SCHOOL LIFE 学校生活

年間行事

春
入学式･卒業式
総合学習
野の花山の花展 接客サービス実習


接客サービス実習

夏
料理技術検定研修会
西洋料理テーブルマナー
地産地消活動
星槎オリンピック参加
収穫祭


海外公演

秋
学園祭（全部門）
学園祭祝賀パーティ
料理技術検定研修会
研修旅行･海外研修


コンクール出場

冬
日本料理接客サービス実習
地産地消活動
施設見学
高校生レストラン

他各種コンクール出場


高校生レストラン

学生受賞歴



○全国食肉事業協同連合組合
食肉創作料理コンクール
富山県大会最優秀賞
全国大会出場多数

○日本調理師会
全国こどものための
愛情弁当コンテスト
全国大会･優秀賞受賞多数

○富山県地球温暖化防止県民大会
エコクッキングコンテスト
とやまエコ鍋　受賞多数

○富山県専修学校各種学校連合会
優良生徒表彰受賞者多数

Smile





総合カレッジSEO
星槎国際高等学校　砺波キャンパス

砺波本校
〒939-1379 富山県砺波市出町中央6-9
TEL.0763-32-1371　FAX.0763-32-5238
E-mail • info@seo-school.com　URL • https.seo-school.com

富山県公認 各種学校／富山県教育委員会指定 技能教育施設／星槎国際高等学校 砺波キャンパス／
全国料理学校協会加盟校／NPO日本食育インストラクター養成推進校



学 校 案 内

【料理課程】●調理科 高等学校技能連携コース　●技術食育科　●教員科　●介護食アドバイザー科






私も、未来も、変えられる。

自分のことがもっと好きになれたり、
友達と会うことが楽しみになったり、
継続することの大切さを知ったり。
ここには、小さな奇蹟がいっぱい。
料理や学びを通して、人と社会、今日と明日をつなげていきます。
ひとりひとりのこれからが、笑顔であるために。



校長ごあいさつ

笑顔をつくる、新しい形の高校です。

富山県公認·各種学校「総合カレッジSEO」は、星槎国際高等学校と連携し、2016年より高等学校の卒業資格を取得できる学校となりました。「料理課程 調理科」では、普通科の科目に加え、食の専門的な知識や技術を学べることが大きな魅力。料理を通して、人に作ることへの喜び、人に喜ばれることの喜びを経験することで、自分に自信がつくことでしょう。新しい自分、新しい友達に出会えるかもしれません。また、卒業後の進路においても、専門学校や大学への進学、食関連の就職など、選択の幅が一層広がります。

一人ひとりのこれからの人生が、より豊かなものとなるために。「学校に行って良かった」と思ってもらえるような学校を目指しています。

星槎国際高等学校　砺波キャンパス　学校長
総合カレッジSEO　学校長　瀬尾 和子

総合カレッジSEO　学園長　瀬尾 陸奥

星槎国際高等学校の 3つの約束

- 人を認める
- 人を排除しない
- 仲間をつくる

星槎国際高等学校とは
星槎（せいさ）国際高等学校は、約40年にわたって多くの子どもたちと関わってきた星槎グループ·学校法人国際学園によって1999年（平成11年）に開校された広域通信制高校です。
北海道芦別市の本部校と全国の「学習センター」で大学や専門学校への進学、高卒資格の取得、就職、留学、転編入、不登校、自立支援、特別支援まで、様々なニーズに対応するカリキュラムを用意し、共生社会の実現を目指しています。

総合カレッジSEOのあゆみ

昭和43年 10月	瀬尾生花、箏曲教室開校（砺波市本町）
昭和47年 4月	瀬尾料理学校開校（砺波市中央町）
昭和51年 11月	全国料理学校協会教員資格認定校·全国料理技術検定協会加盟校·全国料理学校協会正会員校となる
昭和53年 4月	瀬尾料理学校を砺波市春日町に移転
昭和53年 12月	瀬尾料理学校が富山県指令による各種学校の許可受ける
昭和60年 4月	瀬尾料理学校増改築に伴い、瀬尾学園瀬尾料理学校·瀬尾カルチャーセンターと改名
平成11年 5月	労働省の委託訓練校（飲食サービス科）となる
平成14年 4月	校名を「瀬尾学園 総合カレッジSEO」と改名
平成17年 11月	SEOクッキングスクール富山校開設（富山市中央通り）
平成19年 10月	NPO日本食育インストラクター協会推進校となる
平成22年 10月	SEOクッキングスクール富山校を富山県総合情報センター情報ビルに移転し、総合カレッジSEO富山校と改名
平成28年 2月	富山県教育委員会技能教育施設の指定、告示を受ける 学校法人国際学園 星槎国際高等学校と技能連携を結ぶ
平成28年 4月	高等学校卒業資格取得、料理課程調理科開設 星槎国際高等学校砺波キャンパス開校

記念事業

昭和53年 9月	瀬尾学園第1回学園祭を当学園にて開催
平成4年 10月	創立25周年記念事業（辻クッキングスクール銀座校校長味田節子先生記念講演&第15回学園祭を砺波市文化会館にて開催、学園歌制定）
平成5年 6月	'93年 America Japan Week 参加 GILAインディアンとの交流 インディアン料理及びフェニックスにてウエスタン料理研修
平成9年 10月	創立30周年記念事業（箏曲家·作曲家の唯是震一先生招聘による瀬尾雅臣開軒30周年記念演奏会&第20回学園祭を砺波市文化会館にて開催）
平成14年 9月	創立35周年記念事業（砺波ロイヤルホテルにて記念式典&海外公演壮行会）
平成14年 11月	「2002 JAPAN WEEK チェコ·プラハ」に参加
平成19年 10月	日中文化交流（中国上海·杭州·蘇州を訪問）
平成19年 11月	創立40周年記念事業（砺波ロイヤルホテルにて記念式典&祝賀会）
平成22年 11月	「2010 JAPAN WEEK ポルトガル·ポルト」に参加
平成23年 9月	韓国料理研修旅行
平成24年 9月	創立45周年記念事業（砺波市文化会館にて記念式典&海外公演壮行会）
平成24年 11月	「2012 JAPAN WEEK スペイン·バレンシア」に参加
平成25年 10月	「2013 JAPAN WEEK ポーランド·ポズナン」に参加
平成29年 11月	「2017 JAPAN WEEK チェコ·プラハ」に参加
平成30年 8月	創立50周年記念事業（瀬尾陸奥学園長 箏曲·生け花開軒50周年記念祭·記念式典&祝賀会をRoyal hotel 富山砺波にて開催）

学科紹介

料理課程 全日制
調　理　科　p3·4
高等学校技能連携コース

在校生·OB·保護者の声　p5

料理課程 全日制
技術食育科　p6

料理課程 全日制
教　員　科　p6

料理課程 別科
介護食アドバイザー科　p6



生きる道、ひろがる。

料理を学びながら、高校卒業資格を取得できます。

Study

料理課程 全日制

調 理 科

高等学校技能連携コース

3年制 / 定員 10名 / 9:30〜14:30





総合カレッジSEO 調理科の特色

①高等学校普通科卒業資格が取得できます

本校に3年間在学し、74単位を修得することで高等学校卒業資格が取得できます。1日の授業時間は短いですが、毎日登校することで生活のリズムが培われます。本校は少人数制なので、一人一人に寄り添うことができます。

②調理に特化しています

食文化・フードデザイン・調理などを専門的に学べます。
各教科ごとに、専門教師がわかりやすく指導します。

③技能教育施設です

総合カレッジSEOは、星槎国際高等学校と技能連携することで本校の学習の一部（連携科目）が高等学校卒業のための単位として認められます。

④各種学校調理科と高等学校普通科の2つの卒業資格が取得できる学校です

⑤入学の対象

新入生／中学校を卒業したもの（卒業見込み者含む）
転入生／現在高等学校に在学しているもの
編入生／高等学校を中途退学したもの

⑥大学・専門学校・本校の料理教員科へ進学できます

⑦専門性を活かした職につくことができます

⑧いつの時期からでも入学可能です

4月・10月を待たずに学期の途中からでも入学できます。

⑨取得単位の継続

他の学校からの転入・編入の場合、今まで取得した単位をそのまま活かせます。

カリキュラム（年間授業時間 680時間）

教養科目（54単位）

教科	科目
国語	国語総合
	国語表現
	現代文B
地理歴史	世界史A
	日本史A
公民	現代社会
数学	数学Ⅰ
理科	科学と人間生活
	生物基礎
保健体育	体育1
	体育2
	体育3
	保健
芸術	音楽Ⅰ
外国語	コミュニケーション英語Ⅰ
	英語表現Ⅰ
家庭	家庭基礎
	生活デザイン
情報	社会と情報
総合的な学習の時間	総合学習1
	総合学習2
	総合学習3

技能連携科目（20単位）

教科	科目
家庭	食文化
	フードデザイン
	食品
	調理
	栄養
	食品衛生
	課題研究

その他の調理科目

調理実習
食品加工
菜園実習
校外実習
接客サービス











取得可能な資格

- 料理技術検定証（初級・中級・上級） 一般社団法人全国料理学校協会
- 高等学校普通科卒業資格
- 各種学校調理科卒業資格
- 食育インストラクター（選択資格） NPO日本食育インストラクター協会
- 介護食アドバイザー認定資格（選択資格） 日本能力開発推進校

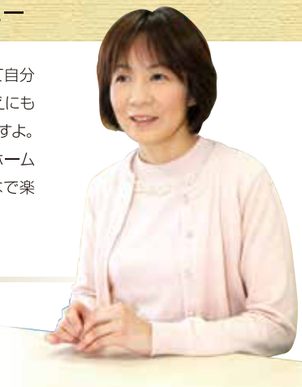
[目標資格] 調理師、食品衛生責任者

INTERVIEW 瀬尾三礼先生へのインタビュー

使う材料は同じでもクッキーになったり、ケーキになったり、料理は変化することが大きな魅力。そんな料理の楽しさを知ってもらえるよう、失敗しないためのちょっとしたコツや、さしすせその順に調味料を入れることの意味など料理の原理をお伝えしています。

楽しさを重視しているのは、それが得意につながっていくから。ですので、最初から得意じゃなくても、食べることだけが好きでも大丈夫。料理の楽しさを知れば、チャレンジすることが楽しくなり、自然と上達していきます。続けることで知識や技術が身についていくことの経験は、やがて自分の自信になり、社会に出ていく時の心の支えにもなります。表情もどんどん明るくなっていきますよ。

スクールは、和気あいあいとしたアットホームな雰囲気。優しいスタッフとともに、みんなで楽しく料理を学んでいきましょう!



教員　瀬尾 三礼（せお みれい）

栄養士
調理師
全国料理学校協会 師範1級
NPO日本食育インストラクター1級
野菜ソムリエ



食の才能、めざめる。

あこがれの食の世界で
活躍できる人材を育成します。

Voice

在校生の声



辻 伊紀（つじ いのり）さん
調理科／18歳・上市町出身

人付き合いが好きじゃなかったので、少人数制で料理を学べる総合カレッジSEOを選びました。

調理科では、仲間と話しながら和やかな雰囲気で調理ができるので、料理そのものがもっと楽しくなりました。今までで一番印象に残っているのは「高校生レストラン」。お客さんをコース料理でもてなすのは大変でしたが、終わった時には達成感と寂しさで胸がいっぱいになりました。他にも人前で発表したり、ポスターやチラシを作ったりと、挑戦することの楽しさを知りました。いろいろな人と話せるようになったことも、私の大きな変化です。

卒業後は、県外の大学へ。もともと好きなインターネットと、本校で面白さを知ったデザインを学ぶために情報メディアを専攻しました。ここで学んだ語学やソフトウェアの知識を生かしながら、いろいろなことに挑戦していきたいです。



野村 未来乃（のむら みらの）さん
調理科／18歳・砺波市出身

もともと料理が好きなので、普通科の勉強と調理科の勉強ができる総合カレッジSEOに入りました。包丁の扱い方から学び、いろいろな切り方を教わりました。学科の授業もマンツーマンで理解できるまで説明してもらえるので、授業においていかれることはありません。食肉惣菜創作発表会富山県大会で特別賞を受賞できたのは、本校での学びのおかげだと思っています。「課題研究発表」も忘れられない思い出。富山の食材や産地、行きたい国の有名な料理、ウニの生態など、自分で課題を決めて調べて発表することが楽しかったです。

本校は、先生との距離の近さが魅力。進路やプライベートなどいろいろな相談にのってもらいました。学生同士も同学年だけでなく、他の学年の人とも仲良くなれました。楽しすぎて、ずっと卒業したくなかったですね。でも、県内の美容専門学校で美容師を目指してがんばります。

OBの声

在学中も、卒業後も見守ってくれる存在。



寺西 啓祐（てらにし けいすけ）さん
調理科2018年卒業／20歳・砺波市出身

本校は、卒業して数年経った今も、自分にとって頼りになる存在。「高校生レストラン」の客として訪れたり、おせち料理の講習に参加したりと、よく遊びに来ています。

在校生の時は、先生の優しい指導によって、最後まで諦めることなく楽しく勉強することができました。苦手だった英語が好きになったのも、生徒の希望に合わせて特別なカリキュラムを組んでもらえるから。僕は、英会話のヒアリングにしてもらったんです。また、友達との絶妙な距離感も気楽でしたね。分からないことは相談できますが、互いを干渉しない雰囲気がありましたから。

卒業後は、准看護師を目指して専門学校で学び、夢の資格を無事取得できました。英会話など本校で得た知識を、患者さんのケアに生かしていきたいです。そして、これからも気軽に遊びに行きたいなと思っています。

保護者の声

●前学校の取得単位が無駄にならずに学習できました。子どもが少しずつイキイキした姿に変わっていき嬉しく思いました。先生方の温かい対応には本当に感謝しています。

●引きこもりがちな子でしたが、貴校に来て笑顔が増え、料理をしたり、人の輪にも入っていけるようになりました。卒業後は新しい目標もでき、頑張っている姿に成長を感じます。

●子どもがまた高校に通えるようになりました。料理の勉強をしながら高校卒業の資格が取れたのが良かったです。家でも料理の手伝いをしてくれるようになりました。

Step up

料理課程 全日制 技術食育科

1年制 ／ 定員 8名 ／ 9:30〜12:30

［入学資格］
高等学校を卒業した者

料理技術がしっかり身につく。

料理技術の習得はもちろんのこと、接客実習なども行うことで、調理スタッフをはじめ、ライフステージに応じた食育活動、生活習慣病の予防や改善につながる食育活動、健全な子供の食育活動などに活躍できる人材を育成します。



和食の接客サービス実習



菜園実習



製パン実習

カリキュラム（年間授業時間 680時間）

授業科目	
調理理論	接客サービス実習
調理実習	サービス論
食育総論	食品加工実習
食育課題研究	料理技術研修
菜園実習	校外実習
パソコン	

取得可能な資格

- 料理技術検定証（初級・中級・上級）
  一般社団法人全国料理学校協会
- NPO日本食育インストラクター3級
  NPO日本食育インストラクター協会

主な活躍の場 ●社員食堂 ●レストラン・飲食店 ●ライフステージに応じた食育活動 ●料亭 ●ホテルの厨房 ●学校給食 ●幼稚園・保育園等の食育活動

料理課程 全日制 教員科

1年制 ／ 定員 2名 ／ 9:30〜12:30

［入学資格］
技術食育科を卒業した者 または
同等の学力を有する者

食と健康の指導者を目指して。

調理実習、教壇実習、課題研究に取り組み、料理教員として教壇に立てる人材を育成します。料理学校や料理教室、地域コミュニティの場、幼稚園、小学校、中学校、病院など活躍の場が広がります。



教壇実習



接客サービス実習

カリキュラム（年間授業時間 680時間）

授業科目	
教壇実習	模擬授業
調理実習	食品加工実習
献立作成	接客サービス実習
アシスタントの役割	教員認定研修
アシスタント実習	課題研究
指導案作成	

取得可能な資格

- 料理准教師資格
  一般社団法人全国料理学校協会

主な活躍の場 ●クッキングスクールの講師 ●フードアドバイザー ●料理教室主宰

料理課程 別科 介護食アドバイザー科

4ヶ月 ／ 定員 10名

年2回開講

食を通じて、安心をお届け。

高齢者の心理、栄養学、病気についてなどの知識を備え、それらをふまえた上での食事作りや調理法、バランスのとれた献立などを企画、調理、指導、助言することのできる、「食」を通じて高齢者・要介護者を癒す人材を育成します。



介護食実習
土9:30〜15:30／全10回
- 低栄養改善料理実習
- 風邪予防料理実習
- 骨粗しょう症予防料理実習
- 便秘予防料理実習
- 栄養補給料理実習・展開食
- ミキサー食実習・郷土料理実習

介護食学科
- 高齢者の心理
- 認知症について・高齢者のための栄養学
- 高齢者の食生活

基礎調理実習
火・金10:00〜13:00、
火19:00〜22:00、
木18:00〜21:00／全33回
※受講日は選択できます
- 日本料理・西洋料理・中国料理実習

※基礎調理実習受講免除について
全国料理学校協会技術検定証初級取得者、栄養士、調理師免許取得者は基礎料理実習受講免除となります。

カリキュラム（年間授業時間 171時間）

授業科目	
介護食実習	基礎栄養学
基礎調理実習	高齢者の為の栄養学
高齢者の心理	食材の知識
介護食の基礎知識	介護食検定試験
高齢者の食生活	料理技術検定研修

取得可能な資格

- 介護食アドバイザー認定資格
  日本能力開発推進校
- 料理技術検定証（初級）
  一般社団法人全国料理学校協会

主な活躍の場 ●病院・医療機関 ●レストラン・飲食店 ●食品メーカー・食品関連業界 ●介護・福祉施設 ●ご家庭や日常生活で活かす