

琉球調理製菓専門学校



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

2025年

4/26[±] 5/10[±] 5/24[±] 6/14[±] 7/12[±] 7/26[±] 8/13[Ⓢ] 8/27[Ⓢ]

2026年

9/13[±] 9/27[±] 10/25[±] 11/15[±] 12/20[±] 1/24[±] 2/21[±] 3/7[±] 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



Instagram



LINE



学習環境が充実!

交通の便も良く、学生専用駐車場完備!
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。
琉調で楽しいキャンパスライフを送ろう!

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 翔太

本校は、昭和50年に厚生労働大臣より調理師養成施設として認可され、以降多くの実績を有しています。令和5年4月には発展著しいだこ浦西駅近くに移転し、新校舎・新設備で充実した教育環境を整えました。「調理師科」・「調理専門士科」・「製菓製パン専門士科」それぞれの学科の講師陣には県内一流ホテルの料理長等をお招きし、実習指導にあたって頂いています。最前線で活躍するプロの方々から最新の技術や情報を得る事ができます。また、本校常勤講師陣が技術習得、学校生活及び就職活動等丁寧にサポート致します。複雑且つ高速で変化する世の中において、本校で沢山のひと々と出会い、交流を深め、社会に貢献するプロの調理師・製菓衛生師として立派に成長し、厳しい時代を生き抜く意欲と資質能力を備えることができるよう、講師陣が支援を続けてまいります。



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。

目指せ、 食のプロ!!

第一線で活躍する、
シェフ・パティシエが直接指導!!
“食”の現場を熟知したプロが
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
●	●
●	●
●	●
●	●
●	●
●	●
●	●

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

調理専門士科	調理師科
●	●
●	●
●	●
●	●

※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！



安里 剛

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



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
調理専門士科・調理師科(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



鈴木 昭

調理基礎／総合調理実習
[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



与那嶺 ゆい

実習助手(専任)
[主な資格] 調理師
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]
ユニオンホテル南城
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
西洋料理総料理長



喜屋武 直彦
[西洋料理]
ホテルJALシティ那覇
総料理長 兼 料飲部長



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
本部長 中国料理総料理長



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 中華副料理長



仲村 公子
[琉球料理]
琉球料理伝承人



野上 隆
[製菓]
ザ・ナハテラス
シェフ・パティシエ



加藤 智彦
[製菓]
パティスリー アグリウム
キャトルセゾン オーナー
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」

大城 時枝 [食生活と健康] 獣医師 笠原 寛子 [食生活と健康・調理理論と食文化概論] 管理栄養士 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 根川 文枝 [調理理論と食文化概論] 栄養教諭
中山 智子 [総合調理実習] サービス接客検定1級 蔵岡 伸治 [総合調理実習] 株式会社 OTS サービス経営研究所



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
応用まで専門的に
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)/
アレルギー/ハラール・ヴィーガン/スポーツ栄養/外国語/カービング/介護食/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父が調理をしている
姿に憧れて

最新の設備が整った新しい校舎で学べる
ことに魅力を感じ、入学を決めました。
父が仕事で調理をしている姿に憧れたこ
とをきっかけに調理に興味を持ちはじめ、
今では、自分のお店を持ちたいという夢が
あります。
実技試験や学科試験の勉強や練習は大
変ですが、調理の勉強だけでなく、体育の
授業や社会見学、レクリエーションなどの
行事もあって楽しむことができるので、琉
調を選んでよかったです。

調理専門士科 1年
田場 心人さん
[北中城高校出身]



琉球料理を学びたい

小さい頃から料理をすることが好きで、
作ることに楽しさを感じる為、調理を学
びたいという想いがありました。学校
は、家族の勧めもあって、琉球料理につ
いて学べる琉調を選びました。
学校生活で大変だと思うことは、テスト
や実技試験の勉強をすることですが、
きれいな校舎で学び、沢山の資格が取
得でき、先生方が沢山教えてくれるの
で、琉調に入学して良かったと思ってい
ます。

調理専門士科 1年

川澄 たまきさん
[北海道小樽水産高校出身]

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】

カヌチャベイホテル&ヴィラズ
中村英一郎 副社長特別授業



【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



■ イタリア料理講習会 ■ 日本料理特別授業 ■ 社会見学 など

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】



【カービング※和・洋・中】



【アレルギー食実習】



【テーブルマナー】



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



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年間で調理師免許を取得!

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。

社会人も楽しく学んでいます! /

調理師科
宮城 直也さん
[社会人入学]

調理師科は10代～60代と幅広い世代の方がいるので最初は不安でしたが、実習やグループ作品展などを通して会話が生まれチームワークの大切さを学びました。教育訓練給付金制度を利用することで、学業に専念することができ、1年を通して、調理の知識と技術を身につけることができ良かったです。琉調は先生方が丁寧に教えて下さるので、とても学びやすい学校です!

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					
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

料理で人を幸せに

料理で人を幸せにできることを知ったことがきっかけで、調理のお仕事に興味を持ちました。琉調を選んだポイントは、1年間で知識や技術が学べること、調理師免許だけでなく沢山の資格が取れるからです。琉調では、調理以外にも衛生や料理の盛りつけの仕方を学び、実習などではチームで活動をするため、コミュニケーションの大切さも学ぶことができました。将来は外国のレストランで働きたいという夢があるので、夢実現できるように頑張ります!

調理師科

池村 友花さん
[社会人入学]友達と切磋琢磨しながら
学んでいます!

1年間で調理師免許が取得できるという点に惹かれ琉調を選びました。調理に興味を持ったきっかけは、子どもの頃から料理をすることが好きだったからです。1年制課程で授業や実習がびっしり詰まっていて大変ですが、友達と実技試験の為に切磋琢磨して自主練できるので、励みになり、頑張ることができます。琉調で学んだことを活かし、海外でも挑戦してみたいと思っています。

調理師科

湧川 優さん
[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※

※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

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



製菓理論・洋菓子
製菓製パン専門士科（専任）

稲井 裕也

パティシエールへの一步、目標への一步と一緒に進めましょう。製菓製パンの「なぜ？」を学び、習得する2年間。口福を感じ、共有する日々から始まり、提供できる人になりましょう！！

主な資格・製菓衛生師・管理栄養士・調理師
・家庭科教諭免許



実習助手（専任）

村吉 ちさと

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

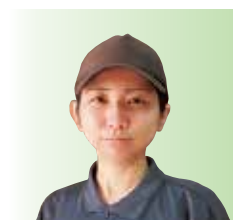
“食”の現場を熟知したプロが直接指導！



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]
パティスリー アグリウム
キャトルセゾン オーナー
沖縄県洋菓子協会 理事



仲真 良河
[洋菓子]
(株) ル・パティシエ・ジョーギ
シェフ



小林 丈洋
[洋菓子]
ヒルトン沖縄北谷リゾート
ベストリーシェフ



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



横田 雄輔
[製パン]
沖縄製粉株式会社

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」

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 下地 玄洋 [製菓理論／和菓子] 製菓衛生師



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ことから、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邁進

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
- ▶ 商品開発(グループ作品展)
- ▶ 校外実習
- ▶ 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
- ▶ 研修旅行
- ▶ 校外実習
- ▶ 卒業記念ビュッフェ
- ▶ 個人作品展

※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	11:50～12:50	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

お菓子作りで多くの人を 喜ばせたい

お菓子作りに興味を持ったのは、スイーツを食べることが好きで、自分で作れるようになったら楽しいだろうなと思ったことがきっかけです。オープンキャンパスに行き雰囲気が良かったこと、資格が取れて専門的なことが学べると思い、琉調で学ぶことを決意。現場のプロの先生から専門的な知識や技術を学ぶことができ、色々な種類のお菓子を作るのでもとても楽しいです。

琉調で学んだことを活かし、お菓子作りで多くの人を喜ばせる人になりたいです。

製菓製パン専門士科 1年
崎間 かなさん
[浦添高校出身]



夢はスイーツで 人を笑顔にするパティシエ

製菓のお仕事に興味を持ったきっかけは、姉がケーキ作りをしている姿でした。新校舎になって設備が充実していることや、2年間で色々な技術を学ぶことができることに魅力を感じ、入学を決めました。パン販売で、沢山のパンを作り続けることが大変でしたが、パンを作り終え、販売ができた時の達成感は忘れられません。個性のある生徒や先生方は、とても親しみやすく、色々なことが学べるのでとても楽しい学校生活を送っています。

夢はスイーツで人を笑顔にするパティシエになることで、自分のカフェを経営したいです。

製菓製パン専門士科 1年
石川 琉己亜さん
[陽明高校出身]

Ryucha 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

ゆいレールまつりに参加しました!

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

おきなわ洋菓子技術 コンテスト

「2024年おきなわ洋菓子技術コンテスト」マジパン細工
学生の部にて銀賞を受賞!



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

- ・学生専用駐車場完備！
- ・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	16万円	授業料	59万円
-----	------	-----	------

※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

- 原則として返還不要の給付奨学金と返還の必要がある貸与奨学金があります。
奨学金の額は世帯年収や通学形態(自宅・自宅外)などの条件で異なります。

▶ 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20万円が減免!!

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 厚生労働省 教育訓練給付制度 検索

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



赤坂 四川飯店
調理専門士科
大城 翔平さん
(豊見城高校出身)

中国料理が好きで、県外に就職したいと思い、2年生の4月から中国料理を指導してくれるプロの先生や担任の先生方に相談にのってもらいながら、就職活動を行っていました。中国料理の本場で一から学ぶことで自分の技術を高めることができると思い、就職を決めました。将来の夢は、自分の料理でお客さんを笑顔にできる立派な料理人になって、自分のお店を持つことです。



ルネッサンスリゾートオキナワ
製菓製パン専門士科
仲本 咲良さん
(前原高校出身)

きっかけは、企業説明会でお話を聞いたことです。食事をした際に、魅力的なスイーツが並んでいることに感動し、ここで働きたいと思い就職先として選びました。私が開発したスイーツで、多くの人を「美味しい」と笑顔にさせるパティシエを目指し、知識・技術を磨いて頑張りたいと思います。就職活動のポイントは、たくさんの企業の説明を聞き、気になる所には実際に行ってみて情報を得ることです。

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・プセナテラス/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/オクマブライバートビーチ&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良垣アイランド沖縄/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/オリオンホテルモトブリゾート&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/琉球ホテル&リゾート名城ビー

チ/ノボテル沖縄那覇/海の旅享おきなわ名嘉真荘/(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/マンダリンオリエンタル東京/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)京都料理「菊乃井」/なだ万/LABETTOLAdaOchiai/美濃吉/ろくさん亭銀座店/池袋四川飯店/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/株式会社グラナダ/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/JoieJoie326/スーリール/ソレイユ/デザートラボンコロ/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/プティ・フル/プチスウィート/フリアンディーズ/マキシム沖縄/パティスリーアブリコット/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/パティスリーアカヒロ/PUZOチーズケーキセラー/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/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~/割烹天新聞/酒肴料理よし/旬鮮工房里べろ/ケーキの店Duo/フランス料理「ビストロジュゴン」/八重山そば「さくま」/楽園スイーツボールシュガー/DiningKitchenK'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/愛知文教女子短期大学 進学(食物栄養専攻)/他

Ryuchu 活躍する卒業生



学校を卒業した先輩たちに実際の現場で感じたことをさいてみました。

ロワジールホテル 那覇

新しい料理にチャレンジして追求することを楽しみ、自分に足りない技術やメンタルを強化しながら前進することを意識しています。チームで作り上げる料理をお客様に提供し、食べた人に感動や喜びを与えられることが一番のやりがいです。常に謙虚な気持ちと初心を忘れないことが、自分自身を助けてくれます。料理業界と一緒に盛り上げていきましょう！

琉球ダイニング 花風 副料理長
知念高校出身
2007年卒 當山 翔太 さん



ダブルツリーbyヒルトン那覇首里城

琉調を選んだのは、外部講師が多いから。素晴らしいシェフの方たちから直接、様々なことを学びました。もう一度、学びたいくらいです(笑)。また、授業には学校が積み重ねてきた何十年分の技術、雑学がギュッと詰まっています。それが学べるのは本当に貴重なこと。その時間を大事に過ごしましょう。気になる事は何でも聞いて、ぜひ自分のものにしてくださいね。



舜天 Junior Sous Chef (ジュニアスーシェフ)
那覇工業高校出身
2009年卒 外間 裕樹 さん



リゾートトラスト株式会社

現場では、仲間達と力を合わせて、料理長がイメージした料理を再現します。料理は、個人の技能だけでなくチームで作るもの、皆が働く職場から生まれるものだと感じています。琉球調理製菓専門学校では、料理だけでなく料理人としての姿勢や感性も育ててもらえたことが今の職場で役立っています。料理人という仕事に誇りをもち、日々仕事を楽しんでいます。

エクシブ琵琶湖 南欧料理 COMO 主任
社会人入学
2012年卒 池田 直是 さん



ホテルニューオータニ 東京

お客様に「おいしい」と満足いただけるよう、クオリティーの高いスイーツ作りを心がけています。体力的に大変なこともあります。商品が完成したときはやりがいを感じ、苦労が喜びに変わります。学校では知識や技術だけでなく、パン販売といった実践的な授業もあり、就職後も役立っています。学生のうちに様々な経験をして、自分の将来に活かしてくださいね。



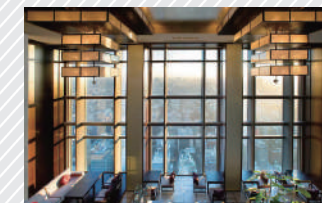
宮古高校出身
2023年卒 徳嶺 美南子 さん



マンダリン オリエンタル 東京

自分が書いたメッセージプレートをお客様がSNSに楽しそうに投稿するのを見ると、自分の仕事がお客様の幸せにつながっていると思い、やりがいを感じます。琉調を選んだのは、沖縄のお菓子も学べるから。地元のお菓子を知ることはアイデンティティになり、県外では強みになったからです。また作品展での思い出は印象深く、作った時の喜びや感動は忘れられません。

読谷高校出身
2024年卒 金城 善大 さん



知念製菓 和菓子四季彩 石嶺店

繊細な上生菓子をどうしたら美しく仕上げられるかと、考えながら作るのが好きです。学校では洋菓子や和菓子、パンも学びました。現場では全てのお菓子を作るわけではありませんが、基礎として学んだことは全ての製菓業界で活かすことができます。やりたいことに力を入れるだけでなく、将来の自分の糧になると思って、全ての授業を余すことなく学んでください。



辺土名高校出身
2015年卒 金城 香鈴 さん

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。



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

こちらのQRコードからアクセス！



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●



特別授業



パン販売



卒業記念ビュッフェ



個人作品展

令和6年度 製菓製パン専門士科 第16期生



入学式



グループ作品展



4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 3

- ・入学式 ●●●
- ・オリエンテーション ●●●
- ・レクリエーション ●●●
- ・グループ作品展 ●(調専2)
- ・合同企業説明会 ●●●※2年生
- ・校外実習 ●●●※2年生
- ・前期実技試験 ●●●
- ・夏休み ●●●
- ・前期学科試験 ●●●
- ・特別授業 ●●●
- ・合同企業説明会 ●●●※2年生



レクリエーション



校外学習



研修旅行



テーブルマナー



サンタケーキ



グループ作品展



卒業式



- ・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
- ・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
- ・後期学科試験 ●●●●※1年生
- ・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)
- ・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 ●●●



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
加納 瑠莉さん [南部農林高校出身]
行ってみたい学校がいくつかあり、オープンキャンパスに参加して学校選びを行っていました。オープンキャンパスでは、調理体験で先輩方に丁寧に教えてもらい、実際の授業のことを聞くことができました。琉調のオープンキャンパスのポイントは2つ！先輩に教わりながら調理体験をして、自分で作った料理が食べられること。気になっていることを先生や先輩に沢山聞けること。進路で迷っているなら、まずは参加してみてください。



製菓製パン専門士科 1年
古堅 琉空さん [美来工科高校出身]
高校生の時、琉調について知らないことが多かったので参加しました。オープンキャンパスでは、先輩に教わりながら体験実習が進むので初心者でも楽しんでお菓子作りを行うことができました。入学後は在校生としてオープンキャンパスのお手伝いをしておりませんが、参加する皆さんが楽しそうに作っていることが印象的です。私も含めた先輩たちが優しく教えてくれるので、ぜひ体験してほしいです。

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】

2025年
4/26(土)・5/10(土)・5/24(土)・6/14(土)・7/12(土)・7/26(土)・8/13(水)・8/27(水)
2026年
9/13(土)・9/27(土)・10/25(土)・11/15(土)・12/20(土)・1/24(土)・2/21(土)・3/7(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

