

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

地元イベントのボランティアや、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、おいらせ町二十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、調理クラブでは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6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 (技術者査筆記のみ)
 全国高等学校家庭科食物調理技術検定 (1～4級)



「いちらうマラソン」ボランティア



町内ゴミ拾い



「おいらせグリーン」ボランティア

君の輝く場所がある

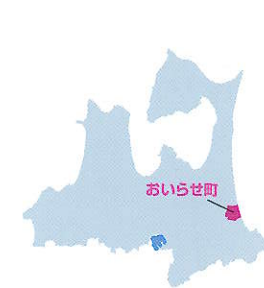
発見+挑戦+実現

発見・挑戦・実現

～君の輝く場所がある～



青森県立百石高等学校
 Momoishi High School
 School Guide 2025



〒039-2223
 青森県上北郡おいらせ町苗平谷地46番地
 TEL 0178-52-2088(代表)
 FAX 0178-52-8315
 URL <http://www.momoishi-h.asn.ed.jp/>



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で、夢の発見・挑戦・実現を目指すカリキュラム。
- 2 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。
- 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。



総探発表会



高齢者疑似体験



高齢者福祉体験



キャリア発表会



総探



避難所運営体験

授業科目と時間数 (令和6年度入学生)

	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		言語 文化		地理 総合		公共		数 学 I				化学 基礎		生物 基礎		体育		保 健	音楽Ⅰ 書道Ⅰ	英語コミュニ ケーションⅠ		家庭 総合		情報Ⅰ		総合的な探究		HR活動	
2 学 年	論理 国語		文学 国語	歴史総合		数学A		物理基礎		化学 生物		体育		保 健	音楽Ⅱ 書道Ⅱ	英語 コミュニ ケーションⅡ	論理・ 表現Ⅰ		家庭 総合		情報処理		総合的な探究		HR活動					
3 学 年	論理国語		文学 国語	政治・経済		数 学 II				化 学 生 物		体 育		英語コミュニ ケーションⅡ		論理・ 表現Ⅱ		生活と 福祉		ソフトウェア 活用		総合的な探究		HR活動						

3年間を見通したキャリア教育

■…普通科 ■…食物調理科 ■…両科共通

新入生オリエンテーション クラッシーガイダンス	4月	
花壇環境整備	5月	職業講話(3年) 校外実習(2年)
進路説明会(3年)	6月	職業講話(1,2年) 「ハーブ」植え付け
総合的な探究発表会(全学年)	7月	家庭科食物調理技術 検定4級(1年) 洋菓子講習(1年)
社会人講話(1,2年)	8月	家庭科食物調理技術 検定1級(3年) サービスマナー講習(1年)
外部関係者による模擬面接	9月	高齢者福祉体験学習(1年) すし講習(2年) そば打ち講習(3年)
高齢者福祉体験学習(1年) 高齢者疑似体験(1年)	10月	テーブルマナー講習会(2年) 製パン講習(3年) 食育教室(2年) 家庭科食物調理技術 検定3級(1年)
企業・学校見学(1,2年) 進路ガイダンス(2年) 消費者力検定(2年)	11月	洋菓子講習(1年) 保育体験学習(1年)
進路活動発表会(3年) 総合的な探究発表会(全学年)	12月	家庭科食物調理技術 検定2級(2年)
町長フレッシュトーク(1年)	1月	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)
食育教室(2年) 進路ガイダンス(1年)	2月	

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。

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学科

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申請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、高齢者福祉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、栄養士やパティシエを目指した進学など)



かつらむき



3年 西洋料理



食肉加工講習会



3年 日本料理



2年 西洋料理



1年 日本料理



3年 日本料理

授業科目と時間数 (令和6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Ⅲ	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
ライフル

4月 入学式



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

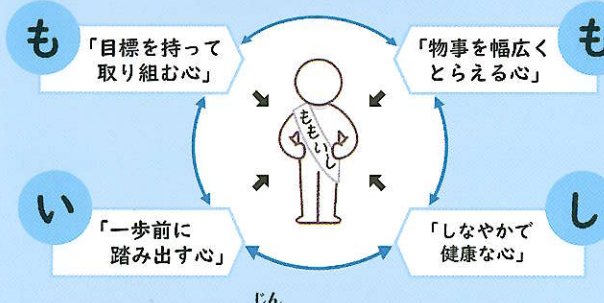


青森県立百石高等学校 グランドデザイン

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



「ももいし心を育成します」

【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
- 卒業後申請により無試験で調理師免許が取得できる
- 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を活用し、総合的な探究の時間(課題研究)等を通じて、自ら学び考え取り組める教育活動

【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

【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な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6年4月現在)

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

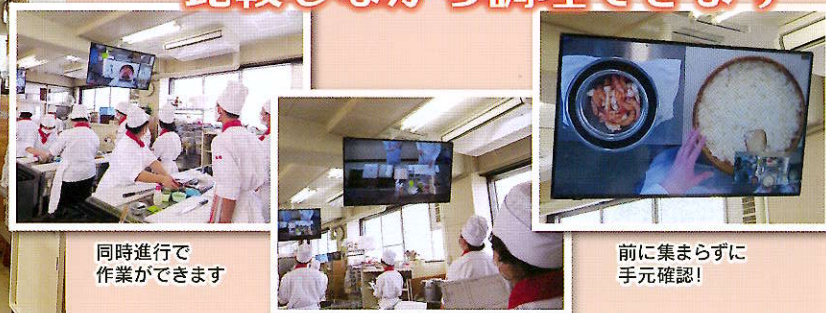
(令和6年4月現在)

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5年度 卒業生の声



ブライフーズ株式会社

普通科
木村 きらり (市川中学校出身)

私は3年生の始めに責任感がある人になりたいという目標を決めました。責任感を持って生活することは、社会に出た時にも大切だと思ったからです。私は最後の文化祭で模擬店のクラスの責任者を務めました。食材の調達、当日の動きの連絡やシフト作成など、部活と両立しながら放課後、休日にも文化祭成功の為に頑張りました。家に帰ると疲れて寝落ちをしてしまうこともありましたが、頑張ってきたという達成感もありました。3年間はあっという間です。もちろん勉強も大事ですが、行事等での役割・仕事を積極的にすることも進路活動で役に立つと思います。生徒一人一人がどんなことを頑張っているのか、ちゃんと見てくれる学校だと思います。勉強等は疎かにせず、文化行事等はおもいっきり楽しんで有意義な高校生活を送ってもらえたら嬉しいです。



八戸学院大学短期大学部

普通科
澤田 明日香 (木ノ下中学校出身)

3年間の高校生活で、夢に向かって自分から行動することの大切さを学ぶことが出来ました。百石高校では、自分の夢について考える時間が沢山ありました。私は、高校2年生の時のインターンシップを通して、介護の仕事に興味を持ちました。自分に今できることを見つけ、高校3年生の時に「介護初任者研修」という資格を取得することができました。私は、他人に言われてから行動することが多く、そんな時に、アドバイスをくれたのが先生方や友人でした。一人一人の気持ちに寄り添ってくれる先生、明るく優しい生徒がいる所が百石高校の1番の良さです。過ごしやすい環境で、夢に向かって勉強や部活動に取り組むことができます。そしておいらせ町は資格取得を目指す生徒に対して検定費用の一部助成もあり、夢に向かって行動する生徒に対して、背中を押してくれました。楽しいだけではなく辛かった部分も、ありました。しかし、3年間を振り返ると自分のためになる知識を得ることができ、充実した高校生活を送ることができました。百石高校に入學したいと考えている中学生の皆さん、ぜひ、百石高校に入學してほしいです。



介護老人保健施設はくじゅ

普通科
市川 真乃愛 (下長中学校出身)

中学生の頃学力が高い方ではなかった私は、特にやりたいことなどもなかったため合格圏内だった百石高校を選びました。不純な理由で入學しましたが、入学後は成績を上位でキープしようと思い勉強を頑張りました。1年生の頃から生徒会活動にも参加し、先輩や後輩達と行事の企画・準備・運営などを行い、責任感と忍耐力を身につけることが出来ました。また、生活と福祉の授業では実際に介護施設に行き介護実習やレクリエーションを行ったり、現役の介護福祉士の方のお話を聞いたことで介護の知識・技術を身につけることが出来ました。私は介護職に就こうと思っていたためこの授業や就職活動で指導をしてくださった先生方のお陰もあり、無事介護施設に就職することができました。この高校には優しく面白い生徒や先生方が沢山います。そのお陰で3年間楽しく過ごすことができました。百石高校で過ごして身につけた力を今後働いていく上で大切にしていきたいです。



株式会社下鴨茶寮

食物調理科
長谷部 皓也 (百石中学校出身)

百石高校に入學して良かったことは、やりたいこと(夢)が見つかったことです。入學時には、料理を学びたいと思っていましたが、将来何がしたいのかわかりませんでした。調理クラブや調理実習をとおして、2年次で就職は調理にしようと思うようになりました。進路達成のために頑張ったことは「提出物を必ず提出する」ということを心がけました。提出物を出すというのは先生との信頼関係を築く大切なことだと思っています。自分が行きたい就職先はお客様に外国の人も多いので英語をもっと勉強すればよかったです。私は中学の時に英語が分からず諦めてしまったので、諦めずに頑張ればよかったと思っています。食物調理科は厳しいですが一つ一つ乗り越えれば良いことに繋がると思うので調理を学びたいと思うならぜひ調理科に入ってみてはいかがでしょうか? 遠足から始まり体育祭や文化祭、校内レクリエーション大会そのほか行事は沢山あります。どれも楽しく思い出も沢山あります。百石高校へ入學して、友達と沢山の思い出をつくらせてください。



株式会社八戸プラザホテル

食物調理科
山崎 遥陽 (堀口中学校出身)

高校入学前からフレンチやイタリアンなどの西洋料理のシェフを目指していました。なので毎週ある調理実習を特に頑張りました。最初は、目標であった西洋料理は1番に頑張っていました。他の調理実習の時はモチベーションが上がらませんでした。しかし、説明を聞いてみると、他の分野の料理でも西洋料理に活かせる基礎や知識技術があることに気づき3年間頑張ってきました。1年生からいろいろな分野の料理のプロから直接教わることが出来るのは、百石高校の食物調理科だからこそのものなので本当に百石高校へ入學して良かったです。やる気があり努力できる人は絶対に技術向上できます。でも、とりえずや料理に興味あるくらいの軽い気持ちで入学すると絶対に辛い思いをします。1年生のうちに多くの人が一度は料理を嫌になります。それは出来ないのに努力もしないから実習をやっても楽しくないのだと思います。うちで少しは包丁を使って料理などを作ることが出来れば入学してからの調理実習を楽しむことができると思います。



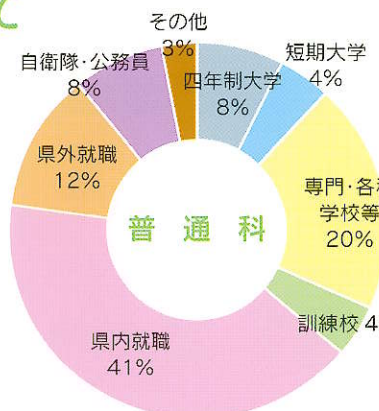
宮城学院女子大学

食物調理科
中野 佑美 (十和田東中学校出身)

私は元々、進学したいと考えていたので1年生から資格取得に力を入れたり、定期考査で上位を維持できるよう頑張りました。2年生の時に栄養系の仕事に興味を持ち、大学進学のために更に学業に力を入れました。食物調理科の授業を通して食育などの活動が出来たことは管理栄養士として重要な伝える力を考えさせられ、とてもいい経験でした。食物調理科は3年間の活動を将来、就職や進学する際にアピールできる部分が多いところが魅力だと思います。食に関わる仕事に興味がある人は多くの経験ができる食物調理科を通して将来像を見据えて視野を広げる事が出来ると思います。学校だけの学びで終わらせるのではなく自主的に何か活動したり経験を増やすことが成長のために不可欠だと思います。自ら課題を見つけ、自分に足りない部分は何かをよく考え行動に移すことの大切さを実感しました。後悔のない高校生活にするためしっかり考えて進学先を決めましょう。

進路について

進路決定状況 (令和5年度卒業生)



令和5年度卒業生 主な進路先一覧

進学

【国公立大学】 青森公立大学
【私立大学】 (県内) 青森中央学院大学・八戸学院大学・八戸工業大学・弘前医療福祉大学
(県外) 尚絅学院大学・東北学院大学・宮城学院女子大学
【私立短大】 (県内) 八戸学院大学短期大学部 (県外) 仙台青葉学院短期大学
【専門学校等】 (県内) 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・青森県立八戸工科学院
(県外) アミューズメントメディア総合学院・上野法律ビジネス専門学校・仙台ウェディング&ブライダル専門学校・仙台ヘアメイク専門学校・専門学校デジタルアーツ仙台・専門学校東京アナウンス学院・日本工学院・盛岡ベッワールド専門学校

就職

【公務員】 北海道警察・海上自衛隊自衛官候補生・航空自衛隊一般曹候補生・陸上自衛隊一般曹候補生
【県内就職】 K Pダイニング(株)・Food Offer Japan (株)・青森クリエイト (株)・サカイ引越センター八戸支社 (株)・トヨタレンタリース青森 (株)・日産レンタカー青森 (株)・八戸プラザホテル (株)・八食サービスエイト (株)・ホンダ四輪販売八戸 (株)・ホンダカース青森東 (株)・マエダ (株)・町田アンド町田商会 (株)・三沢警備保障・北日本造船(株)・公益財団法人シルバリーハビリテーション協会 介護老人保健施設はくじゅ・高周波製造(株)・社会福祉法人寿栄会 特別養護老人ホーム寿栄荘・社会福祉法人深沢福祉会 幼保連携型認定こども園深沢保育園・社会福祉法人みつは会 幼保連携型認定こども園みどりのかぜエデュカール・スターゼンミートプロセッサー(株)・青森工場三沢パークセンター・太平洋商事(株)・日本ビュアフード(株)・青森工場・八戸製鉄(株)・八戸製鉄所・ブライフーズ(株)・丸一花吉(株)・三菱製紙エンジニアリング(株)・桃川(株) (南)アルパジョン (南)クリーニングルカ (南)東北ファーム・ワダカン(株)・アート引越センター(株)・イオン東北(株)・医療法人社団白報会 草加幸楽園・エムディフード東北(株)・(株)アクティブマーケティングシステム・(株)アリシェ (よし寿司)・(株)オランダ家・(株)銀座・(株)下鴨茶寮・(株)成城風月堂・(株)大観・(株)富士見・山崎製パン(株)

