

SCHOOL LIFE

学校生活

年間行事

春

- 入学式・卒業式
- 菜園実習
- 接客サービス実習



接客サービス実習

夏

- 地産地消活動
- 収穫祭
- 食育課題研究
- アシスタント実習(教員科)
- オリジナルレシピ料理作成(介護食アドバイザー科)
- 加工実習



加工実習

秋

- 料理技術検定研修会
- 研修旅行
- 海外研修



海外研修

冬

- 食育課題研究発表(技術食育科)
- 教壇実習(教員科)
- 接客サービス実習
- オリジナルレシピ料理作成(介護食アドバイザー科)
- 他各種コンクール出場
- となみ産業フェアー出展



課題研究発表

主な就職先

- ラ・ベットラ・ダ・オチアイ名古屋
- 北電産業(株)シーエスシースタッフ
- 日清医療食品株式会社
- くら寿司株式会社
- 株式会社柿里

学生受賞歴

- 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
- 各種料理コンクール出場
優秀賞受賞者多数

卒業後の活躍

- 調理師受験合格者多数
調理関係にて活躍
- NPO食育インストラクター2級・1級
取得者多数

あこがれの食の世界で
活躍できる人材を育成します。

join



Smile ❤



富山県公認各種学校・富山県教育委員会指定
学校法人国際学園 星槎国際高等学校 砺波キャンパス

 **総合力レッジSEO**

〒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>

JR城端線砺波駅下車徒歩7分／北陸高速自動車道砺波インターチェンジより車で5分／加越能バス停春日町徒歩2分



各種学校



総合力レッジSEO

[専攻科 料理課程]

技術食育科・料理教員科・介護食アドバイザー科

— 学校案内 —





料理の「心」「技」を求めて

本校は、昭和47年、瀬尾料理学校として創設し、昭和53年、全国でもまれにみる富山県指令による全日制料理学校として各種学校の認可校となりました。

人間生活の基本的なものを探し、未来への創造的発展をめざす姿勢を教育の中核におき、料理実習を主体に調理理論、栄養学、食育基礎知識、接客サービス実習等を取り入れ、社会に貢献できる人づくりに努力を重ねてあります。

本校で学ばれる方々には、楽しい食生活が営めるよう家族の健康管理、家庭の味作り等、専門講師により知識と技術を身につけて戴きたいと思います。

北陸地方の山野の幸ある風土の恵みにこたえ、

料理の「心」「技」を求めて

生活にマッチした料理を学びましょう。

総合カレッジ SEO 校長 濑尾 和子



総合カレッジSEOのあゆみ

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	全国料理学校協会正会員校となる
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
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

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



調理実習

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、SDGsの取り組み、食品を見分ける選食力を養い、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多方面で活躍できる人材を育成します。

カリキュラム (年間授業時間 700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 料理教員科

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
同等の学力有する者



教壇実習

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。

カリキュラム (年間授業時間 700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
- NPO日本食育インストラクター2級
NPO日本食育インストラクター協会

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。

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	高齢者のための栄養学
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

介護食実習

土9:30~15:30/
全10回

※平日は随時開催

- 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
- 軟食・ソフト食
- 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:9:00~13:00、
水: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。

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