理師科の特徴は 幅広い年齢層

琉調を選んだポイントは3つ!「知識や技術を最短で得ることができる」・「沢山の資格が1年で取れるから就職にも有利」・「新しい校舎」でした。入学後、前期からすぐ本格的な実習が出来たのは嬉しかったです。最初は年齢層が幅広くて不安でしたが、すぐ打ち解けて色々な世代の話を聞くことができ、沢山の発見や学びがありました。

調理師科  
古澤 理優さん  
[八重山高校出身]



#### 社会人入学で一から基礎を学ぶ為に入学

豊富な講師陣の下、1年間で調理師免許が取得出来るという点に惹かれ、琉調を選びました。1年制課程は、試験勉強や作品展準備などで忙しい時間も多く大変でしたが、校内や校外の作品展で入賞するなど結果を出すことができたので、1年間で少しは成長できたと思っています。あっという間でしたが、琉調に入学して良かったです!

調理師科  
仲本 兼也さん  
[社会人入学]

Ryucha Interview

Interview

# Confectionery Course

製菓製パン専門士科 2年制

洋菓子 和菓子 製パン 琉球菓子



## 取得できる免許・資格

- 製菓衛生師受験資格 ※在学中に受験
- 専門士
- 2級洋菓子製造技能士受験資格
- 2級和菓子製造技能士受験資格
- 2級パン製造技能士受験資格

- カフェクリエーター 3級※
- カフェクリエーター 2級※
- パティスリーラッピング※

※目標とする資格

## 目指せる仕事

- パティシエ
- 和菓子職人
- プーランジェ
- カフェスタッフ など

# Confectionery Course

## 技術・就職をサポートします!



洋菓子実習  
製菓製パン専門士科(専任)  
**下田 一磨**

洋菓子実習/製菓理論・洋菓子  
製菓製パン専門士科(専任)  
**當山 和美**

実習助手(専任)  
**村吉 ちさと**

向上心や挑戦の気持ちを忘れない事。身近な目標を立て、一つずつ達成する事が上達への近道となります。同じ志を持つ仲間と共に夢への第一歩を踏み出しましょう!

関東のホテル等でパティシエとして15年勤務

洋菓子の基礎から専門まで実習や理論を学びます。この2年間は「どうして?」を連呼して、あらゆることを吸収してほしいです。楽しく学び立派な製菓製パン専門士を目指しましょう!

主な資格・製菓衛生師・1級洋菓子製造技能士  
・調理師免許

座学・実習の中で、疑問に思った事や分からない事は、講師の先生方に積極的に聞きましょう。実習では皆さんと一番関わる存在なので、皆さんの力になれるようサポートしていきます。一緒に頑張りましょう!

主な資格・製菓衛生師・調理師免許  
・2級パン製造技能士・2級洋菓子製造技能士

## “食”の現場を熟知したプロが直接指導!



下地 玄旬  
[和菓子/琉球菓子]  
御菓子処 末廣 代表

知念 秀和  
[和菓子/琉球菓子]  
(株)首里知念製菓 代表取締役

金城 香鈴  
[和菓子/琉球菓子]  
(株)首里知念製菓

諸見 晃  
[洋菓子]  
パティスリーモロミ代表  
沖縄県洋菓子協会 会長

加藤 智彦  
[洋菓子]  
沖縄県洋菓子協会 理事



小林 文洋  
[洋菓子]  
ヒルトン沖縄北谷リゾート  
ペストリーシェフ

大屋 裕董  
[製パン]  
ベーカリーファリーヌ代表

金城 伸治  
[製パン]  
金城ベーカリー代表

高江洲 昌己  
[製パン]  
ロワジュールホテル那覇  
料飲部 調理グループ  
ベーカリー 料理長

## 教科科目講師陣「安定した味と技を支える理論を教えます」

松川 善昌 [衛生法規/公衆衛生学] 獣医師 山内 都子 [食品学] 栄養士・調理師 玉那覇 康二 [食品衛生学] 薬剤師  
新垣 弘美 [栄養学] 管理栄養士 勝連 盛伸 [社会] 会計学修士 下地 玄洋 [製菓理論/和菓子] 製菓衛生師  
横田 雄輔 [製菓理論/製パン] 沖縄製粉株式会社



4つのジャンルを  
楽しく学ぶ!

製パン 世界のパンを学ぶ



パンの仕込みから焼き上げまでの手順を知ることができます。生き物のように呼吸する繊細な生地をこね、食パン、菓子パン、ベーグルなどに応用できるまでの作業を学びます。



琉球菓子 琉球の伝統文化を学び、受け継ぐ



中国の影響を色濃く受けて発展してきた沖縄独自の和菓子。ちんすこう、ちんびん、サーターアンダギー、花ボーロといった伝統的なお菓子の基本的な作り方を学びます。



洋菓子 お菓子づくりの「幸せ」を学ぶ



洋菓子づくりの基本を学びます。道具の使い方や計量方法から、各種ケーキやタルトなどの生地の作り方、クリームの製法に至るまで、おいしさの仕組みを習得します。

和菓子 和の感性を豊かに表現する



まんじゅう、羊羹、焼き菓子など、季節によってその姿を変える和菓子。原材料や製法を理解し、細やかな技術の基本を学ぶことで、オリジナルにアレンジできるよう習得します。



2年次はさらにステップアップ!!

アメ細工

2年次には、プロのパティシエに不可欠な重要スキルであるアメ細工の授業を実施。アメの煮詰め等基本的な事から、リボン・スフレ・バラの作り方の技術、基礎を学びます。



カフェクリエーター

カフェクリエーター資格取得のためのカフェ講座は、カフェフード、カフェドリンク、カフェデザインやラッピングを学びます。  
【目指す資格】カフェクリエーター3級、カフェクリエーター2級



## 製菓製パン専門士科

### 2年制

3つのPoint!

技術をじっくり学ぶ2年間!  
自分の夢に向かって学ぶ学校

Point

# 1

実習中心の  
カリキュラムで、  
製菓・製パンの  
基礎をしっかりと  
習得!

Point

# 2

現場を体験する  
校外実習を実施!  
( 1年次1回  
2年次1回 )

Point

# 3

在学中に  
「製菓衛生師」の  
資格取得を  
目指す!

### 製菓製パン専門士科 (2年制課程)

在学中に製菓衛生師免許(国家資格)の取得を目指します。1年次に受験に必要な科目を履修し、2年次に国家試験に挑戦!免許が取得できるようしっかりサポートします。

### 2年間の流れ

もの作りの楽しさを知る

基礎  
実習

製菓・製パンの基礎的な動作と作り方を学びます。

- ▶ 販売実習
- ▶ 校外実習
- ▶ 商品開発(グループ作品展)
- ▶ 特別授業

1年次

実践的な実習

専門  
実習

基礎をベースに、オリジナルの製菓・製パン作りや専門的な商品作りにつなげていきます。

- ▶ 販売実習
  - ▶ 校外実習
  - ▶ 個人作品展
  - ▶ 研修旅行
  - ▶ 卒業記念ビュッフェ
- ※研修旅行は希望者のみとなります。

2年次

## 充実したカリキュラム!

### 2年間の総実習時間数 1,000時間以上!

※特別授業など含む

製菓製パン専門士科 時間割例: 1年次

時間	月	火	水	木	金
8:50~9:00	HR				
1 9:00~9:50	食品衛生学	洋菓子実習	製パン実習	製菓理論(製パン)	製パン実習
2 10:00~10:50					
3 11:00~11:50					
昼休み	ランチタイム				
4 12:50~13:40	洋菓子実習	公衆衛生学	食品学	食品衛生学	製パン実習
5 13:50~14:40					
6 14:50~15:40					
15:40~	HR・掃除				
放課後	自主練習				

### 主な カリキュラム

衛生法規/公衆衛生学/食品学/食品衛生学/栄養学/社会学/製菓実習(洋菓子実習・和菓子実習・製パン実習・琉球菓子実習)/製菓理論/校外実習(インターンシップ研修)/マジパン細工/ラッピング/商品開発(グループ作品展)/カフェ講座(カフェドリンク・カフェフード実習・マーケティング・デザイン)など

### 在校生インタビュー Interview

#### 先生との距離が近いです

洋菓子、和菓子、製パンの基礎が学べる事や、カフェやラッピングなども幅広く学べる事に魅力を感じ入学を決めました。琉調は、先生との距離が近く、わからない事があったら丁寧に教えてくれて、先生方からいろいろと学べる事も楽しかったです。個人作品展は、レンピをーから自分で考えて期限内に作成するのは大変だったけど、無事に完成した時は嬉しくて頑張った良かったなと思いました。

製菓製パン専門士科 2年  
仲宗根 梨花さん  
[北中城高校出身]

#### きっかけは高校の先生です

高校生の時、図書館で借りた製菓の本を読んでいたら、学校の先生から製菓の仕事が薦められたことがきっかけでした。その後、製菓の学校を探した時に、琉調のパンフレットを見て入学を決めました。琉調では、皆でパンを作り販売する「パン販売」がとても楽しく、良い経験にもなりました。2年間でいろいろな技術を学ぶことができ良かったと思います。

製菓製パン専門士科 2年  
与那原 力さん  
[北谷高校出身]

Ryuchō Interview

Interview

# 製菓製パン専門士科授業 カリキュラムの紹介

特別講師による卓越した技術を体感できる特別授業は、通常カリキュラムにはない技術・技能を学びます。



## 【 鎧塚俊彦先生 特別授業 】

スイス・オーストリア・フランス・ベルギー等、ヨーロッパでの8年の修行で培った経験、磨き上げた技術と菓子理論を学ぶことができます。「パティシエは世界一幸せな仕事」の講演は感動的です。



1年次は製菓衛生師の資格取得に必要な授業を中心に実施し、2年次進級後は多彩な授業を実施!!

## 【 マジパン 細工特別授業 】



## 【 アレルギー食実習 】



## 【 テーブルマナー 】



## 【 カラーコーディネート 】



■ ヴァンドゥーズ ■ ラッピング講習 ■ カフェ講習 ■ アメ細工 ■ ハラルヴィーガン ■ 体育 ■ 簿記 など

## 校外実習

プロの技に触れ、調理の現場を体験する校外実習。現場体験を通し、自己理解と職業意識の向上を図ることを目的としています。普段の授業とは違った発見もあり、自分に合う就職先を確かめる絶好のチャンスでもあります。



※現場で活躍する卒業生と一緒に

## 実習で学んだ知識・技術を確認、披露する 作品展・卒業記念ビュッフェ

個人作品展やグループ作品展など、自分たちで考えながら行う授業が多いのも、琉調の特徴!

## 個人作品展・ グループ作品展

個人作品展は、レシピの作成・原価計算から仕上げまで、自分たちで考え取り組みます。グループ作品展では、商品開発にチャレンジ! グループで取り組むことにより、協力体制と自主性を身につけます。



## 卒業記念ビュッフェ

ここまで作れるようになりました! 家族をお招きして行われる、卒業記念ビュッフェ。琉調で学んだ成果を披露する大切なイベント! 学生たちが、デザインから製作まで取り組んだ「ウェディングケーキ」も披露されます。



## パン販売

パン販売の実践授業! パンの製造から販売までを体験! この日は特別に「琉調ベーカリー」をオープン。



## 学生の活躍

### 技能五輪全国大会 敢闘賞を受賞!!

「第61回技能五輪全国大会」洋菓子製造職種にて、玉城さん(2年生)が沖縄県代表として初の入賞!



### おきなわ洋菓子技術コンテスト

「2023年おきなわ洋菓子技術コンテスト」学生の部にて、金賞・銀賞・銅賞受賞の快挙を達成!



学園生活を充実させる  
**スクールライフサポート**

**通学サポート**

- ・学生駐車場完備！
- ・モノレール駅から徒歩圏内！

**学費サポート**

本校では、下記の教育支援がご利用いただけます。

▶ **高等教育の修学支援新制度**

支援対象になる学生  
 ・住民税非課税世帯、およびそれに準ずる世帯の学生。扶養する子の数が3人以上である世帯。

授業料 入学金の減免 (上限額/年額)	入学金 約 <b>16</b> 万円	授業料 約 <b>59</b> 万円	+	給付型奨学金 (年額)	自宅通学 約 <b>46</b> 万円	自宅外通学 約 <b>91</b> 万円
---------------------------	-----------------------	-----------------------	---	----------------	------------------------	-------------------------

※実際に減免される金額は、支援を受ける学生の世帯年収などによって異なります。詳しくは、日本学生支援機構ホームページにてご確認ください。

▶ **日本学生支援機構奨学金**

経済的理由で修学に困難がある優れた学生に対し、日本学生支援機構より学資として貸与される奨学金です。奨学金の種類には無利息の第一種奨学金と利息つきの第二種奨学金があります。

▶ **各金融機関の教育ローン**

沖縄振興開発金融公庫、各金融機関(沖縄銀行、琉球銀行、海邦銀行、JA おきなわなど)が取り扱う教育ローンがあります。融資条件などはそれぞれ異なりますので、詳細は各金融機関の窓口へ直接お問い合わせください。その他、OCS 学費クレジットもご利用できます。

**進学サポート**

**Wライセンスを応援!! 2つの資格でスキルアップ!**

その1 **「調理師」+「製菓衛生師」**の知識と技術を身につける

本校で調理系学科(調理師科・調理専門士科)または製菓製パン専門士科を卒業後、再入学して2つの資格取得を目指します。★再入学時、入学金と学費の計15万円が減免!!

その2 **「調理師」+「栄養士」**を目指す方を応援!

栄養士の資格を取得できる短期大学への進学をサポートします。

**社会人をサポート【社会人対象】**

厚生労働省「専門実践教育訓練給付制度」(調理師科のみ対象)

一定条件を満たせば **最大56万円給付** ※受講開始日の1か月前までにハローワークで訓練前手続きが必要です。詳しくは、最寄りのハローワークでご確認ください。

詳しくは

就職サポート

**琉調の取り組み**

1

**就職希望調査**

入学後すぐに、就職希望調査を実施。希望の進路を調査し、本人の希望に沿って指導を行います。

2

**学内企業説明会**

企業の採用担当者が、校内で学生に向けた説明会を実施。

3

**面接指導・履歴書の書き方指導**

履歴書の書き方、面接時の受け答えや立ち振る舞い方など、丁寧に指導します。

**琉調で学んだ内定者の声**



琉球ホテル&リゾート 名城ビーチ 調理専門士科  
**関屋 早人さん**  
 (糸満高校出身)

2年生の時に行った校外実習がきっかけで、ここで働きたいという思いを持ちました。又、地元である糸満市に貢献したいという思いもあり、就職先として選びました。就職活動で一番難しかったのは、面接練習です。質疑応答では言葉が上手く出ず苦戦しましたが、本番では落ち着いて面接を受けることが出来ました。将来の夢は、美味しいと感動してもらえる料理を作るシェフになることです。



ヒルトン沖縄瀬底リゾート 製菓製パン専門士科 (調理師科卒)  
**照喜名 佳菜さん**  
 (知念高校出身)

就職活動の際、こちらのホテル主催の宿泊体験ツアーに参加しました。宿泊体験ツアーでは、誕生日が近かった私にサプライズがあり、とても嬉しかったです。実際、直接見ることによってホテルのビジョンも知ることができ、よりここで働きたいという思いが強くなりました。就職活動のポイントは、気になっているところには実際に行ってみるのだと思うので、どんどん行ってみることをお勧めします。

**主な就職先一覧**

**ホテル:**ANAインターコンチネンタル万座ビーチリゾート/EMウェルネス暮らしの発酵ライフスタイルリゾート/RoyalHotel沖縄残波岬/沖縄かりゆしビーチリゾート・オーシャンスパ/沖縄ハーバービューホテル/カヌチャベイホテル&ヴィラズ/カフーリゾートフチャクコンド・ホテル/サザンビーチホテル&リゾート沖縄/ザ・ナハテラス/ザ・ブセナテラス/ザ・リッツ・カールトン沖縄/シェラトン沖縄サンマリーナリゾート/オクマプライベートビーチ&リゾート/ダブルツリーbyヒルトン那覇首里城/ハイアットリージェンシー那覇沖縄/ハイアットリージェンシー瀬底アイランド沖縄/ハレクラニ沖縄/ホテルJALシティ那覇/ホテルコレクティブ/ホテル日航アリビラ/ザ・ムーンビーチミュージアムリゾート/ホテルゆがふいんおきなわ/ムーンオーシャン宜野湾ホテル&レジデンス/ラグナガーデンホテル/ルネッサンスリゾートオキナワ/ロワジュールホテル那覇/ホテルモントレ沖縄スパ&リゾート/ホテルオリオンモトリゾート&スパ/リーガロイヤルグラン沖縄/ヒルトン沖縄北谷リゾート/ヒルトン沖縄瀬底リゾート/ユインホテル南城/南西

楽園リゾート/ (県外) グランドハイアット東京/リゾートトラスト/ホテルニューオータニ 東京/ANAインターコンチネンタルホテル東京/ザ・リッツカールトン東京/他  
**飲食店・婚礼式場:**ピザハウス/浮島ガーデン/美らテラス/アクアグレイス・チャペル/エリスリーナ西原ヒルズガーデン/鉄板焼きステーキレストラン碧/ (県外) 京都京料理「菊乃井」/なだ万/LABETTOLA Ada Ochiai/美濃吉/ろくさん亭銀座店/池袋四川飯店/京都嵐山翔慶/アスリート食堂/カステリーナ/福助/ (海外) JFC レストラン(有) ドイツケルン店/他  
**製菓・ベーカリー:**ケーキハウスナシロ/LIEN DE GATEAU./オハコルテ/ジミー/白バラ洋菓子店/Joie Joie 326/スーリル/ソレイユ/デザートラボショコラ/パティスリーモロミ/エーデルワイス沖縄/和菓子四季彩/ル・パティシエ・ジョーギ/ブティ・フル/プチスウィート/フリアンディーズ/マキシム沖縄/パティスリーアプリコット/金城ベーカリー/マルコポーロ/オキコ(株)/第一パン(県外) 神戸菓子工房ボックサン/神戸元町ケーキ/ルカド/ミヤムミヤム/アトリエ・ヨロイ

ズカ/他  
**集団給食:**オーディフ/日清医療食品/うるま市立学校給食センター/沖縄市立学校給食センター/金武町学校給食センター/内間みどり保育園/おこな愛児保育園/泡瀬保育所/天願こども園/やしの実保育園/子どもの森保育園/勢理客保育園/北谷町保育所/老人福祉施設「ありあけの里」/特別養護老人ホーム大名/特別養護老人ホームあやはし苑/糸数病院/沖縄第一病院/県立精和病院/県立中部病院/国立沖縄病院/同仁病院/那覇市立病院/他  
**卒業生経営事業所:**居酒屋「岸」/飲食店「海邦」/飲食店「さしみ亭」/うなぎ料理「鰻作」/OZ~shouzusweets~/割烹天新閣/酒肴料理よし/旬鮮工房里べ/ケーキの店 Duo/フランス料理「ピストロジユゴン」/八重山そば「さくま」/楽園スイーツパールのシュガー/Dining Kitchen K'z/Couleur/PATISSERIE 水の輪郭/Farmers Cafe Okinawa/Happy Time  
**その他:**琉球調理製菓専門学校講師/中京学院大学健康栄養学科/他

# Ryuchu 活躍する卒業生

**卒業生** インタビュー  
 学校を卒業した先輩たちに実際の現場で感じたことをきいてみました。

## ザ・ナハテラス

初めての食材や未経験の仕事任せられると、できるまでは苦戦しますが、自分のものとして身につくと楽しさを感じます。やりたいと思っていることに自由に時間をつかえるのは学生の間だけ。すぐに行動して、やり遂げましょう。そして勉強も遊びも何事も楽しみながら、自分のために今の時間を使ってください。今は優しさで真心を込めた料理人になるのが、目標です。

浦添高校出身  
 ※Wライセンス  
 2016年・2017年卒 **暁 忠将** さん



## HIYORIオーシャンリゾート沖縄

新商品の開発を担当し、自分で考えたスイーツがメニューになったときは、すごくうれしかったです。レストランはオープンキッチンなので、お客様から直接「おいしい!」と言われるのがやりに感じます。琉調に決めたのは何度も参加したオープンキャンパス。毎回、楽しかったのが印象的でした。入学する前に卒業までの目標を決めて、充実した学校生活を送ってくださいね。



Hillside Grill Restaurant 製菓主任  
 株式会社ワイズリゾート沖縄  
 嘉手納高校出身 **佐久真 ひなの** さん  
 2021年卒

**卒業生の進路**  
 Course of the Graduates

卒業生の進路一覧、学校を卒業し活躍している先輩達の様子が詳しく掲載されています。

こちらのQRコードからアクセス!

[琉球調理製菓専門学校/卒業生の進路ページ]  
<https://minori-gakuen.ac.jp/ryuchu/attraction-of-ryuchu/graduates>



## ハレクラニ沖縄

陳建一先生や鑑塚俊彦先生といった特別講師の授業を受講できたのは貴重でした。修了時の「卒業記念ビュッフェ」では仲間たちと目標を確認しあえたのは楽しかったです。仕事を通して新しい技術や異なる手法を学ぶことができ、これからは、もっと自分の得意分野を見つけないです。また、自分で考えて行動したことや、できることが増えるとやりがいを感じます。



名護商工高校出身  
 ※Wライセンス  
 2021年・2022年卒 **宮里 勇輝** さん



## mills By TruffleBAKERY 沖縄

仕事は立ち作業や力仕事が多く大変だけど、先輩やスタッフたちのサポートがあるおかげで楽しく働いています。自分たちの手で一から作った商品をお客様に購入してもらい「おいしい!」「また買うね!」とリピーターになってもらえたときは特に嬉しいです。琉調では和洋中や琉球料理、製菓、パンなど幅広い分野を学べたのが良かったです。

社会人入学  
 ※Wライセンス  
 2021年・2023年卒 **玉城 千里** さん



## 医療法人信和会 沖縄第一病院

病院の食事は患者さんの病態に合わせて、栄養士さんが計算をしてくれます。調理師の私達は味付けを変えることができないので「美味しそう」「食べてみたい!」と思って貰えるよう工夫をしています。学生のうちにやった方がいいのはイメージトレーニング。作る料理の工程を完成形から逆算して考える練習をすると、次に何をするか、今は何を必要としているかを汲み取れるようになり、すぐに現場で力を発揮できるようになると思います。

栄養科 調理主任  
 社会人入学 **名嘉原 安剛** さん  
 2013年卒



## my sweet box Grin

琉調は調理と製菓の知識と技術を身につける Wライセンス制度が魅力。もともと調理師を目指していましたが、製菓の楽しさを知ってパティシエになることを決意。SNSもいいけど、実践的な技術に触れることでしか得られないものがあります。授業に積極的に参加し、疑問があれば先生に質問するなど、将来に向けた自分の武器を一つでも増やしてくださいね。



首里高校出身  
 ※Wライセンス  
 2017年・2018年卒 **棚原 竜我** さん

# Ryuchaで学ぶ理由はここにある!

調理師科 ●  
調理専門士科 ●  
製菓製パン専門士科 ●

年間カレンダー



**4**

入学式 ●●●  
オリエンテーション ●●●



**8**

夏休み ●●●

**9**

前期学科試験 ●●●

**10**

テーブルマナー ●  
研修旅行 ●●● ※希望者のみ  
個人作品展 ●●● (調専2)  
校外実習 ●●● ※1年生

**1**

後期学科試験 ●●● ※1年生

**2**

卒業記念ビュッフェ ●●●  
後期実技試験 ●●● (製1)  
個人作品展 ●●● (調専1)

**3**

ひなまつりケーキ ●●● (製1)  
グループ作品展 ●●● (製1)  
卒業式 ●●●  
春休み ●●●

**5**

レクリエーション ●●●



**6**

グループ作品展 ●●● (調専2)

**7**

校外実習 ●●● ※2年生  
前期実技試験 ●●●

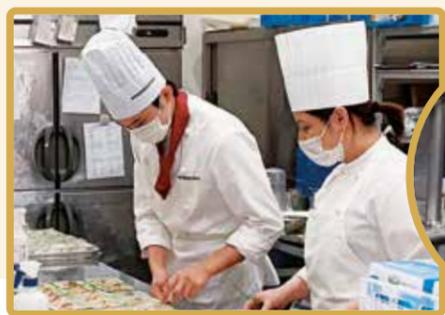


**11**

個人作品展 ●●● (製2)  
テーブルマナー ●●●  
パン販売 ●●●

**12**

サンタケーキ ●●● (製1)  
グループ作品展 ●●● (調専1)  
後期学科試験 ●●● (製2)  
後期学科試験 ●●● ※2年生



# Welcome!

未経験でも大歓迎!



一緒に体験してみよう!

# OPEN CAMPUS



頼れる先輩と一緒に実習ができる!



## 参加した先輩たちの声



調理専門士科1年  
**川上 莉央さん** [首里東高校出身]  
奨学金のことやどのような授業をしているのが気になり参加しました。オープンキャンパスでは、先輩が優しく教えてくれたり、おいしい料理を作って食べたり、楽しい体験が出来ます。オープンキャンパスを通して少しでも技術も身につけることも出来るので、ぜひ参加してみませんか?



製菓製パン専門士科1年  
**松野 秋音さん** [那覇商業高校出身]  
私自身、お菓子作りの経験は無かったので、オープンキャンパスでお菓子作りの楽しさ、パンフレットだけでは分からない学校の様子・雰囲気を知ることができました。実際に体験してみないとどのような学校なのか、自分に合っているのかなどわからないと思うので、悩んでいるならまずは体験してみたいです。

# OPEN CAMPUS SCHEDULE

オープンキャンパススケジュール 10:30▶13:30  
【内容/学校説明、体験実習、試食・相談会】

2024年  
5/11(土)・5/22(水) ★ナイトオープンキャンパス 時間についてはHPよりご確認ください。・6/8(土)・6/22(土)・7/6(土)・7/20(土)・8/7(水)  
8/23(金)・9/14(土)・10/12(土)・11/16(土)・12/14(土)  
2025年  
1/11(土)・2/1(土)

## OPEN CAMPUS MENU

気軽に参加できます!おいしくて楽しいオープンキャンパスを体験しよう!

学校説明



カリキュラムや設備、講師陣について専任スタッフが丁寧に紹介します。わからないことは聞いてね。

体験実習



料理や製菓の経験がなくても大丈夫!先生や先輩が一人ひとりにしっかり教えてくれます。チャレンジしよう!

試食・相談会



自分で作った料理や洋菓子を美味しくいただきます。アットホームな感じで楽しめます。気軽に参加してね。

参加方法



Step 1  
日程をチェック!  
オープンキャンパスは主に週末に行っています。



Step 2  
電話かホームページから簡単予約!  
参加希望日、参加希望コースなど、必要事項をご連絡ください。



Step 3  
手ぶらで参加!  
コックコートや帽子は本校で用意しています。

オープンキャンパスのご予約は

要予約 **098-970-4950**

ホームページは携帯からQRコードで

