

在校生に聞きました！

食品加工科 Q&A

Q1 食品加工科に入学を決めた理由は？

A 高校の説明会・体験入学の時に全ての学科を体験した中で、一番楽しかったからです！

Q2 中学から高校に入って変化はある？

A 中学までは義務教育だったけど、吉田島高校は単位制で、成績が悪いと単位を落としてしまうから、気を引き締めるようになりました！

Q3 一番好きな食品加工科の授業はなに？

A 食品製造の実習です！作るのが好きなものもあるけど、色んな人と協力しながら楽しく学べるところです！

Q4 授業で難しい・苦労することはある？

A 食品化学・食品流通は聞いたことのない言葉ばかりで覚えるのが大変！でも、基礎を学べばわかるし、将来役立つ経験になると思います！あと、計算したり、レポートを書くのは大変！

Q5 ズバリ！吉田島高校食品加工科の魅力はなに？

A 普通科より専門的な知識が学べて楽しいし、興味がある人は本当に役に立つと思います！学校が広くて環境も良いし、課題もしっかりやれば全然つらくならないから、友達と一緒に楽しい高校生活を送れると思います！

あと、食品の先生達は面白くて優しい先生が多いです！わからないことがあれば教えてくれるし、普通に話すのも楽しいです！

吉田島・食品加工科 オススメ生産物

吉高みそ

麹から全て学校で作っています。出来上がったみそは、麹を米とオムギで作るので「調合味噌」と言う種類です。



ジャム

元祖保存食。学校で作る物は保存の関係で糖度は高めに作ります。



ヨシピス

イメージはカル○ス(乳酸菌飲料)ですが、全く違う飲み物(清涼飲料)です。



パン・菓子類

実習では一番人気？です。しかし売り物となると……。誰が作っても同じに見える製品(商品)作りには練習が必要です。



進路に関するQ&A

Q 卒業生の進路について教えてください！

A 今年の3月に食品加工科として初めての卒業生(32名)がいました。進路は次のようになっています。

就職 15名

製造業 8 うち食品製造業 3
サービス業 4 うち食品関連 2
事務 3

進学 16名

大学 1 (福祉) 短大 3 (栄養 1, 幼児教育 2)
専門 12 (栄養 1, 調理・製菓 4, 看護 1, 理美容 2,
バイオ 1, 他 3)



また、現在の3年生は、5割強の生徒が就職を希望しており、そのうち半数が食品関連の仕事に就きたいと考えています。

進学は3割強の生徒が希望していて、大学は農学系、短大は栄養、専門は調理・製菓の希望が多くいます。看護系を希望する人もいます。