



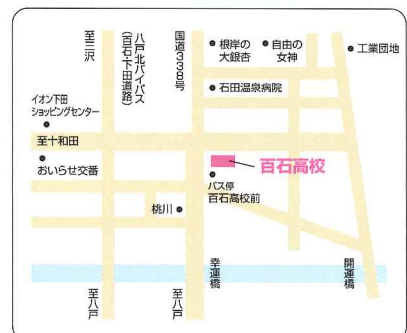
Momoishi High School

令和5年度 School Guide

發見・挑戰・實現



實現



充実したキャリア教育で夢を実現

校訓 誠実・努力・自立

「分かって、できて、 おもしろい授業」の推進

本校では、生徒の主体的・対話的・協働的な学びを促し、基礎学力の定着や進路志望達成のために必要な学力を身につけることを目指し、「分かって、できて、おもしろい授業」を推進しています。

活発に意見を交わし 成長し続ける「生徒会活動」

生徒会活動では、生徒会役員が中心となり生徒主体の行事運営のもとで、1年間の学校行事が実施されています。全ての行事に生徒の創意工夫が盛り込まれ、一人一人にとって満足度の高いものとなっています。

「地域」に貢献する人材育成

地元企業でのインターンシップや、保育園・老人施設での体験学習など、地域の中で活動する場面が豊富です。その他にも、地元企業研究会や町長とのフレッシュトークなど、地域について学ぶ機会が多くあります。食物調理科では、小中学校へ出向いての食育教室、おいらせ町三十歳の記念式典での料理提供など地域に根ざした活動を行っています。また、調理クラブの「高校生レストラン」は今年8年目を迎えますが、地元食材を利用したレシピ開発やイベントでの料理提供などの活動を行っています。

生徒定員

令和5年度

学科	学年	第1学年	第2学年	第3学年	合 計
普通科		80 (2)	80 (2)	80 (2)	240 (6)
食物調理科		40 (1)	40 (1)	40 (1)	120 (3)
合 計		120 (3)	120 (3)	120 (3)	360 (9)

()内は学級数

おいらせ町からの支援

おいらせ町では、平成27年度から本校を支援する事業をスタートさせ、現在では「百石高等学校魅力アップ推進事業」として、本校生徒の教育活動を強力にバックアップ。

1. 4年制大学・短期大学へ進学するために学習塾へ通う生徒への塾費用の一部を助成
2. 進学用各種外部模擬試験の受験費用の一部を助成
3. 「英検」、「漢検」などの各種検定費用の半額を助成（一部全額助成もあり）
4. 全校生徒が利用する学習支援システム「Classi」の使用料の一部を助成

取得可能な資格等

資格取得を目指す生徒に対して、講習会や校内模擬試験等を実施して合格に向けた支援を行います。

◆普通科・食物調理科共通

日本漢字能力検定（2～3級）
実用英語技能検定（2～3級）
実用数学技能検定（2～3級）
全商ビジネス文書実務検定（1～3級）
全商情報処理検定（1～3級）
全商珠算・電卓実務検定（1～3級）など

◆食物調理科

調理師免許
専門調理師（技術考査筆記のみ）
全国高等学校家庭科食物調理技術検定（1～4級）



技術検定4級練習（きゅうり）



情報処理検定練習

普通科

多様な進路目標達成に向けた 充実したカリキュラム

資格取得のための講習会の実施、公務員模試、看護模試などの各種模擬試験の実施、大学等への進学志望者への進学ゼミ(課外講習)の実施などにより、資格取得や学力の向上を目指しています。

特色

- 1 総合的な探究の時間(ステップアップタイム)で、夢の発見・挑戦・実現を目指します。
- 2 学校設定科目「新聞を読もう」による探究型学習で、情報収集能力と情報活用能力を習得します。
- 3 2学年からは自分の進路志望や興味関心にあわせて授業科目を選択できるカリキュラムで、多様な進路志望に対応します。



生徒が気づき、考え、 伝え合う授業



3年間を見通した キャリア教育

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
新入生オリエンテーション クラッシーガイダンス	花壇環境整備	進路説明会(3年)	求人事業所説明会(3年)		企業人による講演会(1,2年) 模擬面接指導(3年) 保育園体験学習(1年)	高齢者福祉体験学習(2年) 高齢者疑似体験(1年)	総合的な探究の時間 フィールドワーク(1年) 進路ガイダンス(2年)	進路活動発表会(3年)	総合的な探究の時間 発表会(1,2年) 町長フレッシュトーク(1年)	食育教室(2年) 進路ガイダンス(1年)
	職業講話(3年) 校外実習(2年)	職業講話(1,2年) 「ハープ」植え付け	家庭科技術検定4級(1年)	家庭科技術検定1級(3年) サービスマナー講習(1年) 洋菓子講習(1年)	高齢者福祉体験学習(1年)	テーブルマナー講習会(2年) 食育教室(2年) 洋菓子講習(1年)	製パン講習(3年)	そば打ち実習(3年)	おいらせ町二十歳を祝う会 おもてなし料理(3年) テーブルマナー講習会(3年)	すし講習(2年)

■…普通科 ■…食物調理科 ■…両科共通

食物調理科

食物調理科は、専門的知識・技術を習得させる
ことに加え、もてなす心と技術の育成、そして
最終的には人間力の育成を目指しています。

卒業と同時に調理師免許を取得

県内公立高校では唯一、厚生労働大臣の指定を受けた調理師養成のための
学科です。よって、本校の授業を受けて必要な単位を修得すれば、
調理師の国家試験を受けなくても卒業と同時に
調理師免許を取得することができます。

特色

- 1 ホテルのシェフなどの特別講師 20 名による充実した授業。
- 2 レストランでの現場実習、老人施設や保育園での体験学習、ホテルでのサービスマナー講習など校外での幅広い体験。
- 3 学びが進路に直結(調理師として就職、パティシエや栄養士を目指した進学など)



授業科目と時間数(令和5年度)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1 学年	現代の国語	地理総合	数学I	科学と人間生活	体育	保健	音楽I 書道I	英語コミュニケーションI	家庭基礎	生活産業基礎	調理	食品	HR活動																	
2 学年	言語文化	公共	数学I	化学基礎	体育	保健	英語コミュニケーションII	生活産業情報	調理	栄養	食品衛生	公衆衛生	HR活動																	
3 学年	論理国語	歴史総合	数学A	生物基礎	体育	英語コミュニケーションII	課題研究	食文化	調理	食品衛生	公衆衛生	総合調理実習	HR活動																	

スクールライフ

4月 入学式



5月 高校総体壮行式



6月 遠足



7月 体育祭



9月 文化行事



10月 たかしお祭



12月 校内レク



2月 スキー教室



3月 卒業式



青森県立百石高等学校 グランドデザイン

スクールミッション

活動・体験を重視した学習や地域についての理解を深める学習を通して、主体性を身に付けるとともに、地域や企業と連携したキャリア教育や食育に関する異年齢交流等により、地域に貢献する態度を養い、豊かな心を持った新たな時代を切り拓く人材を育成します。

ももいし心

【グラデュエーション・ポリシー】

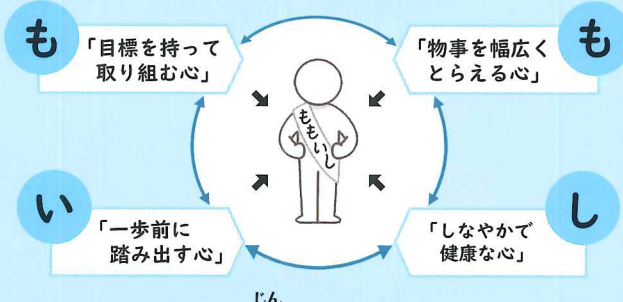
次のような資質・能力を育成します。

- 明るく健康で、礼儀正しい生徒の育成
- 自分で目標を定め、目標の実現に向かって努力する生徒の育成
- 新しい時代を主体的に切り拓く、心豊かで、たくましい生徒の育成

【カリキュラム・ポリシー】

次のような教育活動を実施します。

- 充実したキャリア教育で夢実現の普通科カリキュラム
- 卒業と同時に調理師免許が取得できる食物調理科カリキュラム
- 地域の諸活動への積極的参加とともに地域資源を活用した教育活動
- ICT機器やNIEを活用し、自ら学び考え取り組める教育活動



「ももいし心を育成します」

【アドミッション・ポリシー】

次のような生徒を求めています。

- 本校を志望する明確な目的意識を持っている生徒
- 志望する進路の達成に向けて学習に意欲的に取り組む生徒
- ルールやマナーを守り、明るく挨拶ができるなど基本的生活習慣が確立されている生徒
- 特別活動、部活動やボランティア活動等に積極的に参加する生徒

部活動

運動部

(令和5年4月現在)

男子サッカー部・ソフトテニス部・卓球部
女子バレーボール部・バスケットボール部・ボウリング部

文化部

(令和5年4月現在)

茶華道部・手芸部・将棋部・演劇部・ボランティア部・調理クラブ

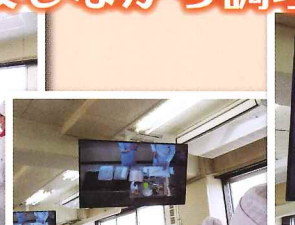
調理室のデジタル化



自分の手元と先生の手元を
比較しながら調理できます



同時進行で
作業ができます



前に集まらずに
手元確認!

令和4年度 卒業生の声



弘前大学人文社会科学部

普通科

高橋 美夕 (百石中学校出身)

入学した時から1年生のうちは勉強をしながら部活動など、高校生活をしっかり楽しもうと決めていました。2年生から本格的に受験勉強を始めようと思っていたので、実際に、2年生夏頃から本格的に受験勉強を始めました。進学校とは異なる環境にいることを認めて、自分だからこその強みを見つけて、とにかく量をこなしました。

学校のテスト勉強は、1年生の頃は英数以外の科目は同じ進度で勉強を進めていましたが、3年生になった頃には全て先回りしていたので、復習や確認のテストとして受けていました。徐々に力がついてきて、定期テストの負担は小さくなったこともあります。3年間学校の成績を下げずにきちんとやっていた事は、自分にとって強みでもありました。受験勉強も学校の勉強もつながっていることがほとんどなので、しっかり取り組むことが大事です。

学校の授業、定期考査の他に模擬試験を受けたり塾に通ったりもしました。模試は、他の受験生との差を測り、現実を見ようと思って始めました。大学受験をするとき、模試は必須だと思います。塾は、中学3年生から通っていた公文式と、高校2年生から八戸の河合塾マナビスに行くようになりました。公文式で基礎を固め、マナビスで応用問題などに挑戦しました。他の受験生の受験に対する姿勢を肌で感じられて、自分のやる気にも直結していたと思います。

結果が出たから言えることもかもしれませんが、受験に没頭した3年間はもちろん辛いことの方が多かったけれど、目標を持って頑張った高校3年間は、今振り返っても楽しかったです！



株式会社サンデー

普通科

杉山 侑世 (市川中学校出身)

百石高校には良いところが沢山あります。きれいな校舎、豊富な部活動、優しく丁寧に教えてくださる先生方、そして最高の仲間達。僕は百石高校に入学したことを後悔したことはありません。学習面では、情報処理検定や英語検定などの取得に励みました。進路実現のために面接練習を頑張りました。優しい先生方に丁寧にアドバイスをもらいながら改善点を探し、自分の態度を社会人としてふさわしいものに変わっていました。今後、百石高校に進路を決めようとしている中学生の皆さんは、是非臆することなく百石高校に入学して欲しいです。



普通科

箕輪 ヴィヴィアン (三沢第一中学校出身)

この高校での3年間自分の夢を持つことを見つけることができた3年間でした。百石高校の良さは、生徒1人1人のレベルや性格個性に理解をしめし、かつ学びに面白さや、新たな発見を大切にすることができることです。内容が豊富で、全員が何か一つ大切なこと、宝物を発見することができる高校だと思います。自分と向き合う時間を持つことができます。生徒に沢山のことを強制されることは一切なく余裕を持って過ごすことができました。



青森中央短期大学

食物調理科

佐々木 己緒 (調理クラブ/下長中学校出身)

3年間の高校生活の中で一番頑張ったことは調理クラブでの活動です。今の私の調理技術があるのは、授業と放課後のクラブ活動があったおかげだと思います。学生のうちから多様な経験を積めます。3年次には自分たちで作ったおかず販売をしました。地域の食材を沢山使用し、自分たちで考えた商品を提供する楽しさを感じました。お客様に喜んで頂いた時はやりがいを強く感じました。これらの活動から私も将来商品・食品開発の道に進みたいと思うようになりました。百石高校では将来の自分のビジョン明確にできる場だと思います。今しかできないことに挑戦し、皆さんも百石高校生活を楽しんでください。



盛岡大学栄養科学部 栄養科学科

食物調理科

武石 陵汰 (卓球部/根城中学校出身)

高校入学の時はイタリア料理を作る仕事を目標にしていた。ですが百石高校で専門科目を勉強していくうちに、「管理栄養士」になりたいと新しい目標ができました。管理栄養士の資格取得のため、大学を目指すことにして、3年間成績維持のために勉強を頑張りました。百石高校に入学して良かったことは、調理に関する基礎知識や技術を習得できたことです。楽しかった行事は、校内レクです。球技や文化競技で他学年、他クラスの人と闘い交流を計ることもできました。ある程度努力する人でないと続かないと思います。けて生半可な気持ちで入ることはオスメしませんが、頑張れば確実に技術の向上を計ることができます。



株式会社一の坊

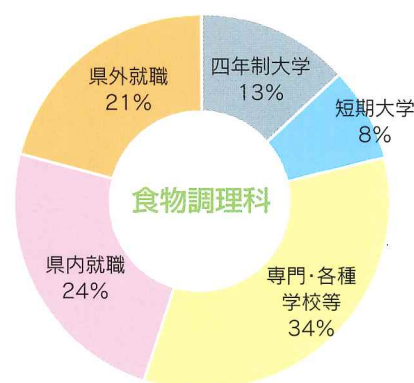
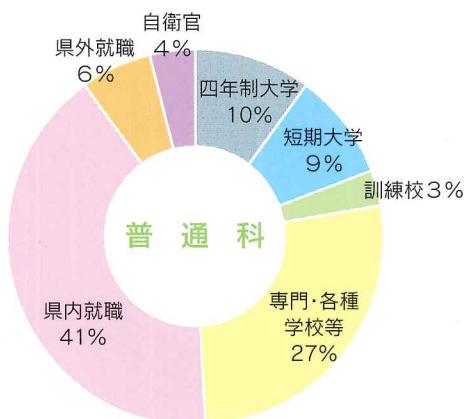
食物調理科

小笠原 唯 (書道部 十和田市東中学校出身)

高校生活で一番頑張ったことは、調理実習です。学んだ技術を家でも練習して、自分の得意とするものを身につけ上達することができました。百石高校に入学したことで、調理実習でプロの料理の先生から直接指導して頂きポイントなど沢山のことを教えて頂き、私は百石高校食物調理科へ入学して良かったなと思っています。調理実習で分からないことなどプロの調理の先生や調理科の先生に丁寧に教えて頂きました。百石高校へ入学する前にもう少し包丁を使うのに慣れておいたり、料理を作って家族に試食してもらうなどをしてあげれば良かったなと思っています。食物調理科へ入学希望の中学生は後悔しないように準備しておいた方が良いでしょう。

進路について

進路決定状況
(令和4年度卒業生)



令和4年度卒業生
主な進路先一覧

進学

【国公立大学・短期大学】 弘前大学・山形県立米沢女子短期大学

【私立大学】 八戸学院大学・八戸工業大学・柴田学園大学・埼玉工業大学
札幌学院大学・仙台大学・天使大学・盛岡大学

【私立短大】 八戸学院大学短期大学部・青森中央短期大学・盛岡大学短期大学部

【専門学校等】 (県内) 青森県営農大校・専門学校アレック情報ビジネス学院・八戸看護専門学校
八戸保健医療専門学校・八戸理容美容専門学校・青森県ヘアアーティスト専門学校
青森県立八戸工科学院・青森県立青森高等技術専門学校
(県外) 辻調理師専門学校・MCL盛岡情報ビジネス&デザイン専門学校
北日本ハイテクカルクッキングカレッジ 他

就職

【公務員】 海上自衛隊一般曹候補生・航空自衛隊一般曹候補生

【県内就職】 (株)青森クリエイト・(株)金剛・(株)サンデー・(株)トヨタレンタリース青森・(株)マエダ
(株)丸大サクラ薬局・(株)ユニバース・(株)LOCO-SIKI・(社)特別養護老人ホーム百石荘
スターゼンミートプロセッサー(株)三沢ポークセンター青森工場・日本フードパッカー(株)青森工場
八戸東洋(株)・プライフーズ(株)

【県外就職】 (株)アスター ホテル紫苑・(株)一の坊・(株)日本セレモニー・(株)リーブルテック・(株)緑水亭
(株)LOTTE Hotel Arai