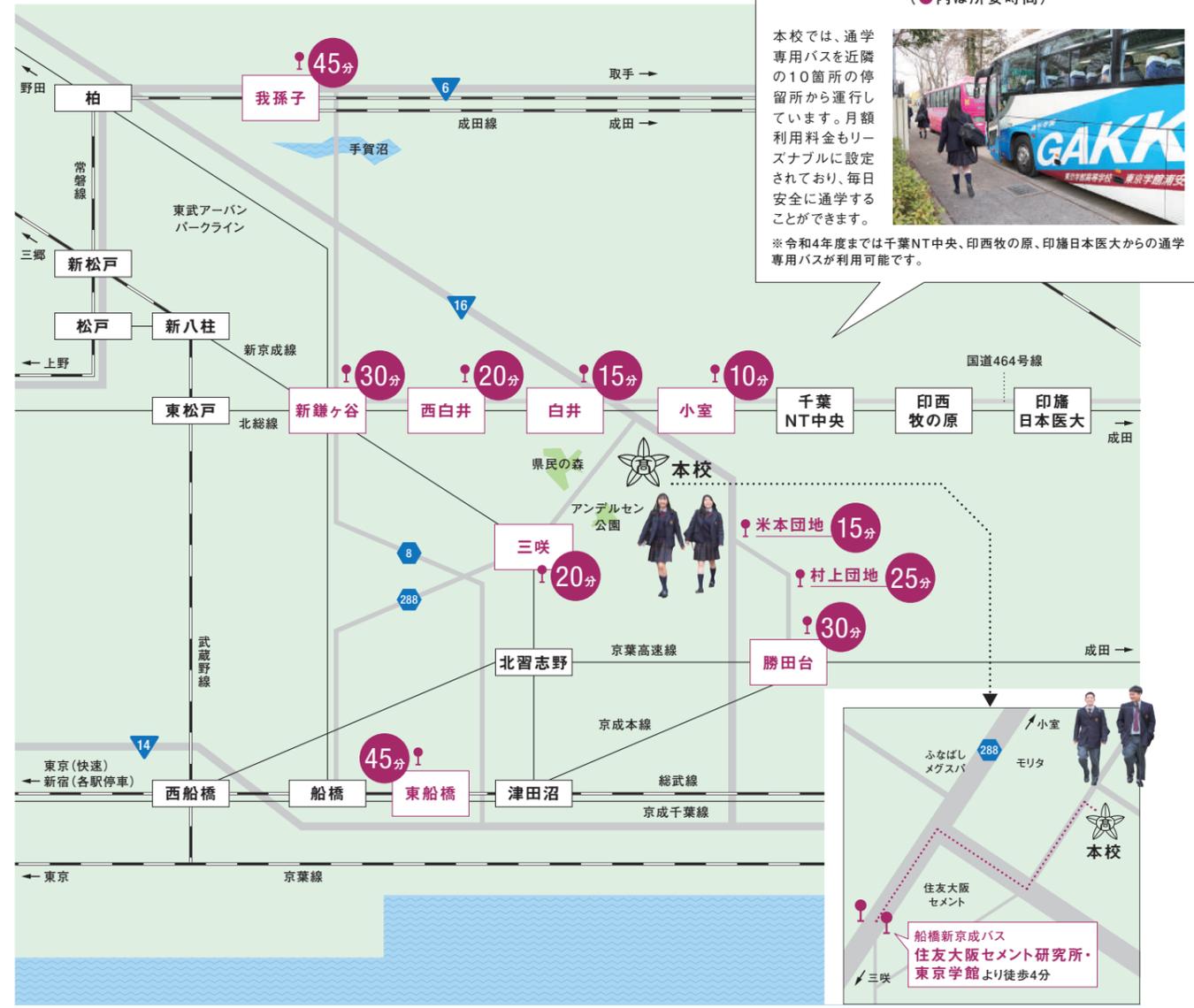


ACCESS MAP



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4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4分

INFORMATION

オープンスクール*	文化祭	学校説明会*			
8/23 ⑩	9/12 ⑤	11/7 ⑤	11/14 ⑤	11/21 ⑤	11/28 ⑤

*ホームページから要申込 / 上記の全日程において個別相談会も実施します。

学校法人 鎌形学園 Tokyo Gakkan Funabashi High School
東京学館船橋高等学校

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

〒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 館

2021 SCHOOL GUIDE

学校法人 鎌形学園 Tokyo Gakkan Funabashi High School
東京学館船橋高等学校

普通科 | 情報ビジネス科 | 食物調理科 | 美術工芸科



船 橋

高校生になるあなたへ。
描いている夢、描きたい夢は
ありますか？



学びたいことは自分で見つける。
学館船橋は、その力を育みます。

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て、
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。



学館船橋の特色

本校には普通科をはじめ、情報ビジネス科、食物調理科、美術工芸科といった専門学科があります。豊かな人間性と実践的な力を身につけるための多様な学びが用意されているのが本校の特色です。いわゆる勉強は苦手という生徒でも、興味や関心のある専門分野を深めることで、学びへの自信へつなげています。少数制やチームティーチングといった専門教育の実践をもとに、普通科でも基礎からの学び直しと難関大学への入試対策を同時に行っています。また、全国有数のコンピュータシステムを導入しており、コンピュータは全学科で履修しています。各自の学力や進路に即した学習ができることも大きな特色になっています。

Point!

活動記録の蓄積

これからはグローバル化が進み、自己解決能力を必要とする場面が多くなります。本校では自己解決能力を高めるための取り組みとして、PDCAサイクル【Plan(計画)-Do(実行)-Check(評価)-Action(改善)】を日頃から意識できる環境を整えています。自分で活動記録を書き留める「活動メモ」と、定期的に配信する「アンケート」を活用して、PDCAサイクルを身につけ、学校生活のさらなる充実を目指します。

スタディサブリの活用

本校では全学科を対象に、リクルートの「スタディサブリ」を導入しています。中学の復習レベルから大学入試に対応した高度なものまで、約3,000を超える講座から自由に受講できます。授業の課題や自主学習の教材として、自宅のパソコンやスマートフォンはもちろん、本校のコンピュータ室でも受講できます。スタディサブリの活用は、活動記録の蓄積にも役立っています。

進路に役立つ資格・検定の取得

専門学科をもとに創設された本校では、将来に役立つ資格の取得に取り組んできました。そのため専門学科では演習や実習に力を入れ、外部講師の招聘なども行っています。一方普通科では、大学入試改革の中で英語の資格・検定を活用する動きを受け、各種英語検定における資格取得に取り組んでいます。全学科を通して、卒業時には各自が何らかの資格を取得していることが目標です。



スマートフォンやタブレットに東京書籍のマチアルキアプリをダウンロードして、このパンフレットにあるアイコンをかざすと、コンテンツを見ることができます。詳しくは、ホームページでご確認下さい。





普通科って、
「なんでも選べる科」
なんだと思う。

文系コース・理系コース選択制で、 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。

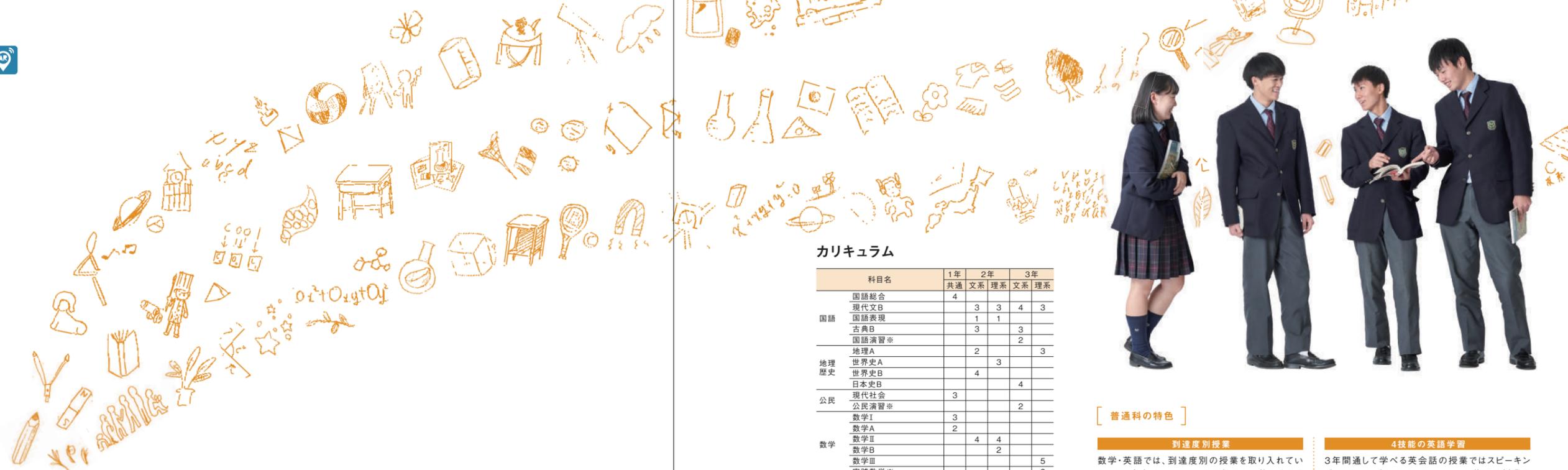
文系コース

- グローバル化の現代に、色々なものの考え方や社会のことを学習。
- 3年次には様々な試験に対応できるよう、実践的な国語演習、公民演習を取り入れています。

理系コース

- 学び直しによる基礎・基本の再確認から大学入試を想定した実践的な演習問題まで多くのことを学習。
- 理工系、情報科学系、建築分野へと進路選択の幅が広がります。

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。



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	
国語総合	4					
現代文B		3	3	4	3	
国語表現		1	1			
古典B		3		3		
国語演習※				2		
地理A			2			3
世界史A				3		
世界史B			4			
日本史B					4	
現代社会	3					
公民演習※					2	
数学I	3					
数学A	2					
数学II			4	4		
数学B				2		
数学III						5
実践数学※						2
科学と人間生活					2	
化学基礎	2					
生物基礎				2		
物理基礎				2		
化学						4
生物						4
保健	3	3	3	2	2	
体育	1	1	1			
芸術				2	2	
コミュニケーション英語I	3					
コミュニケーション英語II		4	4			
コミュニケーション英語III				4	4	
英語表現I	2					
英語表現II		2	2	2	2	
英会話※	1	1	1	1	1	
家庭基礎	2					
社会と情報	2					
普通科目合計	28	28	28	28	28	
総合的な探究の時間	1	1	1	1	1	
LHR	1	1	1	1	1	
単位数合計	30	30	30	30	30	

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 *芸術は書道I、美術I、工芸Iより選択

【普通科の特色】

到達度別授業

数学・英語では、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、下級グループでは教科書の内容をゆくりと復習しながら学習できます。

4技能の英語学習

3年間通して学べる英会話の授業ではスピーキングとリスニングを、コミュニケーション英語の授業ではリーディングとライティングを学びます。特にライティングは学校オリジナルの教材を使い、中学校の復習を含む内容をしっかりと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
- Literas論理言語力検定

おもな進学先

上智大学／立教大学／青山学院大学／駒澤大学／専修大学／拓殖大学／帝京大学／東海大学
東邦大学／東洋大学／獨協大学／二松学舎大学／日本大学／文教大学／亜細亜大学／千葉
経済大学千葉工業大学／千葉商科大学／城西国際大学／江戸川大学／帝京平成大学／東京情報
大学／東京成徳大学／東京福祉大学／流通経済大学 など



情報ビジネス科

明日の私たちに、
飛躍できるチカラを。

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に、補習や検定対策にも力を入れています。希望した進路への全員合格を目指しており、上級学校への進学率は毎年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

- ワード・エクセルはもとより、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。

カリキュラム

科目名	1年 共通	2年		3年	
		情報処理	ビジネス	情報処理	ビジネス
国語	3	3	3	3	3
現代文B				3	3
地理				3	3
歴史		3	3		
公民	3				
数学	2	2	2		
数学A				2	2
理科		2	2		
科学と人間生活				2	2
化学基礎				2	2
保健	3	3	3	2	2
体育	1	1	1		
芸術				2	2
芸術				2	2
外国語	3				
コミュニケーション英語I					
コミュニケーション英語II		2	2	2	2
英会話*	1	1	1	1	1
家庭	2				
家庭基礎					
普通科目合計	18	17	17	17	17
情報処理	4				
ビジネス基礎	3				
簿記	4		4		
原価計算			3		
財務会計I				3	
商業計算*			2		
課題研究		3	3	3	3
ビジネス情報		4			
プログラミング		3			
電子商取引		2			
ビジネス情報管理				3	
総合実践				4	4
コミュニケーション演習*				2	2
専門科目合計	11	12	12	12	12
LHR	1	1	1	1	1
単位数合計	30	30	30	30	30

コースは、2年次より継続して片方を選択 ※学校設定科目
*芸術は書道I、美術I、工芸Iより選択

【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

企業において日常発生するいろいろな取引を、合理的・能率的に記帳する方法を身につけます。

原価計算

製造業において、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。

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。

商業計算

1年次のビジネス基礎で学習した内容の発展として、電卓を使用する利息・金利など売買に関する計算を学習し、珠算・電卓検定1級の取得を目指します。

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。

ビジネス情報

ビジネスに関する情報を管理・分析・活用する方法、システム開発の基礎、ネットワークの管理などを学習します。

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。

電子商取引

情報通信ネットワークを活用した商取引や広告・広報に関する知識と技術を習得し、関係法規や情報モラルと関連付けて利用者の立場に立ったウェブページを制作します。

ビジネス情報管理

ビジネスの諸活動において情報を管理し共有することの意義や必要性について学びます。また、情報モラルに関する知識を学習します。

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。



本校を会場に受験できる検定

簿記検定	珠算・電卓検定	情報処理検定	商業経済検定
ビジネス文書検定(ワープロ検定)	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

おもな進学先

國學院大学 / 法政大学 / 東洋大学 / 日本大学 / 駒澤大学 / 専修大学 / 拓殖大学 / 帝京大学 / 江戸川大学 / 共栄大学 / 城西国際大学 / 聖徳大学 / 高千穂大学 / 千葉経済大学 / 千葉工業大学 / 千葉商科大学 / 中央学院大学 / 帝京平成大学 / 東京情報大学 / 東京成徳大学 / 東京福祉大学 / 流通経済大学 など

食物調理科



カリキュラム

科目名	1年	2年	3年
国語		3	3
現代文B			3
地理			3
歴史			3
公民	3		
現代社会			
数学		2	
数学A			2
科学と人間生活			2
理科			2
生物基礎			2
化学基礎			2
保健	3	3	2
体育	1	1	
芸術			2
コミュニケーション英語I	3		
外国語		2	2
コミュニケーション英語II			
英会話*	1	1	1
家庭		2	
家庭基礎			2
情報			2
社会と情報			
普通科目合計	20	17	17
調理	3	1	1
調理実習*	2	2	5
食品衛生	2	2	
食品	2	1	
総合調理実習*			3
専門科目			
公衆衛生	1	2	
栄養	1	1	
生活産業基礎	1	1	
課題研究○			2
衛生法規			1
食文化			1
専門科目合計	9	12	14
LHR	1	1	1
単位数合計	30	30	32

課題研究○は現場研修 ※学校設定科目
*芸術は書道I、美術I、工芸Iより選択

【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、プロの仕事を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

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年間で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て本番に臨みます。
- 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。

取得できる資格

調理師免許（国家資格）

本校を会場に受験できる検定

技術考査

おもな進学先

- [大学・短大] 淑徳大学 / 和洋女子大学 / 東京家政大学 / 帝京大学 / 帝京平成大学 / 聖徳大学 / 川村学園女子大学 / 城西大学 / 昭学院短大 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 など

おもな就職先

- オークラ千葉ホテル / オリエンタルホテル / 菊乃井 / 銀座アスター / 京成ホテルミラマール / スパリゾートハワイアンズ / 生活協同組合コープみらい / 竹葉亭 / 東京ベイ東急ホテル / 日清医療食品（株） / 富士産業（株） / 仏蘭西洋料理貝殻亭 / ホテルオークラ東京 / ホテルニューオータニ幕張 / 目黒雅叙園 / 山万ウイシュトンホテル など



笑顔こそ、
最高の調味料だ！

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、調理理論を学び、科学的根拠を理解することで発展的な応用調理を可能にします。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。

美術工芸科

カリキュラム

科目名	1年	2年	3年
国語		3	3
現代文B			3
地理			3
歴史			3
公民			3
数学			
数学I	2		
数学A		2	
活用数学※			1
理科			
科学と人間生活		2	
化学基礎			2
保健			2
体育	3	3	2
保健	1	1	
芸術			2
コミュニケーション英語I	3		
コミュニケーション英語II		2	2
外国語			
英会話※	1	1	1
英語演習※			1
家庭			
家庭基礎	2		
社会と情報	2		
普通科目合計	20	17	17
美術			
構成	2		
工芸基礎※	2		
プロダクトデザイン※	2		
美術概論	1		
素描	2	2	2
伝統工芸※			3
彫刻			2
絵画			2
彫刻			2
ビジュアルデザイン			2
美術史		1	1
映像表現			2
課題研究※			2
鑑賞研究			1
専門科目合計	9	12	8
総合的な探究の時間			4
LHR	1	1	1
単位数合計	30	30	30

※学校設定科目
※芸術は書道I、美術I、工芸Iより選択

【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。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。

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

椅子を基本とした家具などをデザインします。模型製作や3Dコンピュータグラフィックスを使ったインテリア画像も制作します。

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。

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。

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追って学習します。

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、演出効果としての舞台や音響など総合的な芸術分野にも取り組みます。

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。

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)／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／京都造形大学／東北芸術工科大学 など

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。



卒業制作展



とことん向き合おう。
見えないものが、
きっと見える。



SCHOOL LIFE

あふれる緑の中に静かにたたずむ校舎。
 広々とした教室は冷暖房完備で、勉強に集中できます。
 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、高校生活を一杯楽しめる環境が
 あらゆる面で整っています。

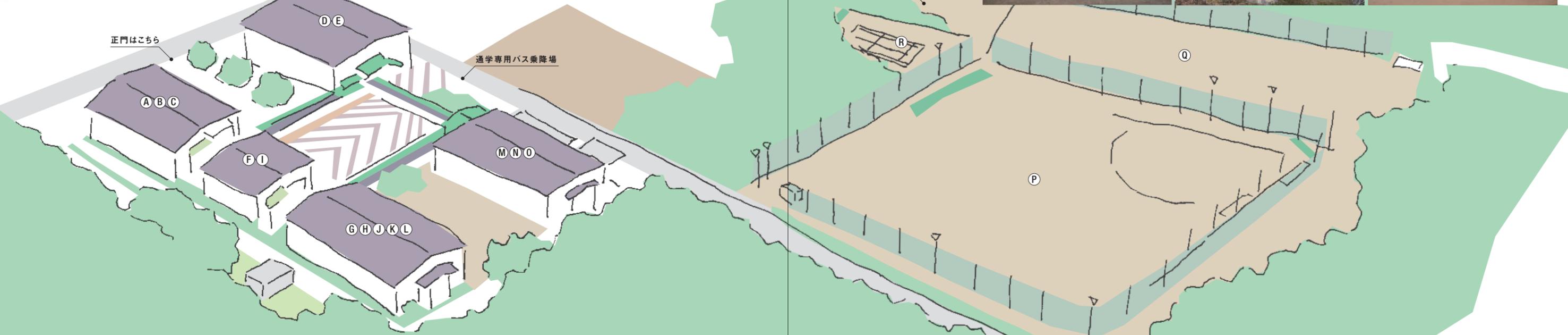


学館船橋の歩み

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



部活動



- 【運動部】**
 - ・野球部
 - ・バスケットボール部
 - ・バレーボール部
 - ・サッカー部
 - ・テニス部
 - ・バドミントン部
 - ・剣道部
 - ・陸上競技部
 - ・ダンス部
- 【文化部】**
 - ・珠算部
 - ・吹奏楽部
 - ・陶芸部
 - ・クッキング部
 - ・美術部
 - ・パソコン部
- 【同好会】**
 - ・アコースティックギター同好会
 - ・書道同好会
 - ・卓球同好会
 - ・映像研究同好会
 - ・イラスト同好会

年間行事



- | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|---|--|--|---|---|---|
| <p>4 April</p> <ul style="list-style-type: none"> ・入学式 ・新入生オリエンテーション ・1・2・3年到達度テスト ・1年研修 ・3年進路ガイダンス | <p>5 May</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中間考査 ・3年保護者進路説明会 | <p>6 June</p> <ul style="list-style-type: none"> ・面談期間 ・生徒総会 ・後援会総会 ・2年保護者進路説明会 ・学園創立記念日 ・1年職業理解講演会 ・3年模擬試験 | <p>7 July</p> <ul style="list-style-type: none"> ・期末考査 ・終業式 ・夏期補習 ・1・2・3年模擬試験 | <p>8 August</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オープンスクール (8/23) | <p>9 September</p> <ul style="list-style-type: none"> ・始業式 ・1・2・3年到達度テスト ・白聖祭(文化の部) ・個別入試相談会 | <p>10 October</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中間考査 ・防災訓練 ・白聖祭(体育の部) | <p>11 November</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校説明会 (11/7・14・21・28) ・生徒会役員選挙 ・2年小論文模試 | <p>12 December</p> <ul style="list-style-type: none"> ・期末考査 ・芸術鑑賞会 ・球技大会 ・終業式 | <p>1 January</p> <ul style="list-style-type: none"> ・始業式 ・食物調理科卒業作品展 ・第1回前期入試 ・3年卒業考査 ・1・2年模擬試験 | <p>2 February</p> <ul style="list-style-type: none"> ・第2回前期入試 ・美術工芸科卒業作品展 ・2年修学旅行 ・1年小論文模試 ・予餞会 | <p>3 March</p> <ul style="list-style-type: none"> ・卒業式 ・学年末考査 ・新入生説明会 ・修了式 |
|---|--|---|--|---|---|---|--|--|---|---|---|