

学



学校法人 鎌形学園 Tokyo Gakkan Funabashi High School

東京学館船橋高等学校

2025 SCHOOL GUIDE

館



船

橋



学校法人 鎌形学園 Tokyo Gakkan Funabashi High School

東京学館船橋高等学校

〒274-0053 千葉県船橋市豊富町577番地
TEL:047-457-4611 FAX:047-457-4424
<http://gakkan-f.jp/>



学校法人鎌形学園の姉妹校

東京学館高等学校
普通科(共学)
千葉県印旛郡酒々井町伊藤21 TEL:043-496-3881(代)

東京学館浦安高等学校
普通科(共学)
千葉県浦安市高洲1丁目23番1号 TEL:047-353-8821(代)

東京学館新潟高等学校
普通科(共学)
新潟県新潟市中央区鐘木185-1 TEL:025-283-8857(代)



本校は、現代社会において、
日本の優れた伝統文化と
心の豊かさを基盤としつつ、
国際人として活躍・奉仕できる
青年の育成を願って創設されました。
校訓である「自主・自学」のもと、
生徒一人ひとりの個性を伸ばし、
かつ勤労と協調の精神を養うことで、
社会に貢献できる人材の育成を
目指しています。



学館船橋の歩み

1980年代後半、国際化や高度情報社会の到来が予見されるなか、欧米では適齢期の職業教育によって、青少年に職業人としての意識と誇りを高く持たせることに成功していました。創始者はこのことに着目し、生徒の能力・適正・志向に応じた教育の多様化を目指して、1986年に、商業科・情報処理科・食物調理科・工芸科・服飾デザイン科からなる本校を開校しました。

21世紀になると、国際化や技術革新の進展によって大学への進学志向が強まります。本校も新しい時代の要請に応えるべく、普通科を設置し、校名を現在のものに改めました。専門学科も、各自の進路希望に合った学習内容を充実させ、統廃合等の変遷の後、現在に至ります。

本校の沿革

- | | | |
|-------|-----|--------------------------------------|
| 1986年 | 3月 | 校舎落成 |
| | 3月 | 千葉県知事より
東京学館総合技術高等学校の設置認可 |
| 1987年 | 3月 | 本校食物調理科に対し
調理師養成施設として認可 |
| | 11月 | 第35回全国私学教育研究会千葉大会
〈特色教育部会〉を本校にて開催 |
| 1991年 | 6月 | 学園創立記念日の制定 |
| 1995年 | 11月 | 創立十周年記念式典挙行 |
| 1997年 | 10月 | 食物調理科全国大会実施 |
| 1998年 | 4月 | 商業科を情報処理科に統合 |
| 2003年 | 4月 | 美術工芸科新設（旧工芸科） |
| 2006年 | 4月 | 校名変更（東京学館船橋高等学校）
普通科新設 新制服を制定 |
| 2011年 | 4月 | 普通科定員増 |
| 2015年 | 4月 | 創立三十周年 |
| 2018年 | 4月 | 情報ビジネス科へ学科名変更
（旧情報処理科） |



普通科

基礎からの学び直しによって学習習慣を確立させるとともに、進学を中心とした適切な進路指導を行い、将来を見据えた学校生活を送れるよう指導します。特に大学進学希望者へは、現役合格を目指して多様な入試形態に対応できるように指導しています。2年次より文系コース・理系コースに分かれ、より専門的な授業を行うので、将来への目標がぐっと近づきます。

学び直しから大学進学まで、幅広い進路に対応

2年次より文系コース・理系コースの2つのコースからどちらかを選択するカリキュラムになっています。自分の得意なコースを選ぶことで、能力をさらに伸ばせるようなカリキュラムを組んでいますので、将来に向けて大きな飛躍が期待できます。

学び直し

- 中学校までの学習内容の確実な定着を目指します。
- 定期的に基礎力の定着度を確認し、3年間を通して積み残しの解消を目指していきます。
- 学習習慣の確立を目指し、「やればできる!」の成功体験を積み上げていきます。

大学進学

- 文系コース・理系コース選択制で進路選択の幅を広げます。
- 定期的な模擬試験や進学補習、小論文補習で受験対策にも対応。
- 大学見学の校外学習や、大学・短大・専門学校の講師による出前授業を行い、進学への意識を高めています。

カリキュラム

科目名	1年	2年		3年	
	共通	文系	理系	文系	理系
国語	現代の国語	2			
	言語文化	2			
	論理国語		2	2	2
	文学国語		2		2
	古典探究		2		2
	国語研究※		1	1	2
地理歴史	地理総合		2	2	
	歴史総合	2			
	日本史探究		4		
	世界史探究			4	
公民	公共	2			
	政治・経済			2	2
数学	数学Ⅰ	3			
	数学Ⅱ		2	4	2
	数学Ⅲ				3
	数学A	2			
	数学B			2	
	数学C				2
	実践数学Ⅰ※			2	
	実践数学Ⅱ※				2
理科	科学と人間生活			2	
	化学基礎	2			
	生物基礎		2	2	
	物理基礎			2	
	化学				4
	生物				4
	物理				4

科目名	1年	2年		3年	
	共通	文系	理系	文系	理系
保健体育	体育	3	3	3	2
	保健	1	1	1	
芸術	書道Ⅰ				2
	美術Ⅰ				2
	工芸Ⅰ				2
外国語	英語コミュニケーションⅠ	3			
	英語コミュニケーションⅡ		5	5	
	英語コミュニケーションⅢ				4
	論理・表現Ⅰ	3			
	論理・表現Ⅱ		3	3	
	論理・表現Ⅲ				3
家庭	家庭基礎	2			
	情報Ⅰ	2			
	情報Ⅱ				2
普通科目計		29	29	29	29
総合的な探究の時間		1	1	1	1
LHR		1	1	1	1
単位数合計		31	31	31	31

文系コース・理系コースは、2年次より継続して片方を選択
※学校設定科目

普通科の特色

到達度別授業

数学・英語について、到達度別の授業を取り入れているため、実力にあったクラスで無理なく学習することができます。上級グループでは教科書＋αの内容を、基礎グループでは教科書の内容をゆっくりと復習しながら学習できます。

4技能を高める英語学習

学館船橋では4技能(リーディング・ライティング・スピーキング・リスニング)をバランスよく学習し、向上させていきます。特にライティングは学校オリジナル教材を使い、中学校の復習を含む内容からしっかり勉強することができます。

本校を会場に受験できる検定

実用英語技能検定

漢字能力検定

実用数学技能検定



情報ビジネス科

高校3年間でビジネス・IT関連の資格を取得し、その資格を活かして進学や就職を目指します。
2年次からは情報処理コース・ビジネスコースに分かれ、より専門的な授業を展開します。
生徒一人ひとりの自信になるよう補習や検定対策に力を入れ、希望した進路への全員合格を目指します。
毎年、上級学校への進学率は80%以上です。

2年次より2つのコースに分かれてより専門的な授業を展開

情報処理コース

- 文書作成・表計算はもとより、プログラミング・プレゼンテーション、データベース管理を学び、企業で必要とされる情報技術力を習得。
- 進学や就職に生かせる実務的な資格の取得。

ビジネスコース

- 簿記の知識を深め、製造業における原価計算や株式会社の会計に関する知識と技術を習得し、コンピュータ会計を学びます。
- 各種ビジネス系資格取得のための実践的なカリキュラム。

本校を会場に受験できる検定

簿記検定	情報処理検定	ビジネス文書検定(ワープロ検定)	ビジネス計算検定(珠算・電卓検定)
商業経済検定	文書デザイン検定	ホームページ作成検定	プレゼンテーション作成検定

カリキュラム

科目名	1年	2年		3年	
	共通	情報処理	ビジネス	情報処理	ビジネス
国語	3		3		
現代の国語			3		
言語文化		3			
論理国語				3	3
地理				3	3
地理総合		3	3		
歴史					
歴史総合		3	3		
公民	3				
数学	2	2	2		
数学I					
数学A				2	2
理科		2	2		
科学と人間生活		2	2	2	2
化学基礎				2	2
保健	3	3	3	2	2
体育	1	1	1		
書道I				2	2
美術I				2	2
工芸I				2	2
英語コミュニケーションI	4				
英語コミュニケーションII		3	3	3	3
家庭基礎	2				
家庭基礎	2				
普通科目計	18	17	17	17	17
情報処理	4				
ビジネス基礎	3				
簿記	5				
マーケティング		2	2		
ソフトウェア活用		5	2		
プログラミング		4			
ネットワーク活用		2			
原価計算			3		
ビジネス計算※			2		
財務会計I			4		
課題研究				3	3
総合実践				4	4
コミュニケーション演習※				2	2
ソフトウェア演習※				4	
財務諸表演習※					4
専門科目合計	12	13	13	13	13
LHR	1	1	1	1	1
単位数合計	31	31	31	31	31

情報処理コース・ビジネスコースは、2年次より継続して片方を選択
※学校設定科目

【専門科目の特色】

情報処理

表計算やデータベースなどのソフトウェアを用いて、情報の収集・加工・分析などができる技術を身につけます。

ビジネス基礎

ビジネスに関する基礎的な知識と技術や、社会の一員としての心構えなどを身につけます。

簿記

企業において日常おこなわれる購買・販売活動を合理的に記帳する方法を身につけるとともに、企業経営の基礎を学びます。

マーケティング

市場調査、購買行動、商品計画、価格設定を学びます。また、プロモーション(宣伝活動)についても効果的な手段を学習します。

ソフトウェア活用

ソフトウェアを適切に活用・管理することを学びます。ビジネス情報検定2級を取得することも目標にしています。

プログラミング

プログラミングに関する知識や技術をマスターし、ビジネス活動において、情報を合理的に処理できるよう学習します。

ネットワーク活用

ネットワークを活用した商取引や広告に関する技術を学び、Webページを制作します。

原価計算

製造業における、原価について理解を深め、原価を中心とする会計情報を活用できるように学習します。

ビジネス計算

1年生で学習したビジネス基礎の内容の発展として、情報の収集・加工・分析などに関する計算を学習し、ビジネス計算検定1級の取得を目指します。

財務会計I

株式会社の会計法規や基準を学び、企業の経営成績や財政状態を把握しビジネスの諸活動に必要な知識や技術を習得します。

課題研究

自らの進路希望などに応じて、ビジネス・簿記・情報処理の各分野に関連した資格や検定の取得を目指します。

総合実践

会社の運営をシミュレーションで学習し、企業間の取り引きや決算を体験します。また、インターネットを使った商取引についても学習します。

コミュニケーション演習

ビジネスに関する情報収集・処理・分析、報告書や提案書の作成及びソフトウェアを利用して効果的なプレゼンテーション技術を習得します。

ソフトウェア演習

ビジネス情報検定1級、ITパスポートを取得するための学習を行います。

財務諸表演習

株式会社の財務諸表を作成することを目的として学習します。また、企業グループの連結会計も学び、簿記1級取得を目指します。

おもな進学先

信州大学(国)／法政大学／日本大学／東洋大学／駒澤大学／専修大学／國學院大学／江戸川大学
共栄大学／国際武道大学／国士舘大学／埼玉工業大学／淑徳大学／城西国際大学／駿河台大学
聖徳大学／創価大学／高千穂大学／拓殖大学／千葉経済大学／千葉工業大学／千葉商科大学
中央学院大学／帝京大学／帝京平成大学／帝京科学大学／東京情報大学／東京福祉大学／東北福祉大学
日本経済大学／日本文化大学／文教大学／横浜商科大学／流通経済大学／了徳寺大学／麗澤大学 など



食物調理科

食物調理科には、調理師や栄養士、管理栄養士の資格を持った教員が揃っています。豊富な実習に加え、栄養価算出などといった理論的な授業も行います。本校は、[国家試験免除]厚生労働大臣指定の調理師養成施設に認定されており、卒業時に100%調理師免許が取得できます。

取得できる資格	本校を会場に受験できる検定
調理師免許(国家資格)	技術考査

おもな進学先
[大学・短大] 淑徳大学／和洋女子大学／東京家政学院大学／帝京平成大学／聖徳大学／川村学園女子大学／昭和学院短大 など
[専門学校] 華学園栄養専門学校／東京製菓学校／織田栄養専門学校／東京ベルエポック製菓調理専門学校

おもな就職先
ホテル椿山荘東京／ホテル日航成田／京成ホテルミラマーレ
目黒雅叙園／オークラ千葉ホテル／日清医療食品(株) など

カリキュラム				
	科目名	1年	2年	3年
国語	現代の国語	3		
	言語文化		3	
	論理国語			3
	地理総合			3
	歴史総合		3	
公民	公共	3		
	数学I	2		
	数学A		2	
	科学と人間生活		2	
	化学基礎			2
理科	生物基礎			2
	体育	3	3	2
	保健	1	1	
	書道I			2
	美術I			2
芸術	工芸I			2
	英語コミュニケーションI	4		
	英語コミュニケーションII		3	3
	家庭基礎	2		
	情報	2		
外国語	普通科目計	20	17	17
	調理	3	1	1
	調理実習※	3	3	5
	食品衛生	2	2	
	食品	2	1	
専門科目	総合調理実習	3		
	公衆衛生		1	2
	栄養		1	1
	生活産業基礎		1	1
	課題研究			3
生活産業基礎	衛生法規※			1
	食文化			1
	専門科目合計	10	13	15
	LHR	1	1	1
	単位数合計	31	31	33

課題研究は職場研修2単位を含む
※学校設定科目

専門科目の特色
調理(理論) 基本的な調理操作や和・洋・中の基本調理操作の理論と献立構成について学びます。また実験によって調理を科学的に理解できるように立体的な授業を行っています。
調理実習 調理理論に基づいた和・洋・中の基本操作・技術を実習します。また、専門科目で学んだ衛生や栄養、食品の知識を総合的に活用した献立に基づいた調理実習を行っています。
食品衛生 飲食に起因する感染症、食中毒、その他の危害発生防止を目的とした「食の安全、衛生管理」について重点的に学習します。
食品 私たちが普段食べている食品を中心に、実物や資料をもとに知識を広めます。また、素材を加工して調理した時の変化や利用の仕方についても学習します。
栄養 栄養素の機能と代謝、ライフステージや病態に応じた栄養などの知識を習得します。また、学んだことを生かして献立作成や栄養計算を行います。
生活産業基礎 生活と産業とのかかわりについて学びます。特に食生活に関連のある職業への興味・関心を高め、食分野のスペシャリストとしての知識と技術を身につけます。
課題研究 夏の長期休業を利用した、ホテルや専門店でのインターンシップ(職場研修)を通して、調理現場の仕事や職場の雰囲気を学ぶ他、プロの仕事や肌で感じることが出来ます。

衛生法規
食と健康をつくる立場として、調理師資格に基づく法令等を学びます。法的な視野から調理師という仕事に対する理解を深めると共に主体的に考え、公正に判断する能力を身につけます。
食文化
地域や民族に固有の伝統食、歴史に関連した郷土食、行事食などを学びます。実習を取り入れ、食の伝承者として伝えるべき料理、風習を身につけます。
公衆衛生
住民の疾病予防や健康保持を目的として、どのような方法で達成を目指すしていくのか、その意義と重要性について、調理師の立場から考えていきます。
総合調理実習
実習では1回に100食程度の食事を作り、提供します。大量に調理する際の調理技術だけでなく、衛生管理やテーブルセッティング・接客サービス等についても学びます。また、献立作成に必要なとなる廃棄率や原価計算・栄養計算についても学習します。
その他
● 外部から日本料理、西洋料理、中国料理、製パン・製菓の各分野の第一線で活躍している特別講師を招き、講話・実習を通じて一流の技術や調理師としての必要な心構えを学ぶことができます。 ● 卒業時には「卒業作品展」があり、3年間学んだ授業内容のまとめとして、自分の夢や希望をテーマに織り込み、献立の計画から試作を繰り返し本番に臨みます。 ● 福祉教育の一貫として、福祉施設の協力を得ながら、勉強会、交流会、食事会を取り入れた学習を行っています。



美術工芸科

芸大・美大への進学指導はもとより、一人ひとりの多様な個性と感性を伸ばすための実習が豊富に用意されています。

モノづくりを専門的に学べる環境は全国でも有数。

様々な設備を存分に使い、画家やイラストレーター、漫画家、デザイナー、インテリアプランナー、アニメやゲームの制作者、陶芸家など、様々なアートの道のプロとして、将来の夢をカタチにするきっかけを提供します。

本校を会場に受験できる検定

レタリング技能検定	色彩士検定
-----------	-------

おもな進学先

東京芸術大学(国)／金沢美術工芸大学(公)／筑波大学(国)／東京学芸大学(国)
長岡造形大学(公)／多摩美術大学／武蔵野美術大学／東京造形大学／日本大学芸術学部
女子美術大学／京都芸術大学／東北芸術工科大学／横浜美術大学 など

カリキュラム

	科目名	1年	2年	3年
国語	現代の国語	3		
	言語文化		3	
	論理国語			3
	地理総合			3
地理	歴史総合		3	
歴史	公民	3		
公民	数学I	2		
数学	数学A		2	
理科	科学と人間生活		2	
	化学基礎			2
保健	体育	3	3	2
体育	保健	1	1	
芸術	書道I			2
	美術I			2
	工芸I			2
	英語コミュニケーションI	4		
外国語	英語コミュニケーションII		3	3
家庭	家庭基礎	2		
情報	情報I	2		
専門科目	普通科目計	20	17	15
	構成	2		
	工芸基礎※	2		
	CG※	2		
	美術概論	2		
	素描	2	2	2
	プロダクトデザイン※	2		
	伝統工芸※	2		
	彫刻	2		
	絵画	2		
	ビジュアルデザイン	2		
	美術史	1	2	2
	映像表現		2	
	課題研究※		3	
	鑑賞研究		2	
	専門科目合計	10	13	11
	総合的な探究の時間		4	
	LHR	1	1	1
	単位数合計	31	31	31

課題研究は、①イラストレーション ②グラフィックデザイン ③絵画
④版画 ⑤CGアニメーション ⑥彫刻 ⑦プロダクトデザイン
⑧金工 ⑨木工 ⑩陶芸の10コースより選択 ※学校設定科目

【専門科目の特色】

構成

色彩構成を中心に、造形的な創造活動の基本となる感性や造形感覚と構成の能力を高めます。

工芸基礎

さまざまな材料との出逢いをテーマに、素材や道具の効果的な使い方や手順を学び、工芸の基礎的な能力を高めます。具体的には金工・木工・陶芸の3つの分野に取り組みます。

プロダクトデザイン

椅子やパッケージなど、暮らしの中で使うモノを、使いやすさや素材の良さを考えながらデザインします。また、それらを設計するうえでの図法の基礎も学びます。

美術概論

美術とは何か、という単純で奥の深いテーマを様々な角度から見てゆく、美術への入門講座です。また、レタリング技能検定や色彩士検定にも取り組みます。

素描

石膏像や静物などをモチーフとして、素材の質感や形態を的確・緻密にとらえられるよう学習します。美術大学受験にも必要なデッサン力を養います。

伝統工芸

金工、木工、陶芸の3つの分野について、伝統的な造形技術や素材の活かし方を学びます。金工では主に鍍金、陶芸ではろくろの技術、木工では家具などの作り方を学習します。

絵画

油彩画の表現方法や技法を中心に、さまざまな表現材料を用いて絵の具などの材料、用具の持つ特性や色彩及び空間など絵画の表現力を養います。

彫刻

彫塑の基礎を中心に立体でモノを表現する力を養います。木彫と鋳造を中心に石膏など素材を活かした造形表現に取り組みます。

ビジュアルデザイン

色彩の基礎から文字のデザインやロゴマーク、イラストレーション、マンガまで、視覚伝達表現の基礎を学びます。コンピュータを使った表現や様々な画材を用いた表現に挑戦します。

CG

3Dコンピュータグラフィックスの基礎的なモデリングからアニメーションなどの技術を学びます。

美術史

日本と世界の美術について、2年生では原始から中世まで、3年生では中世から近代まで時代を遡って学習します。

映像表現

映画やアニメーションなど様々な映像作品の制作をコンピュータの操作を中心に学びます。また、効果音や音楽の制作にも取り組みます。

課題研究

1、2年生で履修した基礎をもとに、自分の取り組みたい分野を選択し、大学のゼミのように担当の先生について自主的に作品づくりにあたる、いわゆる卒業制作です。

鑑賞研究

近現代の作品を中心に、表現や技法、素材、作者や時代などを読み解き、美術作品の鑑賞力を養います。

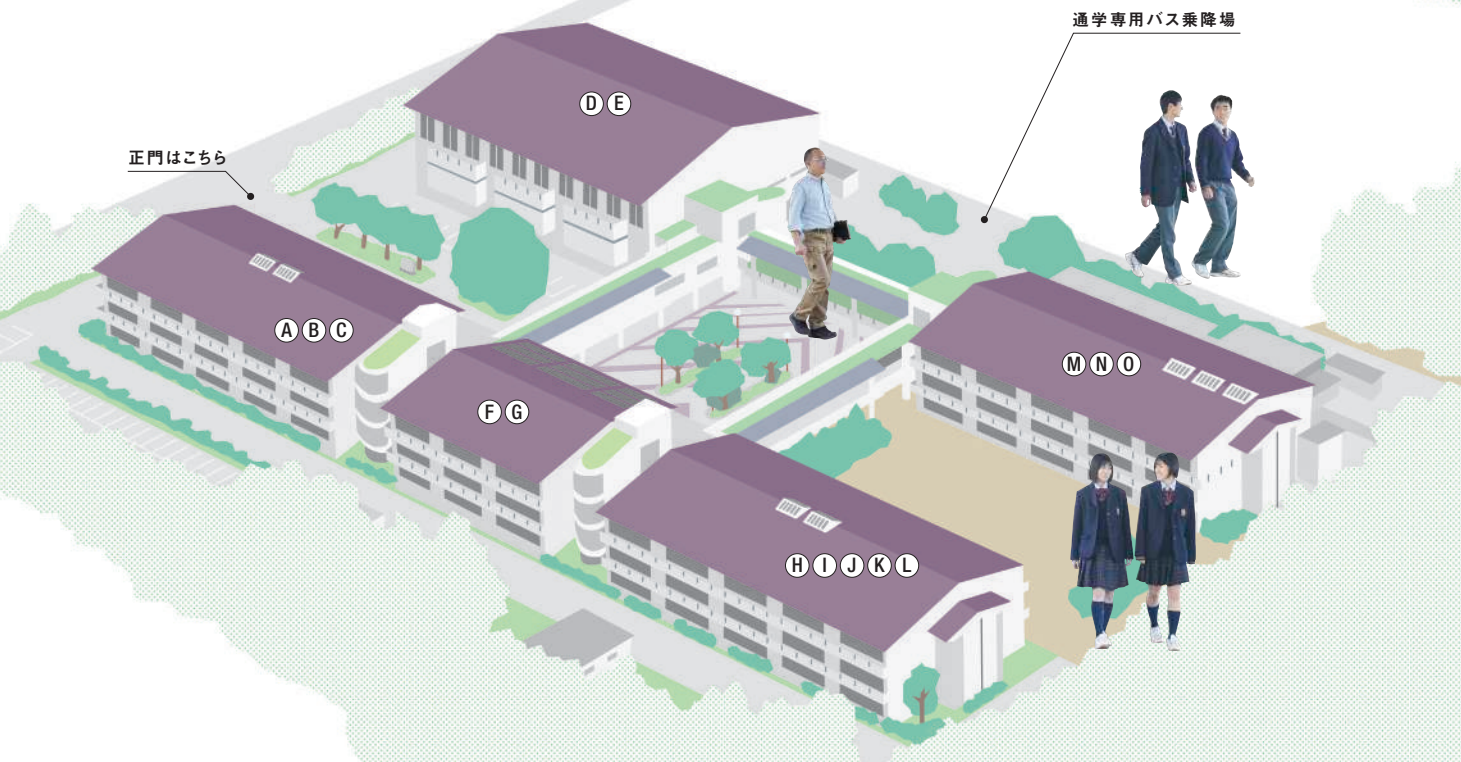


SCHOOL LIFE

あふれる緑の中に静かにたたずむ校舎。
 冷暖房はもちろん、校内LANも完備されており、一人1台PC端末を持って授業に臨みます。
 全校でスタディサプリを導入。また各種検定による資格取得にも力を入れています。
 専門学科の実習で使う設備は、いずれもプロ仕様の高度なものを完備。
 現場での実践を想定した密度の濃い実習ができます。
 思い切りスポーツに打ち込める広いグラウンドも魅力のひとつ。
 勉強でも部活動でも、高校生活を目一杯楽しめる環境があらゆる面で整っています。



通学専用バス乗降場



正門はこちら



⑨ 第1グラウンド



⑩ 第2グラウンド



⑪ テニスコート



教室



④ 図書室



⑤ 書道室



⑥ 進路指導室



⑦ 体育館



⑧ 剣道場



⑨ 礼法室



⑩ 総合調理実習室



⑪ 購買部



⑫ 調理実習室



⑬ English Room



⑭ 化学生物室



⑮ 家庭科実習室



⑯ 第3コンピュータ室



⑰ 木工実習室



⑱ 陶芸実習室





部活動

授業以外でも同じ志を持つ仲間と出会える部活動は、高校生活をさらに豊かなものしてくれるでしょう。
中には、全国大会・関東大会へ出場している部活も。
運動部・文化部・同好会などの多彩なラインアップから、きっと熱中できることを見つけられるはずです。

文化部	・珠算部	・クッキング部	・簿記部	・軽音楽部	同好会	・アコースティックギター同好会	・映像研究同好会
	・吹奏楽部	・美術部	・茶道部	・eスポーツ部		・書道同好会	・イラスト同好会
	・陶芸部	・パソコン部	・囲碁将棋部			・卓球同好会	

運動部	・硬式野球部	・サッカー部	・剣道部
	・バスケットボール部	・テニス部	・陸上競技部
	・バレーボール部	・バドミントン部	・ダンス部

【過去のおもな成績】硬式野球部：春季県大会ベスト4、夏季県大会ベスト4、秋季県大会ベスト4／バレーボール部(男子)：全国高校総体8回出場(3位1回)、全日本高校選手権大会(春高)2回出場、関東大会22年連続23回出場(準優勝1回)、全国私立高校選手権大会25回出場(優勝1回)、関東私立高校選手権大会27回出場(優勝1回、3位2回) サッカー部：県大会出場、全日本U18フットサル県大会3位、高宮杯JFAU18サッカーリーグ4部1位3部昇格／テニス部：全国選抜高校ベスト8(2回)／バドミントン部：県大会出場／剣道部：関東大会出場(男女)、県総体団体3位(女子)、県新人戦団体3位(男子)、玉竜旗大会出場、魁星旗大会出場／陸上競技部：全国高校総体26回出場【砲丸投】優勝2回・2位2回【走高跳・8種競技】3位1回、国民体育大会【砲丸投】優勝2回・2位1回・3位2回、全日本U20・U18【走高跳】優勝1回・2位1回【砲丸投】2位1回、県高校新人陸上競技大会男子総合優勝／ダンス部：日本高校ダンス部選手権スーパーカップDANCE STADIUM出場／簿記部：簿記コンクール全国大会出場(個人の部)／珠算部：全国大会出場18回・個人総合競技3等／軽音楽部：全国高等学校軽音楽コンテスト県大会準グランプリ、全国高等学校総合文化祭県代表／美術部：学展大賞／eスポーツ部：県大会優勝、関東大会3位

部活動ブログはこちら！



制服

高校生活を通じて
身を包む制服は、冬はブレザー、
夏はシャツのスタイル。
Pコートやサマーベスト、
サマーセーターは希望に合わせて。
赤いチェックの
ネクタイ・リボンがポイントで、
生徒たちにも好評です。



年間行事

4 April

- ・入学式
- ・新入生オリエンテーション
- ・1・2年到達度テスト
- ・3年実力テスト
- ・3年進路ガイダンス

5 May

- ・中間考査
- ・3年保護者進路説明会
- ・生徒総会

6 June

- ・面談期間
- ・後援会総会
- ・2年保護者進路説明会
- ・学園創立記念日

7 July

- ・期末考査
- ・終業式
- ・夏期補習
- ・1・2・3年模擬試験

8 August

- ・オープンスクール

9 September

- ・始業式
- ・1・2・3年到達度テスト
- ・白堊祭(文化の部)
- ・個別入試相談会

10 October

- ・白堊祭(体育の部)
- ・中間考査
- ・防災訓練
- ・個別入試相談会
- ・2年小論文模試

11 November

- ・学校説明会
- ・生徒会役員選挙

12 December

- ・期末考査
- ・3年芸術鑑賞会
- ・終業式

1 January

- ・始業式
- ・食物調理科卒業作品展
- ・第1回前期入試
- ・1・2年模擬試験
- ・1年小論文模試

2 February

- ・第2回前期入試
- ・美術工芸科卒業制作展
- ・2年修学旅行
- ・1年校外研修
- ・予餞会

3 March

- ・卒業式
- ・学年末考査
- ・新入生説明会
- ・修了式
- ・1年職業理解講演会

ACCESS MAP



路線バス案内

- 新京成線三咲駅より「小室駅行」19分 …… 住友大阪セメント研究所・東京学館下車徒歩7分
- 北総線小室駅より「船橋駅北口行」7分 …… 住友大阪セメント研究所・東京学館下車徒歩7分
- 新京成線・東葉高速線北習志野駅より「小室駅行」26分 …… 豊富北下車徒歩4分

INFORMATION ※下記の全日程において個別相談会も実施します。ホームページより要事前申込(9/28を除く)

<u>オープンスクール</u>		<u>文化祭</u>	<u>中学生個別相談会</u>	
8/25 ⑩		9/28 ⊕	10/5 ⊕	10/19 ⊕
<u>学校説明会</u>				
10/26 ⊕	11/2 ⊕	11/9 ⊕	11/16 ⊕	
【注意】 上記日程は変更になる場合もございます。最新の情報は、ホームページにてご確認ください。				