

学校法人北川学園 金沢製菓調理専門学校

情報提供等への取組に関するガイドラインに基づく情報提供

1. 学校の概要、目標及び計画

- 学校の教育理念、校訓、指導者心得
- 理事長、校長名
- 所在地、連絡先
- 学校の沿革

2. 各学科等の教育

- 課程 学科 収容定員
- 学生数及び教職員数
- 入学資格
- カリキュラム
- 進級、卒業の要件等
- 卒業者数、卒業後の進路
- 主な就職先

3. 教職員

4. キャリア教育・実践的職業教育

- 校内企業説明会
- インターンシップ

5. 様々な教育活動・教育環境

- 学校行事
- 課外活動
- 学校施設・校舎

6. 学生の生活支援

- 個別面談の実施
- 保護者との三者面談

7. 学生納付金・修学支援

- 学費
- 学納金減免制度

8. 学校の財務

9. 学校評価

1. 学校の概要、目標及び計画

(1) 本校の教育理念 校訓 指導者心得

理念

教育基本法及び学校教育法に従い、専門学校教育を行い、学生へ社会に必要な知識と技術技能を教授し、人間力を養い社会に貢献する人材を育成することを目的とする。

校訓

- 一 教養と技術
- 二 研究と努力
- 三 心身の健康

指導者心得

教育に携わる者は心身を練磨し環境を清め、深く研究心と洞察力を持ち、学生の尊敬と敬愛を受け、親しい仲にも正しい判断で学生を指導し、校内外の組織に円滑に貢献できる人であること。

また、教職員は自己の欲望を捨て一丸となって円滑なチームワークの下で助け合って、学生の成長の為に貢献すること。

(2) 理事長及び校長名、所在地、連絡先等

学校法人北川学園 理事長 北川 俊彦

金沢製菓調理専門学校 校長 鷺澤 勝

(所在地) 〒920-0865 石川県金沢市長町2丁目5番30号

(連絡先) TEL076-262-7455 FAX076-262-7433

(ホームページ) <http://www.kit-es.co.jp/>

(3) 学校の沿革

昭和 60 年	専門学校設立申請
昭和 61 年 4 月	金沢医療管理専門学校 金沢米泉にて開校
昭和 63 年	金沢市長町に校舎移転（現在）
平成 7 年	専門士称号付与
平成 9 年	三階建校舎完成
平成 12 年 4 月	金沢医療福祉製菓専門学校に校名変更 製菓技術経営科（2 年制）新設
平成 14 年 4 月	製菓衛生師科（1 年制）新設
平成 16 年 4 月	3 号館校舎竣工
平成 17 年 4 月	法人認可となり、学校法人北川学園設立
平成 18 年 3 月	創立 20 周年記念式典
平成 19 年 4 月	調理師科（1 年制）新設
平成 21 年 4 月	金沢製菓調理専門学校に校名変更

2. 各学科等の教育

(1) 課程 学科 収容定員

養成課程	昼間夜間通信の別	修業期間	定員数	学級数	総定員数
製菓技術経営科	昼間部	2 年	30 名	2	60 名
製菓衛生師科	昼間部	1 年	30 名	1	30 名
調理師科	昼間部	1 年	40 名	1	40 名

(2) 学生数及び教職員数

養成課程	学生数		
製菓技術経営科 2 年	12	男子	4
		女子	8
製菓技術経営科 1 年	13	男子	4
		女子	9
製菓衛生師科	8	男子	1
		女子	7
調理師科	26	男子	11
		女子	15

(3) 入学資格

高等学校卒業以上の者

令和 8 年 3 月高等学校卒業見込みの者

高等学校卒業と同等以上と文部科大臣が認めた者

(4) カリキュラム

製菓技術経営科 2 年次

1 年 次		2 年 次	
科 目	時間数	科 目	時間
衛生法規	30	経営学	60
公衆衛生学	60	販売・流通	60
食品学	60	コンピュータソフト	90
食品衛生学	120	製菓・製パン実習Ⅱ	480
栄養学	60	カフェ	90
社会	30	校外実習	60
製菓理論	90	職業指導	30
製菓実習	480	色彩学	15
ラッピング	15	外国語	15
LHR	30	製菓総合学	30
		LHR	30
合 計	975	合 計	960
総 計	1,935		

製菓技術経営科 (R8 年入学)

1 年 次		2 年 次	
科 目	単 位 数 (時 間)	科 目	単 位 数 (時 間)
衛生法規※	1 (30)	経営学	2 (60)
公衆衛生学※	2 (60)	販売・流通	2 (60)
食品学※	2 (60)	コンピュータソフト	3 (90)
食品衛生学※	4 (120)	製菓・製パン実習Ⅱ	17 (510)
栄養学※	2 (60)	カフェ	3 (90)
社会※	1 (30)	校外実習	1 (30)
製菓理論※	3 (90)	職業指導	1 (30)
製菓実習※	16 (480)	色彩学・外国語	1 (30)
ラッピング	1 (30)	製菓総合学	1 (30)
LHR	1 (30)	LHR	1 (30)
合 計	33 (990)	合 計	32 (960)
総 計		65 (1,950)	

1 単位は授業時数 30 時間とする

※製菓衛生師養成施設規定必修科目

製菓衛生師科

科 目	単 位 数 (時 間)
衛生法規※	1 (30)
公衆衛生※	2 (60)
食品学※	2 (60)
食品衛生学※	4 (120)
栄養学※	2 (60)
社 会※	1 (30)
製菓理論※	3 (90)
製菓実習※	1 6 (480)
職業指導	1 (30)
L H R	1 (30)
合 計	3 3 (990)

1 単位は授業時数 3 0 時間とする

※製菓衛生師養成施設規定必修科目

調理師科 履修教育課程

科 目		単 位 数 (時 間)
規 定 教 科 科 目	食生活と健康	3 (90)
	食品と栄養の特性	5 (150)
	食品の安全と衛生	5 (150)
	調理理論と食文化概	6 (180)
	論	1 0 (300)
	調理実習	3 (90)
	総合調理実習	
その他の科 目	職業指導	1 (30)
	LHR	1 (30)
合 計		3 4 (1, 020)

1 単位は授業時数 3 0 時間とする

(5) 進級、卒業の要件等

学則より、課程の修了の認定について定めている。

第16条 授業科目の成績評価は学年末において、各学期に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行い、6割以上の成績をもって合格とし、単位の修得を認める。ただし、出席時数が授業の3分の2に達していない者は、その科目について評価を受ける事ができない。

2 教育課程の修了は、前項の授業科目の成績評価に基づき性行も併せ、斟酌して認める。

3 やむを得ない事由により定期試験を欠席した者及び定期試験成績不良の者は、許可を得て追試験及び再試験を受験することができる。追試験及び再試験は指定された日時、場所で試験料を納めて受けなければならない、当該科目の成績評価は原則以下とする。

4 製菓技術経営科の2年次への進級に際しては、養成施設の規定単位数を修得しなければならない。

第17条 校長は所定の全課程を修了したと認めた者には別紙第1号様式の卒業証書を授与しなければならない。

2 校長は必要に応じて別紙2号様式の修了証明書を交付する事ができる。

3 校長は製菓技術経営科を修了した者には別紙第3号様式の称号付与書により専門士(衛生専門課程)の称号を授与する事ができる。

4 製菓技術経営科(1年)を修了した者及び製菓衛生師科を卒業した者には製菓衛生師国家試験の受験資格を与える。

5 調理師科を卒業した者には、調理師免許を申請する資格を与える。
する。

4. 製菓技術経営科の2年次への進級に際しては、養成施設の規定時間数を修了しなければならない。

【教育課程実施に関する細則】

第1章 授 業

第1条 授業は集中講義、休業日に実施する科目を除き、時間割に従って実施することを原則とする。

第2条 授業時間は次のとおり定める。

第1限 午前 9時10分～10時00分

第2限 午前 10時10分～11時00分

第3限 午前 11時10分～12時00分

第4限 午後 12時50分～ 1時40分

第5限 午後 1時50分～ 2時40分

第6限 午後 2時50分～ 3時40分

第7限 午後 3時50分～ 4時40分

第2章 試験及び成績評価

第3条 定期試験は学年を前期・後期の2期に分け、各学期末に実施することを原則とする。

第4条 次の各号の一つに該当する者は定期試験の受験資格を失う。

- (1) 出席時数が当該科目の授業時数の3分の2に達していない者
- (2) 授業料未納者

第5条 成績の表示は次のとおりとする。

100点評価（「評点」）並びに4段階評価（「評定」）で行い、評定は、優（80～100）・良（65～79）・可（60～64）を合格として単位の修得を認め、不可（60未満）を不合格とする。

なお、各学期末の評価は評点のみとし、学年末においてその科目についての総合評価として評点・評定を行う。ただし、前期のみ開設の授業科目については、前期末に総合評価を行う。

第6条 病気その他やむを得ない事由により定期試験に欠席した者は直ちに事由を具して担任に願い出、許可を得て追試験を受けることができる。

第7条 定期試験成績不良の学生は、許可を得て再試験を受けることができる。

第8条 追試験・再試験は指定された日時、場所において受けなければならない。

第9条 出席時数が当該科目の授業時数の3分の2に満たない者は、許可を得て補習料を納め、指定された日時、場所で補習を受けて時間数を補うことにより、再試験の際に受験することができる。

第10条 追試験・再試験該当科目の評価は可とする。

（公欠・校長が認めた追試は該当しない）

第11条 追試験・再試験・再々試験の受験には下記の受験料を必要とする。

追試料（第6条該当者）：2,000円

再試料（第7条該当者）：3,000円

再々試料（第7条該当者）：5,000円

第12条 進級認定及び卒業認定の時間不足による補習を受ける際には、施設使用料及び指導料として、1時間あたり1,000円を必要とする。

2 進級・卒業認定や資格取得及び受験資格取得に影響しない補習を特別受講する際には、施設使用料及び指導料として、1時間あたり5,000円を必要とする。

第3章 学科変更

第13条 学科変更を希望する者はその事由を記載した書類を提出し、校長の許可を受けなければならない。学科変更が認められる期限は入学後1ヶ月以内を原則とする。

第4章 教育課程の編成

第14条 教育課程の編成について審議するため、学校長の諮問機関として教育課程編成委員会を置く。

2 教育課程の編成は金沢製菓調理専門学校の教育課程編成委員会で審議し職員会

議で決定する。

第15条 調理師科履修教育課程は、別表2で実施し、学年の総合評価をする。

第16条 製菓学科は学年の総合評価をする。

第5章 その他の事項

第17条 細則その他に規定のない事項に関しては、理事長・校長が決定する。

附 則

1 この細則は令和8年4月1日より施行する。

卒業者数、卒業後の進路（令和7年度）

学 科	卒業 者数	関連分野 就職者数	その他の 分野就職者	進 学 (短大・ 大学)	進 学 (本校調理師科 ・製菓学科 その他専門学校)	休学	未就職
製菓技術経営科	20	14	0	0	4	1	1
製菓衛生師科	11	2	0	0	8	0	1
調理師科	21	17	0	0	4	0	0

(6) 主な就職先

ホテル・ブライダル レストラン（西洋料理含む）

シェラトングランデトウキョーベイ ミリアルリゾートホテルズ（千葉）

北野クラブ sola（神戸） リーガロイヤルホテル大阪

高山グリーンホテル（岐阜）ホテル、ニューグランド（横浜）

インスタイルウェディング京都 FUNATURU 京都鴨川 鎌倉古今

東急ハーヴェストクラブ熱海伊豆山 リゾートトラストエクシブ軽井沢

高山グリーンホテル ホテル&リゾート賢島

星のや沖縄 ハレクラニ沖縄 東京ベイコートクラブ

東京エアポートレストラン（羽田） リゾートトラストエクシブ軽井沢

ホテル日航金沢 金沢東急ホテル ANA クラウンプラザホテル金沢

金沢ニューグランドホテル 金沢国際ホテル 金沢白鳥路ホテル山楽

株式会社ひらまつ（ジャルダン・ポールボキューズ金沢 十牛庵

ラフェットひらまつ） HOTEL SANRAKU KANAZAWA

ハイアットセントリック金沢

ララシャンス太陽の丘 アルカンシエル金沢 アーククラブ迎賓館

迎賓館ヴィクトリア金沢 キャンナリィ・ロウ金沢
ディスティノーノ金沢 ヴィラグランディスウェディングリゾート金沢
ホテル・アローレ 富山エクセルホテル東急 ホテルグランミラージュ
キャンナルサイドララシャンス SAYS FARM
リバーリトリート雅樂倶 ウェスティン都ホテル京都
ホテルボストンプラザ草津

洋菓子店

パティシエイナムラショウゾウ（東京） Yoroizuka Farm（東京）
オヴァールリエゾンパレドオール（大阪） ポアール（大阪）
クラブハリエ（滋賀県） マリオネット（八王子）
キルフェボン（横浜）
ドゥブルベ・ボレロ（滋賀県） マリベル（京都）
フェルエッグ（新潟）
メープルハウス ぶどうの木 パティスリーオノ Horita205
しあわせお菓子ふらん・どーる ミュゼドゥアッシュ KANAZAWA
horita205 Kuronekojack ローザンヌ Café DOLUMIRU
ケーキハウスエンゼル キャラバンサライ シュクレプラーージュ
パティスリーホソヤ ジロンボ 西都KOGURA
ラパレット カカオテ サンニコラ 菓子工房エクラタン
かふえたもん ドルチェカンパーニュ
スイーツガーデンマルフジ アポワン
イヴェールボスケ HAPPY スイーツ工房シュクレ
スイーツ工房シュクレ パティスリークルール
バニラバニラ バレンタイン プチ・フル パティスリージュン
ボンリブラン ラ・ピニヨン ミレジム（富山） など

ベーカリー

コム・シノワ（神戸市） TRAIN BLUE（高山市）
ビアンシュール（大阪） デイジイ（川口市）
パンプロジャポン フレッシュベイクジョアン アルティジャーノ
パン・ド・ファンファーレ ブランジェタカマツ アルムの森
ジャーマンベーカリー ベーカリー&カフェメープルハウス
石窯工房 VIVIR ブリーズドゥメール HORITAPAN
ノトヒバカラベーカリー
BIKKE コパン イオンベーカリー 北越フジパンストア
ボローニャ株式会社 三共フーズ株式会社 トントンハウス
プレジュール（福井県） パンジィ。（福井県）
ぱんだぱんだ パニフィエ（富山市）

和菓子

甘春堂（京都）

菓匠高木屋 村上製菓所 柴舟小出 和菓子の森八 越山甘清堂
きんつば中田屋 田中屋 たいやき工房土九 烏骨鶏 末広堂
浦田甘陽堂 菓匠まつ井 お菓子処美福 和菓子処中越 古都美
泉谷本舗 だいいちグループ フジセイカ
中尾清月堂 大野屋 放生若狭屋（富山）
開運堂（長野） にしき堂（広島）

日本料理

北大路グループ（東京） 久兵衛（銀座）
料亭山乃尾 寄観亭 見城亭 大名茶家 百楽荘 いたる
緑草音 高崎 能可万菜 Agri 栄寿司（富山市）

中国料理

菜香樓（招龍亭） 赤坂四川飯店（名古屋）

集団調理（学校給食 社員食堂 介護施設 他）

日清医療食品株式会社 社会福祉法人緑会 さがわクリニック
津幡町立保育園 中能登町学校給食 野々市学校給食センター
星稜大学学生食堂 日本海給食 魚国総本社
ボニジュール泉が丘 株式会社メフォス 紙安クッキング
やわたメディカルセンター
中能登町立保育園 ななおあいじ保育園 松波こども園
太陽の丘こども園 ふじ保育園（福井） 入善保育園
富山市南学校給食センター 翠十字会誠友病院調理
老人保健施設きぼう 黒部学校給食センター 福井学校給食センター

その他

ワイナリー SAYS FARM
カフェ HUM&Go# ティキガーデン ひらみばん
キャナリィ・ロウ金沢 ボタニカルデッキ
カフェアルコ fusion21 薪肉 ARIGYU
第3倉庫 COFFEE アドヴァンスカフェ

※ 主な進学先（令和7年度実績）

製菓衛生師と調理師のWライセンス取得のため
製菓技術経営科2年制から調理師科に進学4名

製菓衛生師科 1 年制から調理師科に進学 7 名
 調理師科から製菓技術経営科に進学 2 名
 調理師科から製菓衛生科に進学 2 名

3. 教職員

養成課程	専任教員	兼任教員
製菓技術経営科	8	13
製菓衛生師科	7	4
調理師科	4	9

4. キャリア教育・実践的職業教育

(1) 校内説明会

企業の採用担当者とシェフが本校に来校して学生に企業説明会を開催

[校内企業説明会開企業]

ホテルアローレ

リゾートトラスト株式会社

アパホテルグループ

正木牧場

ANA クラウンプラザホテル金沢

HOTEL SANRAKU KANAZAWA

ハイアットセントリック金沢

[就職のための校内講座]

SMBC コンシューマーファイナンス 「信用とリスク」について

※ 令和 7 年度 食の分野の合同企業説明会を実施（ライオンアカデミー主催）

(2) 校外実習（インターンシップ）（全学科）

1 年次 2 年次の春期・夏期・冬期休暇に校外実習を実施。

令和 8 年度 製菓技術経営科 2 年（令和 7 年入学）60 時間

製菓技術経営科 1 年 30 時間

製菓衛生師科・調理師科 30 時間

ホテル、ブライダル、集団調理、和・洋菓子店、パン屋等で、製菓衛生師・調理師の国家資格を持った経験豊富なパティシエや調理師に指導していた
だき、実践的な技術やコミュニケーション能力を養う。

(3) 主なインターンシップ先

ホテル

株式会社ミリアルリゾートホテルズ
東京ベイ舞浜ホテルクラブリゾート
ホテルインターコンチネンタル東京ベイ
シェラトングランデ東京ベイ (千葉県)
東急リゾートサービス ホテルニューオータニ大阪
リゾートトラスト株式会社 (エクシブ琵琶湖)
ウェスティンホテル大阪 ヒルトン東京ベイ
ホテル日航金沢 ANAクラウンプラザ金沢 金沢東急ホテル
金沢ニューグランドホテル 金沢国際ホテル ホテルトラスティ金沢
HOTEL SANRAKU KANAZAWA ハイアットセントリック金沢
ホテル・アローレ ホテルサンルート小松 富山第一ホテル
ホテルニューオータニ高岡 ANAクラウンプラザホテル富山
リバーリトリート雅楽倶 ユアーズホテルフクイ

ブライダル

北野クラブ sola (兵庫県) 賑屋 mitte (大阪市)
FUNATURU 京都鴨川リゾート 北山モノリス (京都)
ララシャンス太陽の丘 アーククラブ迎賓館 アルカンシエル金沢
フラワーガーデン ディスティーノ金沢
ヴィラグランディスウェディングリゾート金沢 迎賓館ヴィクトリア金沢
ヴィラグランディスウェディングリゾート富山
キャナルサイドララシャンス ラ・ブランシュ

レストラン

ジャルダン ボール・ボキューズ金沢 ぶどうの木
シェ・ヌウ ボッテガディタカマツオ
MEGU カンパーニュレストラングループ ボタニカルデッキ
リストランテ ラヴィータ
キャナリーロウ ラヴィーヴ JOHN かりおすところ ル・クリマ
フィレンツェクラブ アドヴァンスカフェ

洋菓子

Toshi Yoroizuka パレドオール（東京）
アステリスク テオブロマ Ryoua エコールクリオロ（東京）
パティスリーS（名古屋） クラブハリエ（滋賀県）
ママのえらんだ元町ケーキ（神戸市）
アドリエ・ヨロイズカ（神奈川県） ベルグの四月（横浜市）
CHOCOLATRIE TAKASU 新潟スイーツ・ナカシマ
パティスリーオノ OFUKU イヴェールボスケ
パティスリーラフィネ ローザンヌ 山の上洋菓子店
のっぽくん こつこつおやつ風 Kuronekojack
ヴォウィヤー・ジュサンラファン Horita205
メープルハウス ふらん・どーる マルフジ パティスリーホソヤ
パティスリーサンニコラ 菓子工房アン・ドゥー ドルチェカンパーニュ
ラパレット ロンシャン ジロンボ ミュゼドゥアッシュ金沢
エクラタン プティレーヴ サンルイ ケルン洋菓子店
サロンドシュクール デュ・ボンタン カフェ・マダム・ルロワ
サクライ洋菓子店 プチフル バレンタイン ル・クール
パティスリージラフ プティア・ブティ ケーキ工房せせらぎ
ラ・ピニヨン パティスリーブーケ 19HITOYASUMI
パティスリークロト ミッシュローゼ（富山）
西洋菓子倶楽部 Gateaux Keiichi セラヴィ（福井）

ベーカリー

トラスパレンテ カタネベーカリー （東京）
イススベーカリー（神戸） ビアンジュール ルシュクレクール（大阪）
Mehl（広島市）
パン屋たね パンプロジャポン アルティジャーノ金沢
アリスファームキッチン アルムの森 まるしゅ 石窯工房 VIVIR
ジョアン パンドファンファーレ 菜虫化蝶 HORITAPAN
ヴィドフランス ハニーポット シェンブラン ベークファクトリーカズ
ベーカリー&カフェメープルハウス ジャーマンベーカリー ドンク
はたなか・みきお パリクロアッサン ククー コパン Bikke
ひらみばん DIPSY ボングー あさひ屋ベーカリー 明治堂
三共フーズ ブーランジェリーパニフィエ ぱんだぱんだ パパぱんの店
モン・レーヴ パン工房みなみかぜ b e b e

和菓子

甘春堂 老松（京都）
菓匠高木屋 村上製菓所 石川屋本舗 御菓子処美福 菓匠まつ井
和菓子の森八 越山甘清堂 きんつば中田屋 和菓子処藤井

柴舟小出 浦田甘陽堂 茶菓工房たろう 御朱印
 田中屋 雅風堂 圓八 末広堂
 中尾清月堂 引網香月堂 大野屋 花月 田村萬盛堂
 翁堂（松本市） 御菓子所田の下（飛騨高山）

学校給食など集団調理

日清医療食品株式会社 明光産業
 グリーンホスピタリティフードサービス株式会社
 エム・コックサービス株式会社
 紙安クッキング メフォス東日本 日本海給食 東洋食品
 シダックス株式会社 明光産業株式会社 富士産業株式会社

その他 石川県洋菓子協会 石川県調理師会 司厨士協会会員企業
 など 総企業数 300 社余り

5. 様々な教育活動・教育環境

（1）主な学校行事

月	学校行事
4 月	入学式 オリエンテーション 防災指導 個別面談
5 月	春のハイキング（バス遠足） 健康診断 レントゲン検診 マジパンサークル開始
6 月	ジャルダン ポール・ボキューズ料理長による特別講習会 専各連合会球技大会 校内企業説明会 製菓衛生師国家試験（福井）
7 月	ぶどうの木料理長特別講習会 インターンシップ
8 月	インターンシップ 保護者との四者面談
9 月	北陸ブロック洋菓子技術コンテスト 前期試験 製菓衛生師国家試験（石川）
10 月	石川県料理学校協会主催 ランチコンテスト 日本料理 特別講習会
11 月	国内研修旅行（製菓技術経営科 1 年 製菓衛生師科 調理師科） ジャパンケーキショー東京 世界のトップパティシエによる特別講習会 中国料理 特別講習会

12 月	学園祭（作品コンクール） インターンシップ 海外研修旅行（希望者）
1 月	技術考査 食育インストラクター試験（調理師科）
2 月	後期試験
3 月	卒業式

※ 海外トップパティシエによる特別講習会

製菓学科対象に、フランス国家最優秀職人製菓MOF資格取得者やパティスリー世界大会チャンピオンをお招きして、フランス人講師などによる最高技術の特別講習会を実施しています。

※ 海外研修旅行

毎年 12 月にヨーロッパ研修旅行を実施（希望者）し、現地の有名な料理学校で製菓・調理の実習授業を受講します。

※ ジャルダン・ポールボキューズ金沢総料理長による特別講習会

調理師科学生対象に、王道フレンチのデモンストレーションを実施しています。

※ ぶどうの木総料理長 米田岳人氏による特別講習会

調理師科学生対象に、デモンストレーションと味覚テスト実施しています。

※ ファイアーホール 4000 の菰田欣也シェフ中国料理特別講習会

調理師科学生対象に四川料理のデモンストレーションを実施しています。

※ 一本杉川嶋 店主川嶋亨氏による日本料理特別講習会

調理師科学生対象に日本料理のデモンストレーションを実施しています。

（2）課外活動

①マジパンサークル

部員を募集して平成 27 年度から実施。

コンクールに向けての技術向上のため、特殊技術担当の教員の指導のもと週 1 回開催。

②朝練習 放課後練習

各コンクールに向けて、またそれぞれの基本技術を磨くため、製菓学科・調理師科ともに「早朝練習」「放課後練習」として、教員の指導のもと、実習の補充学習を含め、ナッペ・パイピング・絞り・マジパン細工・アメ細工、かつら剥き・飾り切り・出し巻き玉子などの練習をしています。

主なコンクール受賞歴

製菓学科

北陸ブロック洋菓子コンテスト大会（旧：石川県洋菓子技術コンテスト）

平成23年	大会会長賞1名	金賞2名	銀賞2名	銅賞3名
平成24年	大会会長賞1名	金賞2名	銀賞3名	銅賞9名
平成25年	大会会長賞1名	金賞2名	銀賞2名	銅賞5名
平成26年	金賞2名	銀賞2名	銅賞3名	
平成27年	銅賞3名			
平成28年	大会会長賞1名	銀賞1名	銅賞3名	
平成29年	金賞1名	銀賞1名	銅賞7名	
平成30年	金賞1名	銅賞2名		
令和元年	大会会長賞1名	銀賞1名	銅賞3名	
令和3年	銀賞1名	銅賞2名		
令和4年	銀賞1名			
令和5年	金賞1名	銀賞2名	銅賞1名	
令和6年	金賞1名	銀賞2名	銅賞2名	
令和7年	銅賞5名			

ジャパンケーキショー東京

2011年（平成23年）	ジュニア部門	銅賞受賞
2012年（平成24年）	ジュニア部門	金賞受賞（日本一）
2014年（平成26年）	ジュニア部門	銅賞2名受賞
2017年（平成29年）	ジュニア部門	銅賞1名受賞
2021年（令和3年）	ジュニア部門	銅賞1名受賞
2022年（令和4年）	ジュニア部門	銅賞1名受賞
2023年（令和5年）	ジュニア部門	銅賞1名受賞
2024年（令和6年）	ジュニア部門	銀賞1名受賞

いしかわスイーツコンテスト2012 決勝進出 ディスプレイ賞
 いしかわスイーツコンテスト2013 決勝進出 カラーデザイン賞
 ※ 5年間開催され、2016年で終了

小松トマトスマイルレシピコンテスト
 平成28年度 準グランプリ受賞

調理師科

平成25年度 ランチの一皿コンテスト 最優秀賞(個人)
 平成25年度 ランチの一皿コンテスト 入賞(団体)
 平成26年度 じわもん地産地消 じまんの井 優良賞(個人)
 平成27年度 新・じわもん寿司 SUSHIコンテスト
 KAGAYASAY押し寿司 入賞(団体)
 平成28年度 地産地消ランチメニューコンテスト入賞2組
 平成28年度 いしかわジビエ料理コンテスト 入賞2組
 うち審査員特別賞受賞1組
 平成29年度 いしかわジビエ料理コンテスト 審査員特別賞受賞 1名
 平成30年 石川の技能まつり 調理部門 優秀賞1名
 平成30年 じわもん 新・ご当地グルメコンテスト 優秀賞1名
 令和元年 じわもん 新・ご当地井コンテスト 最優秀賞1組
 令和4年 じわもん 新・ごはんレシピコンテスト 優秀賞1組
 令和5年 世界に飛び立つ新感覚 SUSHIコンテスト 3位
 令和6年 石川を元気に 笑顔広がる自慢の井コンテスト 最優秀賞2名
 令和7年 地産地消・ガンバレじわもん食材 石川を笑顔に
 じわもんお弁当コンテスト 最優秀賞1名
 入賞1名

(3) 学校施設・校舎

構造 鉄筋コンクリート 3階建

面積 建 773 m²

総 1,716 m²

本館 1F 製菓第1, 2, 3実習室 調理実習室

3F 図書室 医務室 茶室

2号館 3F コンピュータ実習室(LAN接続) 20台

3号館 1F 集団調理実習室

6. 学生の生活支援

(1) 個別面談の実施

入学式 オリエンテーションの後、担任と副担任、進路指導と新入学生で個別面談の機会を持ち、これからの学生生活を安心して楽しく過ごせるよう指導しています。

また、将来の進路やアルバイトなども相談も受けています。

(2) 保護者との四者面談

学生が安心して学生生活を送れるように、また就職支援が円滑に行えるように長期休暇中に、保護者、学生、学校側（担任、進路）で四者面談の機会を持ちます。

学生の学習成果や国家試験への取組、進路など保護者へ報告し、保護者からの意見や要望も聞いています。

(3) 欠席時間数によって、イエローカード、レッドカードを発行し、担任や学科長が本人に指導、さらに保護者への通達や、直接の指導を実施。それでも欠席時間数が多くなった場合や問題行動があった場合は、学校全体連携して指導に当たっています。

7. 学生納付金・修学支援

(1) 学費

項目／学科	製菓技術経営科	製菓衛生師科	調理師科
入学金	100,000 円	100,000 円	100,000 円
前期授業料	320,000 円	320,000 円	320,000 円
施設設備費	300,000 円	300,000 円	300,000 円
実験実習費 (実習材料費含む)	500,000 円	480,000 円	410,000 円
入学時納入金	1,120,000 円	1,100,000 円	1,030,000 円
後期授業料	320,000 円	320,000 円	320,000 円
初年度納入金	1,440,000 円	1,420,000 円	1,350,000 円

※ その他教科書、教材（用具セット 実習着含む）、国内研修旅行などが別途必要になります。

※ 2年次学費は入学金を除いた1年次学費に実習材料費が30,000円追加になります。

※ 3月31日までに入学辞退の意思表示をした時には、原則として学生等が納付した授業料・施設設備費・実験実習費の返還に応じます。

(2) 学納金減免制度（重複免除はできません）

■AO 入学

本校の AO（アドミッションオフィス）入試に本人の目的意識、学習意欲、将来の夢、日常の関心事など本人の特性を尊重し、その目的に向かって努力できる人のための制度です。

AO 試験入学者には、当校からの支援として、
授業料の一部 2 年制 200,000 円（1 年ごと 100,000 円）1 年制 100,000 円を免除します。

■学校推薦入学

当校の専門分野の中で、本人の目的意識と強く合致し、そのために努力する人のための制度です。

高等学校長推薦入学者には
授業料 100,000 円を免除します。

■自己推薦入学

本校専願の人

高等学校以上の資格を持ち当校の目的に合致した人のための制度です。

当校からの支援として
授業料の一部 50,000 円を免除します。

■W ライセンス取得希望者奨学金

（製菓衛生師・調理師・栄養士の資格がWライセンス）

国家資格である栄養士、製菓衛生師、調理師のいずれかの資格を持ち、更に資格を得るための努力する人のための制度です。

当校からの支援として
授業料の一部として 100,000 円を免除します。

(3) 修学支援新制度

日本学生支援機構第 1 種奨学金

①給付型奨学金+入学金・授業料免除または減免

住民税非課税世帯、それに準ずる世帯、または社会的養護を必要とする学生を対象（返還不要）

世帯収入により支援区分が 4 区分（令和 7 年度より多子世帯追加）

※入学金 10 万円 授業料約 59 万円減免（1 区分対象の上限額）

②第1種奨学金

無利息の奨学金で自宅通学 月額2万円 3万円 4万円 5万3千円
自宅外通学月額 2万円～6万円（1万円単位）
が貸与されます。

③第2種奨学金

利子付奨学金（在学中は無利子）で自宅・自宅外、入学年度にかかわらず
月額2万円～12万円（1万円単位）から選択できます。

石川県育英資金・富山県育英資金

石川・富山出身の学生を対象に、月額44,000円が無利子で貸与されます。

（4）教育ローン

国民生活金融公庫 金融機関教育ローン クレジットによる支払制度など
ご相談に応じます。

（5）本校指定の学生ハイツを用意しています。（礼金免除）

例：7.5～8帖 家賃30,000円～40,000円程度

（6）アルバイト紹介

将来の仕事に役立つ食に関するアルバイト（洋菓子店・ベーカリー・
ホテル・レストラン・和洋中料理店など）を紹介しています。
各種アルバイト雑誌を配置しています。

（7）職業訓練 長期高度人材育成コース

製菓技術経営科 調理師科

原則雇用保険受給資格者で再就職を目指す方のための国家資格取得コース
授業料等（入学金 実験実習費 他）が免除されます。

（8）教育訓練給付金

教育訓練受講修了後、経費の一部が国から支給されます。

8. 学校の財務

「学校財務」「事業活動収支決算」をご参照ください。

9. 学校評価

「自己点検自己評価報告書」「学校関係者評価報告書」をご参照ください。

<http://www.kit-es.co.jp/>