

IFC

iFC 調理製菓大学校

宇都宮校

調理技術マネジメント科 2年制

調理師科 1年制

製菓衛生師科 1年制

発酵醸造科 1年制

iFC 栄養専門学校

宇都宮校

栄養士養成学科 2年制



SANYU GAKUEN

学校法人 三友学園

厚生労働大臣指定・専修学校

「食」の資格・知識・
技術習得は「IFC」で

食は人の心や体に豊かさを与えてくれます。
おかげさまで、いつも私は
「食に携わる仕事をしてきて良かった」
「食ほど素敵な世界はない」と感じています。
みなさんも食の基本を身につけながら、
「食」の仕事の魅力、面白さをぜひ発見して下さい。
地元に基づいた愛される食を、
ともに深めていきましょう。

三友学園 学園長

音羽 和紀

1947年、栃木県宇都宮市生まれ。“厨房のダ・ヴィンチ”と云われたアラン・シャベルに日本人として初めて師事。帰国後、「新宿中村屋」料理長を務め、1981年、地元宇都宮にフランス料理店「オーベルジュ」を創業。以後、地元を拠点にレストランバー、カフェレストラン、デリカショップを手がける。2007年、自らの集大成「オトワレストラン」、2010年、地元食材を活かす「オトワキッチン」、2013年、レストラン & パーティー「シテ・オーベルジュ」を開店。2014年にはオトワレストランが「ルレ・エ・シャトー」に加盟認証を受ける。また、食育教室「食の寺子屋」や小中高校における授業、栃木県「とちぎ未来大使 食の外交官」として県の活動を支えるなど、創業38年となる現在もなお精力的に活動中。

Kazunori Otawa

©TABETE

我が校は、
世界の「食」の
屋台骨です。

INDEX

IFC 調理製菓大学校 宇都宮校

■ 調理技術マネジメント科 2年制 7p



多様化するフードビジネス界で活躍するために食のあらゆる知識と幅広い技術を身につけ、ハイレベルなビジョンとノウハウを養います。

■ 調理師科 1年制 9p



フランス・イタリア・中国・日本、そして総合調理といったあらゆるジャンルの料理を、基本から実践技術まで実習を中心に学びます。

■ 製菓衛生師科 1年制 11p



洋菓子・和菓子・製パンに関わる伝統と専門技術を学び、創造性豊かなスイーツを生み出すセンスや繊細な味覚を磨きます。

■ 発酵醸造科 1年制 13p



古来から伝わる自然のチカラと向き合い、自身で作り上げる経験を多く積むことで、本物の技術と専門知識を身につけます。

IFC 栄養専門学校 宇都宮校

■ 栄養士養成学科 2年制 27p



栄養士は幅広い知識と技術が求められています。2年間で栄養学など専門科目を学び、給食で必要な調理技術の実践力を身につけます。



食に新たな学びを。

未来の食を担う若きあなたを、
IFCは、全力で応援します。
あらたな世界に旅立つ前に、
しっかりと基礎づくりをしましょう。

「食に新たな学びを、
IFCで学び、多くのアドバンテージを
獲得してください。

1 IFCの、ここがすごい。

栃木県で最も伝統ある 「食の専門家」プロフェッショナル養成施設

1979年(昭和54年) 宇都宮調理師専門学校 (現IFC調理製菓大学校)
1994年(平成6年) 宇都宮栄養専門学校
2002年(平成14年) IFC製菓専門学校 (現IFC調理製菓大学校)
2019年(平成31年) 調理学校内に「発酵醸造科」を新設
(現IFC調理製菓大学校)

実習中心の授業!

毎日の授業で「技」を学ぶ



2 IFCの、ここがすごい。

驚異の就職率! 就職率100%!

IFCは驚異の就職率! その秘訣は、礼儀作法からスタートした即戦力となるスキルを学べるスタイルにあります。また、他校の追従を許さない実習中心の授業、卒業後のサポートが安定的な定着率を生んでいます。



国家資格への最短ルート **しっかり学んで取得できる!**



栄養

栄養士免許

2年 【IFC栄養専門学校】卒業と同時に取得

調理師

調理師免許

1年 【IFC調理製菓専門学校 調理師科】卒業と同時に取得

製菓 受験資格

製菓衛生師免許

1年 【IFC調理製菓専門学校 製菓衛生師科】卒業と同時に取得

「管理栄養士ゼミ」開催!(卒業後)卒業後も免許取得まで全力サポート

トリプルライセンス 2校卒業で憧れのトリプルライセンス取得!

「内部進学」で3つの資格を取得できます
内部進学時は入学金免除

例えば...

```

    graph LR
      A[製菓衛生師科 1年] --> B[製菓衛生師 (受験資格)]
      B --> C[栄養士養成学科 2年]
      C --> D[栄養士免許]
      D --> E[調理師免許]
      E --> F[調理師科 1年]
  
```

IFC 4年間で3つの国家資格を取得。さらに卒業後は管理栄養士免許取得サポート

超一流の講師陣。食のプロがノウハウを伝授する



オトレストラン 音羽和紀

オ・グルニエ・ドール 西原 金蔵

梅野 仁 (日本料理)

田中 文博 (パティシエ)

田崎 岳司 (和菓子)

優待・支援制度が充実

遠隔地補助 ▶ 通学費・定期代を援助

卒業生割引 ▶ 学園内部での進学 卒業後再入学割引

家族割引 ▶ 家族が本校の卒業生 在学中の場合は割引

一人暮らしサポート

▶ 自宅から離れて暮らす学生に家賃補助
※県外および県内一部地域の方

卒業後もサポート充実



管理栄養士取得

卒業生対象の準備講習会を無料で実施しています

管理栄養士合格者数 ▶ 2011~2022年実績 **85名**
北関東の短大・専門学校でナンバーワン



就職・転職・独立・進学サポート

卒業生の面倒を徹底的に見ます!

独立・開業 人材・業者紹介・開業準備などの相談に個別対応します



IFC卒業生のお店を掲載

卒業後の開業・独立を積極的に支援。もちろん開業後のサポート体制も万全です。



IFC 調理製菓大学校

調理技術マネジメント科 **2**
年制

調理師科 **1**
年制

製菓衛生師科 **1**
年制

発酵醸造科 **1**
年制

就職率 100%

オーナーシェフ 100名超

※2022年度



2
年制

調理技術マネジメント科

Cooking technology management Course

「美味しさ」をビジネスに。

幅広い分野で通用する、より高度な調理技術に加え、
多様化するフードビジネスの世界で活躍するためのビジョンとノウハウを養う。



2年制の理由

1年次で調理の基礎的な知識と技術をマスター。2年次では1年次の基礎から踏み込んだ高度な知識と技術を身につけ、メニュー考案やサービス接客、経営学なども学びます。さらに製菓・製パン・発酵醸造の実習もあり、幅広い技術と資格取得を目指しながら、ジャンルに捉われない就職を可能とします。



マルチな技術習得

コース選択実習では、自分でやりたい・興味がある分野を自由に選択できます。好き・楽しいをトコトン追求することができ「料理もできるパティシエ」や「お菓子が作れる調理師」といったマルチな技術習得を可能とし、どこへいっても活躍できる人材へと成長を目指します。



学べる範囲

**西洋料理・日本料理・中国料理
総合調理・製菓・製パン・食肉加工
発酵食品(チーズなど)製造**

それぞれの分野における基本技術と高度・応用技術、店舗運営実習やインターンシップ制度が充実しています。

1年次は調理の基本をしっかり学ぶ

1年次 1年次は「調理師科」と同様のカリキュラムです **9P**

時間割	月	火	水	木	金
1時限	食品衛生学	調理実習	食文化概論	調理実習	食材管理学
2時限					
3時限	健康衛生学	調理理論	調理実習	健康衛生学	栄養食品学
4時限	調理理論				栄養食品学
5時限	食材管理学	食材管理学	食品衛生学		
6時限					

2年次

*時間割一例(3学期毎に変更) *月~金(原則) *9:20~15:50(1時限50分)

時間割	月	火	水	木	金
1時限	基礎教養	専門調理実習	食品加工学	専門調理実習	実践調理実習
2時限					
3時限	食品加工学	調理食材学	サービス論	経営管理学	
4時限					
5時限					
6時限					

2年次はよりフードビジネスに特化



レストラン運営実習



集団調理施設見学



農業体験



サービス教養

プロの現場を
体感!

高度で専門的な授業 & 分野選択でさらに深く!

<h3>食品加工学</h3> <p>各種チーズの製造・食肉加工・天然酵母パンなどIFCならではの内容を少人数制できめ細かく学びます。</p>	必修科目 製菓・製パン 必修 発酵醸造 必修	洋食(例) フレンチ イタリアン カフェ飯 洋食 ...etc.	和食(例) すし そば 和食 焼き鳥 居酒屋 ...etc.	中華料理(例) ラーメン 餃子 中国料理 ...etc.
	<h3>専門調理実習</h3> <p>一年次の基礎をもとに、分野選択が可能。より高度で専門的な技術を学びます。</p>			

<h3>経営管理学</h3>	独立開業時に不可欠な経理・人材管理・マーケティングを学び、ビジネスへ直結させます。
----------------	---

<h3>サービス論</h3>	おもてなしの精神をもとに、各国料理のサービスやマナーを現場の実習を通して学びます。
----------------	---

IFCは、ここが違う!

- ☑ 2人1組の実習台!
- ☑ カリキュラムの90%が実践授業
- ☑ 発酵醸造食品が学べる
- ☑ 希望分野へのインターンシップ研修
- ☑ 即独立も目指せるカリキュラム

卒業後の 広大な活躍のフィールド!



オーナーシェフ
 経営者を兼ねる料理長。夢に描いた「自分だけの店を持つ」という大きなやりがいと魅力があります。



ホテル・レストランのシェフ
 努力次第でどんどんステップアップできる環境。大役を担ったり、トップシェフとして活躍する未来も!



フードコンサルタント
 メニュー開発、集客企画、お店や商品のPR戦略など様々な知識と技術で、依頼主の要望に応えます。



料理研究家
 好きなことを追求し、オリジナルレシピの開発や出版、料理講座の講師など、幅広い活躍ができます。

1
年制

調理師科

General Cooking Course

君のウデに、一生モノ。

フレンチ、イタリアン、中華、和食など、あらゆるジャンルの料理を基本から実践まで、実習を中心に学ぶ。



調理師の魅力

自分のこだわりが反映された料理がお客様から評価されることは嬉しいものです。レシピを考案することで、調理師の仕事の楽しさと奥深さを実感できます。経験を積んだお店で料理長を目指したり、独立して自分のお店をオープンさせることは、調理師の大きな魅力です。夢が無限に広がる世界です。



国家資格 調理師免許

調理師免許は、調理技術だけでなく食品や栄養、衛生に関する専門知識など必要なものすべてを学んだことを証明する国家資格です。取得をすればスムーズに仕事に従事でき、信頼感を与えられます。また、この資格が無いと採用してもらえない企業などもあるため、調理師免許は重要な役割を果たす資格といえます。



学べる範囲

- 西洋料理** フランス、イタリア、日本の洋食など
- 日本料理** 基本調理、会席、鮫、蕎麦など
- 中国料理** 北京、四川、上海、広東料理など
- 総合料理** 集団調理法、店舗運営実習など

技術トレーニングを
最優先!



西洋料理実習

食材や器具名は一般的にフランス語。言葉を理解しながら技術を習得。



日本料理実習

魚のさばき方など繰り返し実践、体で覚えます。



中国料理実習

多様な調味料の組み合わせ、高火力での鍋の振り方など基本技術を学びます。



プロの技術を
体感!

現場での活躍を前提とした実践的カリキュラム!

*時間割一例(3学期毎に変更) *月~金(原則) *9:20~15:50(1時間50分)

時間割	月	火	水	木	金
1時限	食品衛生学	調理実習	食文化概論	調理実習	食材管理学
2時限	健康衛生学		調理理論		栄養食品学
3時限	調理理論	栄養食品学	調理実習	健康衛生学	総合調理実習
4時限	食材管理学				
5時限					
6時限					



フルーツカービング実習



食品衛生実習



食肉解体実習



そば実習

プロフェッショナルとして必要な知識も学べる

食生活と健康

調理師法、健康増進法、食育基本法など、食生活の向上に関する法規や対策について学びます。

食品と栄養の特性

食品の成分や特徴、加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組み、エネルギーや栄養素の働きに関する知識を習得。

食文化概論

世界中の食文化の成り立ちや、世界各国に残る行事食などについても学びます。

食品の安全と衛生

飲食による危害の原因と予防に関する知識や技術を習得。

調理理論

食材の特徴、基本操作、目的や規模に応じた調理器具・設備などに関する知識を習得。

IFCは、ここが違う

- ☑ 2人1組の実習台!
- ☑ 学校外での現場研修多数!
- ☑ 放課後など練習や試験対策で実習室を無料開放!
- ☑ 講師の料理が試食できる!
- ☑ 徹底した厨房の清掃!(ポリッシュアウト)

調理実習を覗いてみよう!

RECIPE **ウー・フリ・ア・ラ・カヴェール**
(カヴェール風玉子のフライ)



1 手本を確認

講師が解説しながらつくります



2 調理開始

2人で1台の実習台で調理開始!



3 指導

先生が巡回しながら随時指導



4 盛り付け

料理は見た目も大事!



5 完成

皿にソースを引いてできあがり!

1

年制

製菓衛生師科

General Confectionery Course

創る喜び、人を笑顔にする感動。

洋菓子、和菓子、パンづくりの伝統と技術を学び、
創造性豊かなスイーツを生み出すセンスを磨く。



パティシエの魅力

記念日や、がんばった自分をねぎらうためのスイーツ。お菓子には人を笑顔にしたり、心を癒やすチカラがあります。幸せに寄り添うパティシエの仕事には、魅力がたくさん詰まっています。新しいスイーツの開発やトップパティシエとしての活躍、独立開業など、技術とセンスを振るうフィールドは広大です。



国家資格 製菓衛生師

製菓衛生師とは、製菓衛生師法において定められた国家資格です。和菓子・洋菓子などジャンル問わず、さまざまな製菓技術が身につけていることの証明となります。また、「衛生師」とあるようにスイーツ作りの際に必要な衛生知識も習得していることとなります。免許更新の必要もなく、一度取得すれば一生使っていける資格です。



学べる範囲

- 洋菓子** 焼き上げ菓子、デザート菓子、クリーム類、コンフィズリーなど
- 和菓子** 生菓子、半生菓子、干菓子など
- パン** 食パン、ロールパン、菓子パン、ハード系など
- ラッピングや細工菓子** 包装技術、アメ細工、チョコレート細工 など

技術トレーニングを
最優先!



洋菓子実習

見た目も重要!美的センスが問われます。



和菓子実習

職人の指導のもと、日本古来の技法を習得。



製パン実習

多彩なパンを調理。焼きたての香りが漂います。

著名プロの技を
体感!

【年数回開催】

**現場での活躍を前提とした
実践的カリキュラム!**

*時間割一例 *月~金(原則) *9:00~16:10

時間割	月	火	水	木	金
1時限	食品衛生学	衛生法規	公衆衛生学	食品衛生学	公衆衛生学
2時限	食品衛生学	栄養学	食品学	社会学	公衆衛生学
3時限	製菓理論	製菓理論	製菓理論	製菓理論	製菓実習
4時限	製菓実習	製菓実習	製菓実習	製菓実習	製菓実習



校外研修旅行



講義



特別講義



ラッピングディスプレイ実習

プロフェッショナルとして必要な知識も学べる

食品衛生学

添加物は体に良い?微生物の嫌いな温度?食品のリスクと安全確保の知識を学びます。

社会学

パン・菓子の歴史や業界事情、また独立・開業に必要な知識を習得します。

製菓理論

材料を徹底的に知り、特性や扱い方を学ぶことでより安全に、クリエイティブに創作できるようになります。

衛生法規

製菓衛生師法の目的と製菓衛生師資格についての法規から、食に関わる法律を学びます。

食品学

多角的な食品の基礎知識と、素材それぞれの特徴を学びます。

栄養学

消化・吸収・栄養素の欠乏症・過剰症など、健康な食生活の知識を習得します。

公衆衛生

保健所の業務から疾病の予防、環境衛生などを学び、安心安全な食の提供という姿勢を身につけます。

IFCは、ここが違う

- ☑ 学校内外での研修多数
- ☑ 放課後など練習や試験対策で実習室を開放!
- ☑ 作りたいお菓子を自由に作れる時間がある
- ☑ 実習で作った製品を無料で持ち帰れる! (ご家族と一緒にご試食)

製パン実習を覗いてみよう!

RECIPE

バターロール



1 手ごね

生地につやがでるまで!



一次発酵

2 計量

生地を同じ大きさに切り分け



二次発酵

3 成型

種棒で生地を伸ばして成型

最終発酵



4 焼成

オーブンに入れ180度で焼成



5 完成

バターロールのできあがり!

1
年制

発酵醸造科

Fermentation Brewing Course

微生物パワーを味方に。

古来から伝わる自然のチカラとじっくり向き合い
酪農大国とちぎで発酵醸造の最前線を学ぶ。



発酵醸造とは？

発酵とは、微生物の発酵作用により糖やタンパク質を分解することで、食品に新たな美味しさや栄養を与えることです。酒類や醤油など液体の調味料を生成することを醸造といいます。栄養素の吸収率UP・栄養素の増加・保存性UP・美味しくなるなどの効果や、菌で腸内環境が整うため、免疫力UP・アンチエイジング・デトックス効果などの多くのメリットが期待されます。



学ぶ必要性

有機物が分解されることによって新たに生じる成分が、人間にとって有益であれば「発酵」といい、嫌なにおいや毒素など有害なものである場合は「腐敗」といいます。それらを適切にコントロールするには正しい知識と製造技術が必要になりますので、発酵の専門家から直接学べる機会はとても重要と言えます。きちんと学んでいる人は少ないので、貴重な存在となるでしょう。



学べる範囲

- 食肉加工** 生ハムやベーコン、各種チョリソーなど
- 発酵食品** 各種チーズ、味噌、漬物など
- 醸造品** 醤油、ビネガー(お酢)、アルコール成分など
- 応用調理** 製造した食品の特徴を生かす調理法など

カリキュラムは
実習重視!



チーズ工房で加工・調理実習



食肉加工実習でハム・ソーセージ作り



発酵調味料を使用した調理実習



ワイナリーで醸造研修



調理理論もしっかり



酪農牧場で生乳発酵体験



SPECIAL! 有名講師による特別講義



SPECIAL! 本場イタリアへ研修旅行

現役のプロフェッショナルから学ぶ!

チーズ・食肉加工がメインの実習は、現役で活躍するチーズ・シャルキュトリー（食肉加工）のプロが直接指導! また、年間を通して校外実習を数多く実施。実際の現場の環境で実践的な技術と知識を身につけます。

時間割	月	火	水	木	金
1時限	調理理論	食肉加工	調理実習	食材管理学	栄養食品学
2時限				食品衛生学	食材管理学
3時限	チーズ製造	食品衛生学	食品衛生学	チーズ製造	実習 or 見学
4時限					発酵食品学
5時限					栄養食品学
6時限					

*時間割一例 (3学期毎に変更)
*月~金 (原則) *9:20~15:50 (1時限50分)
この他、秋には1~2週間の校外実習を実施

幅広い
発酵分野の
見学・研修が
盛りだくさん!



IFCは、ここが違う!

- ☑ 学校外での現場実習多数!
- 東京から100kmの都市圏ながら、農産物生産高は常に上位、生乳の生産量は北海道に次いで2位を誇る栃木県。学園の周辺には農場・牧場はもちろん、多くの工房・醸造所があります。
- ☑ 2人1組の実習台!
- ☑ 放課後など練習や試験対策で実習室を無料開放!

実際に作れる人は貴重な存在!

自分で作ることで**本物の技術**を身につければ、
高度なスキルを必要とする業界で活躍できます。



醸造家

発酵醸造技術を駆使し食品や酒などをつくる専門家。フードコンサルタント、料理研究家など様々な活躍が期待できます。



商品開発

技術革新は日進月歩。常に新技術や有効性が研究・発見され、今後さらにその重要性が加速しています。君も歴史の大発見者に!?



6次産業の展開

生産・加工・販売を自分たちで行う6次産業は、とてもアツい分野。発酵醸造技術を習得し、ビジネスのさらなる進化を目指しましょう。

一流の講師陣に学ぶ

Professor's Seminar

最前線で活躍する講師陣が
即戦力のノウハウを授ける

IFC三友学園
学園長



音羽 和紀

Kazunori OTOWA

栃木を代表する巨匠は
「地産地消」の先駆者

特別講師



Pâtissier

西原 金蔵

Kinzo NISHIHARA

仏三ツ星レストランの
伝説的パティシエ

特別講師



発酵醸造科

原田 英男

Hideo HARADA

畜産物と
食の安全の権威

学校長



福田 信夫

Nobuo FUKUDA

様々な西洋料理を
指導するプロ講師



梅野 仁

Hitoshi UMEMO

経験豊富な
日本料理の名職人



堀内 英夫

Hideo HORIUCHI

栃木の中国料理界の
レジェンド



佐藤 和史

Kazushi SATO

丁寧な指導で中国料理の
楽しさを伝える



Pâtissier

柿沼 亨

Toru KAKINUMA

菓子製造技能1級を持つ
洋菓子実習専任講師



Pâtissier

田中 文博

Fumihiko TANAKA

洋菓子の最前線で
活躍するパティシエ



Pâtissier

中川 智雪

Tomoyuki NAKAGAWA

栃木洋菓子界の
貴公子



Boulangier

上野 宏之

Hiroyuki UENO

地元の食材を活かす
こだわりのパン職人



発酵醸造科

高橋 雄幸

Yuko TAKAHASHI

栃木が誇る
チーズマイスター



発酵醸造科

是本 健介

Kensuke KOREMOTO

異色の経歴と数々の
受賞歴を誇る実力派職人



発酵醸造科

石川 資弘

Motohiro ISHIKAWA

自らハム・チーズを
手がけるオーナーシェフ



奥田先生

西洋料理
専門調理師



佐藤先生

菓子製造技能士2級



菊地先生

調理師

IFC調理製菓専門学校
調理師科

一日に密着!

吉成さんの



吉成 雄太さん

[福島県立修明高等学校出身]

将来の夢

たくさん経験を積んで
いつか自分の店を
もちたい!

料理を通して
たくさんの人を笑顔にしたい!



たくさんの教科書やノート! 実習ノート(レシピ)もきちんとまとめられていて、作り方も完璧!

カバンの中身
見せて下さい!



吉成さんの
タイムスケジュール

7:00 起床
9:10 学校到着
9:20 授業(50分×3)
12:10 お昼休み
13:00 授業(実習)
15:50 授業終了!

将来の夢に向かってまっすぐに突き進む!
そんな実感にあふれています。

9:00 自宅を出発

おはようございます!
今日の実習も楽しみ!

9:10 学校到着

吉成さんは、近所のアパートから自転車通学。10分ほどで学校に到着です。



9:20 授業(50分×3)

今日は「調理理論」の授業。「料理が美味しくなるのはなぜ?」その基本を学びます。



寝ちゃいかん!

午前中は教室でじっくり座学。

12:10 ランチ

ランチは午後の調理実習に備えて軽く済ませる程度。クラスメイトと談笑の時間を過ごします。



13:00 実習

午後の授業は調理実習。この日の実習は中国料理。経験豊かな講師陣のもと、多彩なメニューが体験できるのもIFCならではのです。



アパートから近いので
学校の行き帰りがラクなんです

15:50 放課後





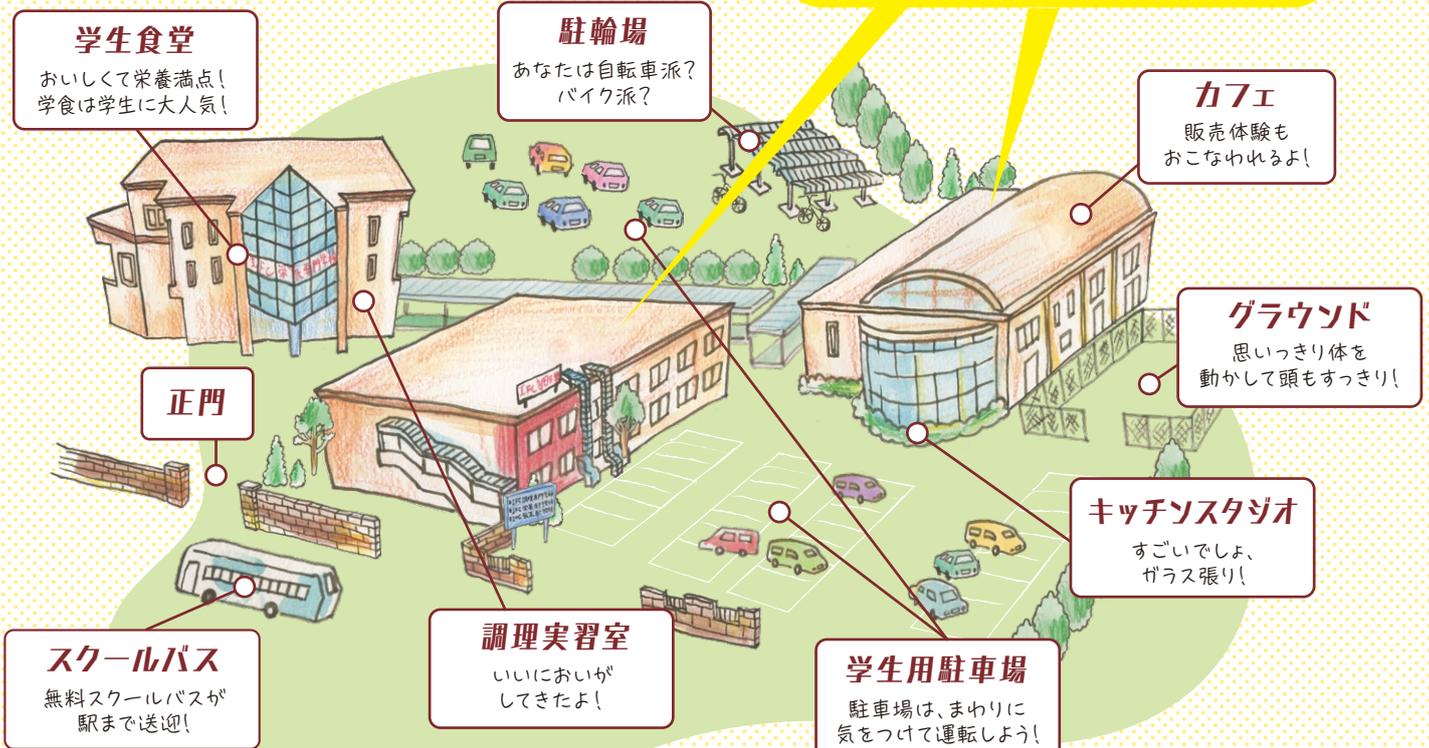
施設・設備

Facilities

プロ仕様の調理設備や実習室を完備。2人1組の調理台が配備され、自分たちでやりぬく責任感も身につきます。

IFC 調理製菓大学校

- | | |
|--|--|
| 2F 講義室 | 2F 製菓・製パン実習室
講義室 |
| 1F 第1調理実習室
第2調理実習室
集団調理実習室
図書室 | 1F 製菓・製パン実習室
カフェ「マキスト」
キッチンスタジオ |



S A N Y U G A K U E N D A T A

駐車場完備

学校敷地内に駐車場（有料）と駐輪場（無料）を完備しています！

スクールバス

朝夕無料送迎スクールバスを運行！（東武宇都宮駅・JR宇都宮駅・JR岡本駅）

遠距離通学者 補助制度

遠距離通学でも安心して学べるように、様々な補助制度があります。

一人暮らし サポート

キャンパスライフと一人暮らしを満喫できるサポート体制が整っています。



- ① 第一調理実習室 ② 第二調理実習室
- ③ 和洋菓子実習室 ④ 生ハム・サラミ用熟成庫
- ⑤ 製菓・製パン実習室 ⑥ カフェ(マキスト)
- ⑦ キッチンスタジオ

CampusLife & Schedule
キャンパスライフ
 &
年間スケジュール
EVENT CALENDAR

経験が一生モノになる!

IFCには、一生の友でありライバルともなる仲間との出会いが待っています。校内でのコンクールで技を競い合ったり、校外での実習や研修で食文化への見聞を広め合ったり……。学校行事を通じて視野を広げ、コミュニケーションスキルと社会性をしっかり学んでください。



入学式

入学式
 オリエンテーション
 レストラン研修



農業体験



農業体験



2校合同運動会

2校合同運動会
 校外実習(発酵醸造)
 マジパンコンクール
 (製菓・校内)



食肉解体セミナー



夏休み食堂



校外実習(調理)

夏休み
 夏休み食堂
 (食事提供、サービス体験)

授業参観
 (調理・発酵醸造)
 オリジナルスイーツ
 コンクール
 (製菓・校内)
 食肉解体セミナー
 (調理・発酵醸造)



イタリア
 研修
 旅行
Italy で、一生モノの経験!

La formazione all'estero!

多くの経験が将来に生きる! イタリア研修旅行を2004年より実施しています。



Milano

南ヨーロッパ最大級の都市、ミラノを散策! 大聖堂はもちろん、スイーツショップや市場も見学!



ICIF

ICIFは、イタリア国外に正しいイタリア料理文化を伝えるためのプロ養成を目的とした非営利団体です。



Torino

チョコレートで有名なトリノへ! 復活祭に向けて専門店には卵型のチョコレート!



本場の技!





卒業作品展



校内グルメピック



イタリア研修

校内グルメピック
(調理)
校外研修
(調理・発酵醸造)
ジャパンケーキ
ショー研修(製菓)



冬休み
クリスマス
体験実習(製菓)

特別実習
(有名シェフによる
実習体験・調理)

卒業作品展
イタリア研修
(希望者のみ)
生物供養祭
(調理・発酵醸造)
謝恩会(製菓)

卒業式

10

11

12

1

2

3

Modena

歴史と伝統の老舗お肉屋
さんでサラミのレクチャー
やチーズ工房の見学。



Venezia

最終日は水の都ベネツィア観光!
見るものふれるものすべてが新鮮!



Buon viaggio
よい旅を!

- 1日目：出発!ミラノ着
- 2日目：トリノ・ブラ散策、チョコレート専門店・スローフード研修
- 3日目：コスティリオーレ ダスティCIFで調理研修
- 4日目：ジェノヴァ・ミラノ市街散策
- 5日目：モデナのチーズ工房・バルサミコ工房見学、バルマ散策
- 6日目：ポレージネバラメンセ・クロツェッタ・デルモンテロ
生ハム&サラミ工房・プロセッコワイナリー見学
- 7日目：パドバ・ベネツィアメルカート見学・ベネツィア市内観光
- 8日目：貸切バスにて空港へ
- 9日目：成田空港に到着

※スケジュールは一例です



就職

R

recruit

しっかり学んだ技術と知識は、どれも実際の現場で役に立つ「一生モノ」の武器。
IFCは40年以上、食の世界で即戦力として活躍できるプロを多数輩出しています。
また、卒業後も転職・独立や資格取得のためのサポートが万全です。

本気の就活指導。

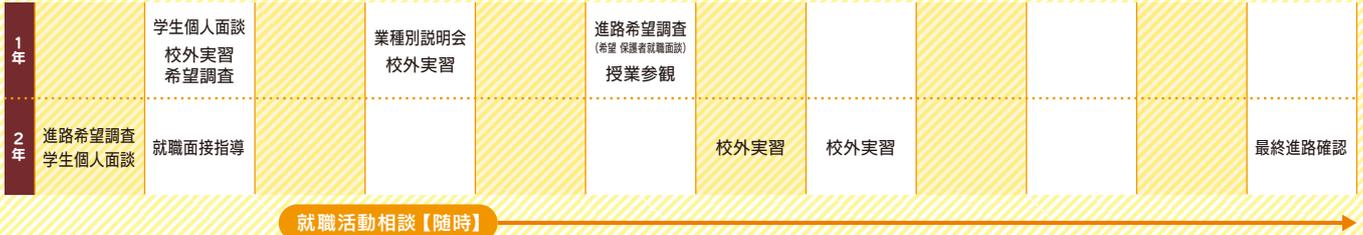
進路指導スケジュール

本当に行きたい職場は…納得いくまで担当教員と話し合い、実際に現場を体験しながら進路を決めていきます。

調理師科・製菓衛生師科・発酵醸造科【1年制】



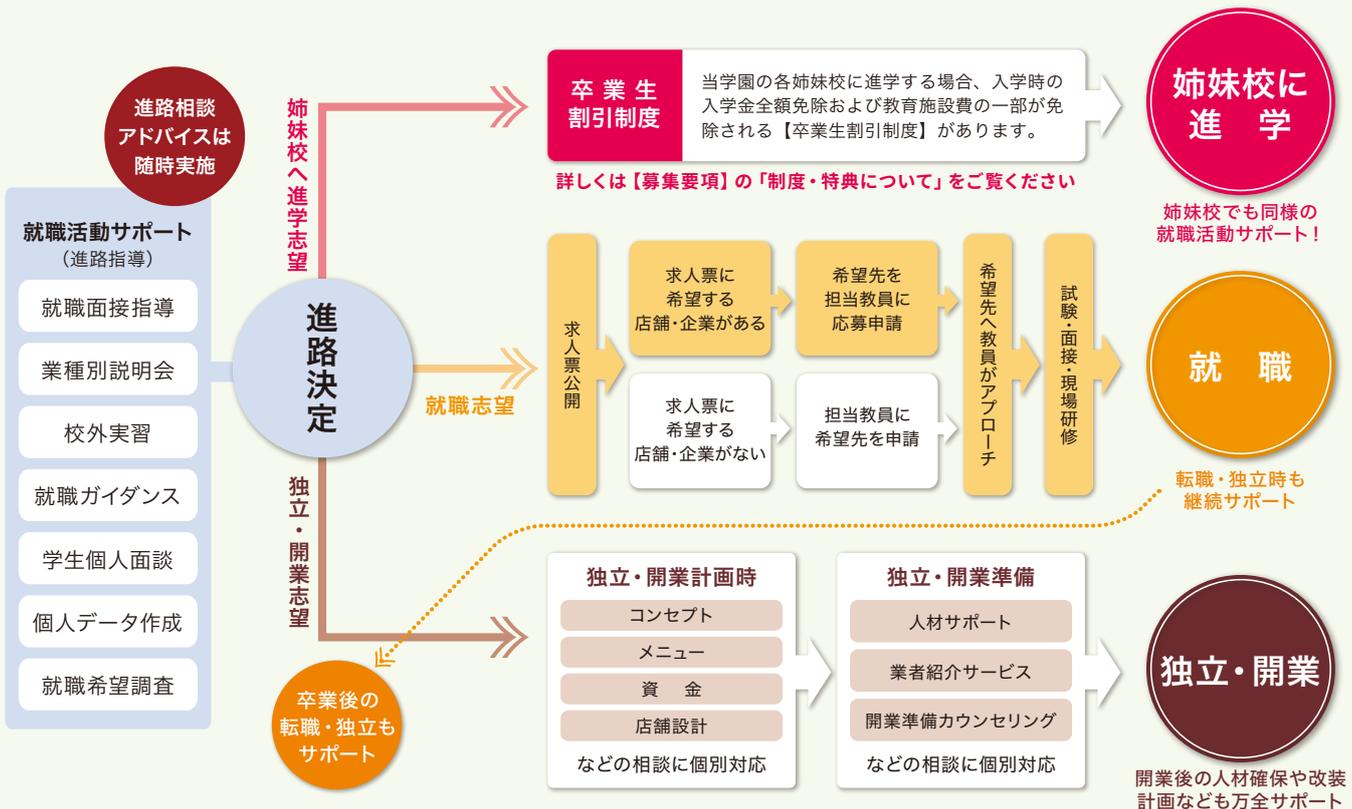
調理技術マネジメント科【2年制】



(第1回)進路希望調査 入学時の進路希望調査。「進路指導カード」に希望の職種や勤務地などを記入します。	学生個人面談 記入した「進路指導カード」などを参考に、希望の確認を個別に行います。	就職ガイダンス 就職活動の手引きを利用し、履歴書の書き方や就職活動の心構えなどガイダンスを行います。
校外実習 希望分野の職場で実際に実習。将来目指す職場の雰囲気、作業の流れを経験。実習先に見込まれそのまま就職が決まるケースも！	最終進路希望調査 学校での授業や実習を終えた後、それらの体験を踏まえて再び進路希望調査を行います。	就職活動相談 各分野に担当教員がつき、情報網や企業とのパイプを活かして就職対策をサポート。納得できる進路を一緒に考えます。

就職・独立・進学サポート

入学初期の段階から個人面談を行い、希望進路に応じてさまざまな指導・カウンセリングの実施など、細やかにサポート。



就職実績例

Employment

開校以来、全国に数多くのプロを輩出し続けています。
これまで培ってきた信頼と実績、ネットワークで、
あなたの目指す道がきっと開けます。



◆西洋料理店

- Chihiro<宇都宮市>
- HACHINOJO<宇都宮市>
- Naomi ogaki<宇都宮市>
- 赤坂の森<茂木町>
- アコール<宇都宮市>
- 天草<東京都>
- ア・ラ・ボンヌママン<鹿沼市>
- アルカ<東京都>
- アルコパレーノ<宇都宮市>
- アルページュ<宇都宮市>
- アロマデルソーレ<宇都宮市>
- ensemble アンサンブル<宇都宮市>
- アンドラ<東京都>
- 石窯ナポリピッツァ らいふ<日光市>
- 石窯イタリアン アンジェロ<那須塩原市>
- いなせや<東京都>
- インターナショナルキューズ サブゼロ<神奈川県>
- オーベルジュ<東京都>
- オールウェイズ カマヤ<栃木市>
- オトワレストラン<宇都宮市>
- (有)オフィスアルティザン<宇都宮市>
- (有)オリジンプランニング<宇都宮市>
- 柿安ダイニング<宇都宮市>
- 壁の穴<東京都>
- 鎌倉山<神奈川県>
- 環坂<宇都宮市>
- カントリーキッチン<宇都宮市>
- カンパニーヤ<足利市>
- クイーンアリス<那須塩原市>
- クーリ ルージュ<宇都宮市>
- クローバーステーキハウス<那須烏山市>
- クローバーポヌール<大田原市>
- コパン<大田原市>
- コジマネーゼ<宇都宮市>
- (株)コロワイド<神奈川県>
- ザ・ページェント<日光市>
- サンクリストフォロ<宇都宮市>
- 珊瑚礁<神奈川県>
- シテオーベルジュ<宇都宮市>
- (株)ジェイ・ステージレストラン プランネージュ<宇都宮市>
- シェ・イノセ<宇都宮市>
- ジャパン・フード・システムズ<東京都>
- シャモニー<宇都宮市>
- ジョイア・ミア<那須町>
- 叙々苑<東京都>
- ステーキハウス存じやす<宇都宮市>
- ステーキ軒<宇都宮市>
- すば屋<宇都宮市>
- スペインバル リコリコ<宇都宮市>
- 象の家<宇都宮市>
- (株)チームバリスト<宇都宮市>
- つばめグリル<東京都>
- デ・ローザ<真岡市>
- トスカーナ<東京都>
- トライフル<日光市>
- ノートルダム<益子町>
- パレット<宇都宮市>
- ピアット<千葉県>
- ピストロ キャトルズ<宇都宮市>
- ピストロ ぼわぶる<小山市>
- ブルガリ・イルリストランティーノ<東京都>

- ベル・バエーゼ<矢板市>
- まつ坂<大田原市>
- (有)丸金おおつか<鹿沼市>
- ミシェルガーデンコート<那須町>
- 明治の館<日光市>
- 洋食GOTOO<東京都>
- ラ・クルヴァ<宇都宮市>
- ラ・チャンス<東京都>
- ラ・ピアッツァ<小山市>
- ラ・ベルデ<東京都>
- リスタネーラ<那須塩原市>
- リストランテ ヒロ<東京都>
- 柳庵<宇都宮市>
- ル・グランコントワー<東京都>
- ル・ブラン<宇都宮市>
- ル・マグノリア<宇都宮市>
- レストラン青山<真岡市>
- レストラン 隆<市貝町>
- レストラン ルーク<東京都>
- ワイルドバーン<宇都宮市>

◆日本料理店

- Colorful<足利市>
- 味都<芳賀町>
- 居酒屋 こふで<宇都宮市>
- 石の蔵<宇都宮市>
- いしやま<栃木市>
- うえ乃屋<上三川町>
- 魚て津<東京都>
- エイペックス<東京都>
- お食事処 たけし<宇都宮市>
- かざま<壬生町>
- かつ饗<さくら市>
- かつ盛<宇都宮市>
- 勘八<東京都>
- 割烹 釜川<宇都宮市>
- 割烹 たかしま<宇都宮市>
- 割烹 銀波<青森県>
- 割烹 中村<宇都宮市>
- 割烹 みしま<鹿沼市>
- 菊の井<京都府>
- 亀寿庵<真岡市>
- ぎぬや<さくら市>
- 蕎川庵 高瀬<那須烏山市>
- 京味<東京都>
- 黒潮鮨<宇都宮市>
- 玄海<東京都>
- 源天<下野市>
- 紅葉<下野市>
- 古佐野屋<芳賀町>
- こふで<鹿沼市>
- 駒<東京都>
- 栄寿司<東京都>
- さかな亭<東京都>
- 正泰苑<東京都>
- 食処 大森亭<鹿沼市>
- 志生亭<さくら市>
- すし貞<さくら市>
- 鮎勝<東京都>
- (株)せき<東京都>
- 創作料理 金の猿<東京都>

◆中国料理店

- 高野食堂<宇都宮市>
- たかはし<塩谷町>
- 多力<鹿沼市>
- つかさ<栃木市>
- 月の兎<宇都宮市>
- 集い<那須烏山市>
- 手打ちそば わっぱ飯 桔梗<茂木町>
- てん<宇都宮市>
- とちぎや<壬生町>
- とんかつ 高島<東京都>
- なかよし<茂木町>
- なづな<大田原市>
- 灘萬<東京都>
- 並木藤<鹿沼市>
- にしざわ食堂<宇都宮市>
- 日月亭<真岡市>
- 日本料理 明日香<宇都宮市>
- 日本料理 一路<宇都宮市>
- 日本料理 柏<宇都宮市>
- 日本料理 虎餐<真岡市>
- 日本料理 松喜<二宮町>
- 日本料理 みやこ<宇都宮市>
- 日本料理 やすの<宇都宮市>
- 日本料理 裕<真岡市>
- 人形町 今半<東京都>
- ばそき家<宇都宮市>
- 八寸庵 花子<宇都宮市>
- 初音寿司<東京都>
- 坂東太郎<茨城県>
- 比内や<東京都>
- 船場亭<日光市>
- 宝栄<東京都>
- みしま<鹿沼市>
- 美濃吉<京都府>
- 八十嶋<東京都>
- 奴寿司<宇都宮市>
- 了寛<宇都宮市>
- 料亭 明治屋<宇都宮市>
- れんこん<日光市>
- 和幸商事<東京都>
- 杏<宇都宮市>
- 隠憐舗<小山市>
- (株)火山<宇都宮市>
- 来らせ<宇都宮市>
- 銀座園<宇都宮市>
- 香雅<日光市>
- 山泉楼駅東店<宇都宮市>
- 四川飯店<東京都>
- 上海公司<東京都>
- 大地<宇都宮市>
- Dairin<宇都宮市>
- 暖龍<宇都宮市>
- 中華料理 美智都<宇都宮市>
- 中国酒家 遊<鹿沼市>
- 中国料理 魁<真岡市>
- 中国料理 雅<真岡市>
- 筑紫楼<東京都>
- 東峰飯店<宇都宮市>
- 南地楼<宇都宮市>

南地楼(那須塩原市)
好好(小山市)
萬珍楼(東京都)
ラーメン天華(宇都宮市)
ら麵屋(宇都宮市)
龍華園(宇都宮市)
樓蘭(東京都)

◆ホテル・結婚式場

アプローズ益子(益子町)
オード ヴィー(愛知県)
金谷観光ホテル(日光市)
鎌倉パークホテル(神奈川県)
鬼怒川金谷ホテル(日光市)
鬼怒川グランドホテル(日光市)
グランドホテル静風(真岡市)
こころのおやど自在荘(那須町)
THE GATE HOTEL 雷門 by HULIC(東京都)
サンパレー那須(那須町)
サンブラザ(栃木市)
サンルート佐野(佐野市)
サンルートプラザ東京(東京都)
品川プリンスホテル(東京都)
チサンホテル宇都宮(宇都宮市)
ツインリンクもてぎ(茂木町)
(株)ディアーズブレイン(東京都)
東急リゾート(東京都)
東京ディズニーランドホテル(千葉県)
東京ベイホテル東急(千葉県)
東京ベイ舞浜ホテル(東京都)
東京マリオットホテル(東京都)
東武ホテルグランド(宇都宮市)
那須山楽(那須町)
二期リゾート 二期倶楽部(那須町)
日光金谷ホテル(日光市)
藤和那須リゾート(株)(那須町)
プライベートリゾート オクマ(沖縄県)
(株)Brillia(小山市)
ふふ 日光(日光市)
プリンス車屋(北海道)
ベルヴィ宇都宮(宇都宮市)
ホテルアーバングレンス宇都宮(宇都宮市)
ホテルイースト21(東京都)
ホテルエビナール那須(那須町)
ホテルコメット日光(日光市)

ホテルサンシャイン(宇都宮市)
ホテルニューイタヤ(宇都宮市)
ホテル東急(東京都)
ホテル東日本宇都宮(宇都宮市)
マリアージュ仙水(佐野市)
水上高原リゾート(株)(群馬県)
(株)ミリアルリゾートホテルズ(千葉県)
ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル(神奈川県)
リゾートラスト(東京都)
りんどう湖ロイヤルホテル(那須町)

◆ゴルフ場

オリンピックスタッフ都賀G・C(都賀町)
鹿沼カントリークラブ(鹿沼市)
鹿沼グループ(鹿沼市)
烏山城カントリークラブ(那須烏山市)
紫塚ゴルフクラブ(さくら市)
サンヒルズG・C(宇都宮市)
セントアンドリュースG・C(大田原市)
太平洋ヒルクレスト(佐野市)
ニューセントラルゴルフ倶楽部(宇都宮市)
(株)ハーツリレストランシステム 喜連川CC(さくら市)
ベルセルバカントリークラブ(さくら市)
真名子カントリー倶楽部(下都賀郡西方町)
メイフラワーゴルフクラブ(矢板市)
ロイヤルメドウG・C(芳賀町)

◆洋菓子店

Chez Akabane(日光市)
(有)アトリ(神奈川県)
アンジェル洋菓子店(鹿沼市)
アントルヴェリテ(真岡市)
いちごの里湯本農場(小山市)
(株)エルグ(東京都)
お菓子の工房ロージェ(鹿沼市)
オーボンヴェータン(東京都)
カワナ洋菓子店(真岡市)
キスゲ(鹿沼市)
キハチアンドエス(東京都)
キャトーズ ジュイエ(埼玉県)
金盛堂洋菓子店(那須塩原市)
クィーン洋菓子店(宇都宮市)
グリンデルベルグ自治医大店(下野市)
ケーキの家ヒガノ(壬生町)
ケーキの店ジョリー(高根沢町)

ケーキファクトリーM(真岡市)
コシジ洋菓子店(東京都)
こじま洋菓子店(宇都宮市)
コンディトライニシキヤ(東京都)
(有)サンマルタン(宇都宮市)
ショコラティエサンク(下野市)
千疋屋総本店(東京都)
手づくり菓子エブソン(宇都宮市)
ドルチェマリリッサ(東京都)
ナティエ(宇都宮市)
ねむの樹(那須塩原市)
パティスリー K・フジタ(佐野市)
パティスリースリール(下野市)
パティスリーたん・ぶる・たん(宇都宮市)
パティスリー フラッグス(宇都宮市)
パティスリーフルトア(宇都宮市)
パティスリーポンポネット(那須塩原市)
パティスリールクル(小山市)
フィールド(宇都宮市)
プーベドール(茨城県)
(有)メルシー(宇都宮市)
モン・プチ・クール(小山市)
日光里(宇都宮市)
ル・アンジェ(茨城県)
ルナール洋菓子店(高根沢町)
ル・シェヴルフィユ(那須町)
ル・パティシェ・タカギ(東京都)
ローレイ(小山市)
ロッシュ(群馬県)
ロワイヤル(宇都宮市)
ロンシャン洋菓子店(宇都宮市)

◆パン店

ヴィ・ド・フランス 宇都宮店(宇都宮市)
S・Tecフーズ株式会社つくばファクトリ(茨城県)
(有)岡本パン(宇都宮市)
金谷ホテルベーカリー(日光市)
(株)金田屋パン店(宇都宮市)
関東商事(株)(上三川町)
くるみの木(宇都宮市)
クリームパン(那須塩原市)
シェレンバウム(那須塩原市)
(株)ディジィ(埼玉県)
DONQ 東武宇都宮店(宇都宮市)
パネットリア ビヴォ(宇都宮市)



OB・OG's Interview!

学び得た知識と技術こそ、最大の武器

調理師科 第37期生
奴寿司 華月 板前

赤津 啓太さん

幼い頃に母の料理を手伝い、その楽しさや食べてもらう嬉しさを知り、料理人として社会に出ようとIFCに入学しました。

学校生活では、仲間と共に行事・調理実習を通し思い出を作るとともに、専門知識と技術が学べる有意義な時間を過ごせました。様々な分野のプロから直接教えてもらえるので、他では学べない体験をすることが出来ました。先生達は悩み事や将来についての夢を親身に聞いてくれ、一緒に考えてくれるので、困ったときは迷わず相談すると良いと思います。

社会に出ると学校とは違い、厳しく時には辛い思いをすることが多々あると思います。その壁を諦めず乗り越えたい者が、一人前の料理人として活躍できると信じています。そんな私も、いまでは料理人としてIFCで学ぶ後輩たちに料理の素晴らしさを伝える立場にあります。

IFCで料理の楽しさを知り、技術と知識を身に付け、料理人という素晴らしい世界と一緒に活躍しましょう。



奴寿司 華月

旬の食材を最高の状態で調理した季節料理と地酒はもちろん、全国から厳選した日本酒や焼酎が楽しめます。



栃木県宇都宮市戸祭町3031-1 TEL.050-5486-2362

◆パン店

Hearth Brown<宇都宮市>
濱田屋三軒茶屋本店<東京都>
(株)パン・アキモト<那須塩原市>
パンデスマイル<真岡市>
ブーランジェリー・ア・ランシェンヌ<宇都宮市>
ブーランジェリー・コムシノワ<兵庫県>
ブーランジェリー・ブルーレ<宇都宮市>
ブーランジェリー・リール<下野市>
ペーカリー・ボンヌフ<日光市>
ペニー・レイン<那須町・宇都宮市>
ベル・フルール<那須塩原市>
(株)ロコモマーケット<那須塩原市>

◆和菓子店

朝日屋<鹿沼市>
(有)朝日屋本店<高根沢町>
合名会社うさぎや商店<宇都宮市>
高林堂<宇都宮市>
(株)香炉庵<神奈川県>
佐藤製館所<大田原市>
(株)霽月庵早坂<小山市>
(株)十勝大利根工場<埼玉県>
日昇堂<日光市>
春木屋工房<宇都宮市>
和楽(株)<足利市>

◆カフェ

アフタヌーンティー<宇都宮市>
Cafeいろり<宇都宮市>
カフェトラ<宇都宮市>
クローバーポヌール<大田原市>
珈琲館<宇都宮市>
五峰館(チーズガーデン)<那須町>
サクラカフェ&キッチン<宇都宮市>
スローフード スローカフェ ブルージュ<上三川町>
世界のお茶専門店 Y's tea<宇都宮市>
ドルチェカフェアルコパレーノ<宇都宮市>
ピブリオテイク<東京都>
フダンカフェ<宇都宮市>
ペニー・レイン<那須町>
前田牧場 ファーマーズカフェ<大田原市>
Miu<宇都宮市>
レストランびあの<矢板市>
ロバーツ<宇都宮市>

◆食品会社・牧場

あずま食品(株)<宇都宮市>
今牧場チーズ工房<那須町>
エコスグループ<宇都宮市>
大笹牧場<日光市>
(株)オータニ<宇都宮市>
御料牧場<高根沢町>
(株)せんきん<さくら市>
(株)セントラルカッティング<鹿沼市>
(株)虎昭産業<佐野市>
(株)日東コーン・アルム<宇都宮市>
(株)ボスケソ<長野県>
(株)もめん弥<栃木市>
(株)山久<矢板市>

◆給食会社

イトランド(株)<宇都宮市>
FEC<宇都宮市>
クックハウス(株)<宇都宮市>
(株)グリーンハウス<東京都>
シダックス(株)<東京都>
真栄総業(株)<那須町>
大新東ヒューマンサービス(株)<宇都宮市>
(株)東計<大田原市>
西岡商事<宇都宮市>
日清医療食品(株)<埼玉県>
日本栄養給食協会<宇都宮市>
(株)パンブキンコーポレーション<宇都宮市>
フジ産業(株)<東京都>
富士産業(株)<東京都>
(株)マクトレス<鹿沼市>
恵産業(株)<宇都宮市>

◆病院 診療所

飯田病院<宇都宮市>
氏家コロニー<さくら市>
氏家病院<さくら市>
宇都宮中央病院<宇都宮市>
皆藤病院<宇都宮市>
上都賀総合病院<鹿沼市>
きうち産婦人科医院<矢板市>
菊池病院<益子町>
医療法人 敬寿会<宇都宮市>
国際医療福祉病院<大田原市>
塩谷総合病院<塩谷町>
自治医大病院<下野市>

下都賀郡市医師会病院<栃木市>
白沢病院<宇都宮市>
新直井病院<宇都宮市>
獨協医科大学病院<壬生町>
那須中央病院<那須町>
西方病院<西方町>
芳賀赤十字病院<真岡市>
室井病院<大田原市>
真岡病院<真岡市>
森病院<宇都宮市>

◆福祉施設

泉が丘ふれあいプラザ<宇都宮市>
特別養護老人ホーム 敬心苑<茨城県>
こぶし作業所<宇都宮市>
三起デイサービスセンター<真岡市>
すぎなみき学園<日光市>
社会福祉法人 恵友会 社会就労センターいぶき<高根沢町>
グループホーム 櫻ヶ丘<宇都宮市>
社会福祉法人 すかい<日光市>
社会福祉法人 せせらぎ会<壬生町>
高根沢シルバーホーム<高根沢町>
社会福祉法人 栃の木会<栃木市>
特別養護老人ホーム 豊幸の郷 石井<宇都宮市>
特別養護老人ホーム 万葉<佐野市>
万万<宇都宮市>
宝寿苑<宇都宮市>
社会福祉法人 蓮愛会<芳賀郡>

◆保育園 幼稚園

沖幼稚園<鹿沼市>
星花幼稚園<宇都宮市>
戸祭保育園<宇都宮市>
陽だまり保育園<高根沢町>
みどちゃん保育園・鳥山みどり幼稚園<那須塩原市>

IFC卒業生のお店一挙掲載!

Tabeppe

QRコードから最新情報をチェック!



OB・OG's Interview!

大好きなことを仕事にしたい

製菓衛生師科 第2期生
モルゲンロート オーナーブーランジェ

尾崎 琢也さん

洋菓子だけではなく、パンと和菓子も短期間で学べる1年制だったのでIFCを選びました。総合的に学べることで、どの道に進んでも学んだことが活かせると思ったからです。入学してからどんどんパンづくりの魅力に引きこまれていきました。それからは、「パン屋になるための近道ってなんだろう」と、考えていたのです。パンの道に進むと決めてからは、学ぶことがどんどん楽しくなったのを覚えています。独立するため卒業後も仕事をしながら、他のお店で勉強をさせてもらいました。好きなことをするために進んでいるという実感が楽しくて、充実した日々でした。卒業後も学校や先生に相談することができたので、それが支えにもなり、独立するための大きな力になってくれました。目標を持ち、考えることで、自分に必要なもの、知りたいことがどんどん見えてきます。そして、それを教えてくれるのがIFCです。学校生活で学んだこと、仲間との絆、先生との縁は一生の力になります。その環境を存分に活かし、学ぶことを楽しんでください。



Morgenrot モルゲンロート

ゆとりの空間にアットホームな雰囲気。種類豊富にパンが並ぶまちのパン屋さん。笑顔で元気に迎えてくれます。



栃木県那須塩原市三島2-10-6 TEL.0287-37-7010

なりたい自分になるために!

卒業後も万全サポート!さらに上の自分を目指す

卒業後も
対策講座が
受けられる!



IFCで一生モノの 上級資格を取る!

食の国家資格には、一定の実務経験を経て得られる上級資格があります。
IFCでは卒業生向けに、対策講座や実習室の開放、個別指導を実施しています。
(年間10回)

IFC
調理製菓専門学校
調理師科

国家資格 専門調理師

「専門調理師」受験には調理師免許を取得してから6年間の実務経験が必要です。調理師より一步上の、専門的(日本料理・西洋料理・中国料理・給食用特殊料理・すし料理・麺料理)の分野でより高度な調理技術を修得した、上級調理師に与えられる称号です。

明確な道筋で試験に臨める!

Q 講座など、サポートは役にたちましたか?

どのような勉強方法でどういった点に注意したらよいか、はじめは不安もありましたが、先生にきめ細かくサポートしていただき、経験者のアドバイスのもと、安心して試験にのぞめました。

Q 今の仕事はどうですか?

オーナーシェフとして責任と苦労がある分、自分の想い描いたお店でお客様に喜んでもらえた時は、大きなやりがいと充実感を得られます。

Q 将来の目標は?

自分のお店を持つことはゴールではなく第2のスタートライン。これからも、もっと多くのお客様に喜ばれるようなお店にしていきたいです。



金谷 光代 MITSUYO KANAYA

出身高校 矢板高校

調理師科 23期生。栃木県大田原市において、家庭料理レストラン『なづな』のオーナーシェフとして頑張っている。

IFC
調理製菓専門学校
製菓衛生師科

国家資格 菓子製造技能士1級

「菓子製造技能士」は生地調整から成形加工、仕上げなどの技能を認定する国家資格です。菓子製造技能士1級受験には6年間の経験が必要です。この資格は確かな技術を証明するものとなります。

満足のいく練習と成果を実感!

Q 講座など、サポートは役にたちましたか?

練習は仕事が終わってから合間を縫ってやりました。学校の実習室を利用して先生の指導も受けることができたのが大きかったと思います。スムーズに試験にのぞめましたね。

Q 今の仕事はどうですか?

新しいお菓子を作るのは大変でもあり、やりがいでもあります。お客様に喜んでもらえるのが一番うれしいです。

Q 将来の目標は?

これからもっと技術を磨き、経験を積んで、将来は栃木県矢板市でパティスリーショップを開きたいです。



齋藤 空見子 KUMIKO SAITO

出身高校 黒磯高校

製菓衛生師科 2期生。卒業後製菓衛生師、菓子製造技能士2級を経て、平成24年度試験で1級合格。



人類の未来は、
私たちが背負っているかも
しれない

IFC 栄養専門学校

栄養士養成学科
Dietitian Training Course

2
年制



栄養士とは？

人々の健康を支える「食と栄養」の専門家

栄養士は、栄養士養成施設で学び卒業することで、都道府県知事の免許を受けて「栄養士」になることができます。喫食者に合わせた献立作成、食材の発注、調理に関する業務など「食と栄養」の専門知識を生かした給食サービスや情報を提供することが主な仕事になります。栄養士の活躍領域は幅広く、医療、学校、企業、福祉等、乳幼児から高齢者まであらゆるライフステージにかかわり、「食と栄養」の専門家として人々の健康をサポートしています。



就職率 100%
栄養士関連就職率 90%

管理栄養士合格者数 **No.1**
北関東の短大・専門学校で

※2022年度

カリキュラム・時間割

Curriculum & Timetable



栄養士に必要な知識・技術とは？

栄養バランスの良い献立づくりと、安全で美味しい食事をつくるために

健康をサポートするには、まず「献立作成」ができるようになることです。良い献立作成ができるようになるには、食品や料理を知ることから始まり、喫食者に合わせた栄養バランスだけでなく、季節に合った食事が、材料費は予算内か、また安全に時間内に美味しく調理できるかなど様々な条件をクリアすることが必要となります。IFCでは、入学後から献立作成のトレーニングの時間を十分に確保し、2年間かけて献立作成の基本をしっかりと身につけます。

		1年次	2年次
専門分野	社会生活と健康 社会や環境との関係を理解し、保健・医療・介護システムについて学びます。		公衆衛生学 生活環境学 社会福祉概論 衛生学実験
	人体の構造と機能 人体の仕組みや構造、機能についての基本的なことを学び、「臨床栄養学」などに結び付けていきます。	解剖生理学 解剖生理学実験 栄養生理学 生化学 病理学	運動生理学
	食品と衛生 食品成分の特徴や機能性について学びます。また食品の安全性を守る重要性を知り、衛生管理の実践につなげます。	食品学 食品衛生学	食品学実験 食品加工学 食品加工学実習
	栄養と健康 まず栄養素の種類とその代謝および役割について理解します。また、身体状況や栄養状況にあわせた基本的な栄養管理について習得し、合わせた献立作成を修得します。	基礎栄養学 応用栄養学	臨床栄養学 栄養学実習 臨床栄養学実習 栄養情報管理
	栄養の指導 個人や集団および地域における栄養指導の役割、基本的方法を学び、実践できることを目標としています。	栄養指導論 コミュニケーション概論	栄養指導論実習 公衆栄養学
	給食の運営 栄養士の柱の1つである給食業務を行うために必要な、食事計画の方法や調理技術を修得します。理論から実践まで給食サービスの即戦力となることを目標とした授業内容となっています。	給食計画論 マーケティング論 基礎調理実習	給食実務 給食管理実習 応用調理実習
基礎分野	栄養士免許取得に必要な基礎を学びます。	心理学 食料経済学 情報処理 有機化学	生物学 食物学基礎 外国語 保健体育概論・実技 他



「つながる」ことが大切…栄養士になるための授業は？



「考える+動く」が技術につながる

実習

食材の切り方など「基本の基」からのスタート。煮方、揚げ方など一つひとつを丁寧に学びながら、治療食やライフステージに適した食事などに発展していきます。実習で学ぶものすべてが給食の調理につながっていきます。



「家庭科+理科+算数」が基本

講義・演習

栄養士に必要な知識は、栄養素のことはもちろん調理、食品、衛生、化学、生物など多岐にわたります。難しい科目もありますが、専門の先生がわかりやすく丁寧に教えていきます。それらの知識は、栄養士の仕事である給食の運営につながります。



学んだ知識を「見える化」する

実験

給食の運営に欠かせない衛生管理や、食品の栄養素や調理性、食べる人の体のことまで…講義で学んだことを実際に体験し「見える化」するのがIFCの実験の特徴です。まさに「百聞は一見にしかず」といえるでしょう。

1年次 栄養士の基本と技術を身につける1年次

●…講義 ●…実習 ●…実験

時間割	月	火	水	木	金
1時限	課題授業	メニュープランニング	基礎調理実習	食料経済学	生物学
2時限	食品衛生学	生化学		解剖生理学	保健体育
3時限	心理学	有機化学	食物学基礎演習	解剖生物学	給食計画論
4時限	基礎栄養学	栄養指導論		食品学	外国語

*月～金(原則) *9:00～16:10(1時限90分)

2年次 現場での活躍を前提とした実践的な2年次

時間割	月	火	水	木	金
1時限	臨床栄養学	応用調理実習	課題授業	給食実務	栄養指導論実習
2時限	応用栄養学		食品学	運動生理学	
3時限	栄養学実習	給食管理実習	情報処理	栄養指導論	食品加工学実習
4時限	食品学実験		情報処理	課題授業	臨床栄養学実習

*月～金(原則) *9:00～16:10(1時限90分)

調理実習

給食に出されるメニューから本格的なメニューまで網羅!

2つの実習を

包丁の使い方など調理技術の基礎から学び、給料理にチャレンジします。ただ料理をつかつ丁寧に盛り付けをして美味しく技術が向上していきます。
チームワーク

Flowchart

どんな流れ?

現場での活躍を前提としたハイレベルな授業をわかりやすく。

STEP
01

デモンストレーション



STEP
02

調理



STEP
03

喫食



「調理法の特長×食材の特長」を意識することで、美味しい料理に。調理方法だけでなく、給食づくりならではのポイントを学びながら説明を聞きます。

デモンストレーションで学んだポイントを忘れずに、調理を開始。食材・調味料などは自分たちで計量することで、使用量の感覚もトレーニングできます。

美味しく仕上げられたか、しっかりポイントを押さえられたか、効率よく作業が進められたなどを話しながらみんなで喫食します。最後はもちろんしっかり清掃して終了です。

Menu

どんな料理を作る?

1年次は、調理技術を身につけることからスタートするため、家庭料理を中心とした実習となります。技術と知識もレベルアップした2年次からは、より専門的な料理にチャレンジできます。

エビチリ & 小籠包



本格中華料理から町中華まで、経験豊富な講師に教えてもらえます。中華鍋にもチャレンジ!



一品一品に込められた願いや希望を想いながら、丁寧に調理します。

ピラフ & オムレツ



オムレツをきれいに焼くポイントを学びます。フルーツカットもステキです。

調理技術は必須!

野菜のカットはすばやく丁寧に、同じ大きさで。

給食メニューから本格的な料理まで!



見てみよう!!



食メニューから、和食、洋食、中華など様々なくるのではなく、いかに効率的に調理し、く仕上げるかを意識することで、実習はグループで行うので、が必須です。

給食管理実習

栄養価や予算、時間配分を考え即実戦で通用するための実習!

Flowchart

どんな流れ?

献立、書類・調理作業計画を徹底管理した給食提供の実践。

1 「献立作成・発注」



対象者に合わせた献立をグループで考えます。基本の形は1汁3菜。栄養素や分量、原価も設定し、発注を行います。

2 「ミーティング」



健康チェック・献立・調理作業などを確認。素早く作業ができるよう水質検査・ホワイトボードの記入もしておきます。

3 「調理」



材料の切込みや調味料の計量を行い、大量調理機器を駆使して調理。いかに効率よく行えるか、前準備も重要です。

4 「盛り付け」



少人数で大量の盛り付けを行うために、作業動線を意識。効率よく手早くきれいに盛り付けを行うかがポイント。

IFCの強みは給食管理実習!

5 「検食」



献立の説明を行い、クラス全員で検食します。先生からアドバイスなどをいただき、次の実習へと活かしていきます。

6 「片付け」



食事後は洗浄します。食器具から作業台・床まで毎回清潔な状態を維持することが重要。衛生管理は常に気をつけます。

Real voice!

在校生の声

藤原 ほんか

(宇都宮白楊高校 卒業)

調理実習では、基礎から丁寧に教えてくださるので、安心して授業に取り組むことができます。また、給食管理実習では実際の現場を想定して、大量調理を行います。調理の知識だけでなく、チームワークを活かして幅広く学ぶことができます。

一流の講師陣に学ぶ

Professor's Seminar

現場で活躍してきた講師陣が
即戦力のノウハウを授ける

学校長



数多くの調理師を輩出する
西洋料理のスペシャリスト

福田 信夫 先生 Nobuo FUKUDA

本校は、様々な形態の給食施設における食の担い手として、即戦力となるべき栄養士の育成を教育目標としております。そのためには、調理技術はもとより身体と栄養素の関係性、衛生管理など幅広い知識の習得が必要となります。県内唯一の栄養士養成の専門学校として、講師を含め経験豊富な専門性に優れた講師陣をそろえて日々指導にあたっています。また、学生生活や就職相談などでの手厚いサポートも充実し安心して学ぶことが出来ます。

管理栄養士



食べ物の栄養全般を指導する
食の本質を知る専門家

長谷川 文江 先生 Fumie HASEGAWA

管理栄養士



病院で栄養の責任者も務めた
経験豊富なベテラン管理栄養士

阿部 治雄 先生 Haruo ABE

管理栄養士



給食のことならおまかせ!
現場経験も豊富な管理栄養士

石田 美幸 先生 Miyuki ISHIDA

管理栄養士



小柳 聡子 先生 Satoko OYANAGI

管理栄養士



須田 康愛 先生 Yasue SUDA

管理栄養士



黒川 恵美 先生 Megumi KUROKAWA

管理栄養士



稲見 美紀 先生 Miki INAMI

授業の一コマ (給食管理実習)

栄養士の仕事は、対象者に合わせて献立を作成、調理をするだけではありません。栄養士が関わる情報を提供することも大切な仕事の一つ。興味を引くタイトルや表現方法、イラストの活用など、パソコンを活用しポスターなどを作成することも授業内で学びます。

冬の風邪予防対策
をしよう!



＜冬に「だいかつやく」の食べものを
しようが、ごぼう、れんこんです。＞

しょうがには、冷えのよけに効果があります。
しょうがの種や皮が血の循環を良くして
体をぽかぽかにします。

ごぼう、れんこんには体に良い成分が
たくさん含まれていて流行りの風邪に
負けないようにしてくれます。

- ＜自分でできる風邪予防対策＞
- ① 手洗い・うがい
 - ② てきどな運動
 - ③ バランスの良い食事
 - ④ うすぎさない
 - ⑤ のどの乾燥を防ぐ

学生が制作したポスター

高瀬さんの

IFC栄養専門学校

一日に密着!

高瀬 鮎茄さん

[栃木県立今市高等学校出身]

将来の夢

患者様を笑顔にする

管理栄養士

栄養士として経験を積んで
管理栄養士の資格も取得したい!



学食で楽しい
ランチタイム!



教科書やノートなどきちんとまとめられています。その中でもさすが! 栄養士の卵らしく、電卓は必需品です。

カバンの中身
見せて下さい!



12:10 ランチ

ランチは、学生食堂で仲の良いクラスメートたちと学食。栄養士の卵なので、献立も気になるところです。



13:00 実習



「給食管理実習」です。グループの人たちと何回も打ち合わせをして実習に臨みます。自分たちの考えがカタチになるので改善点などが発見でき、達成感のある授業です。



16:10 放課後



高瀬さんの
タイムスケジュール

- 6:30 起床
- 8:45 バスで学校に到着
- 9:00 授業 (90分×2)
- 12:10 お昼休み
- 13:00 授業 (実習 180分)
- 16:10 授業終了!

実習・実験・授業などなど、将来のために学べることがたくさんあります!



送迎バスがあるのは
うれしいですね!



8:45 学校到着

自宅から電車と送迎バスで通学。



9:00 授業 (90分×2)

この日の授業は「臨床栄養学」。内容はとても難しいですが、病気と食事の関わりを学ぶことができますので、頑張っ勉強をしています。



座学・実験はもちろん
実習も本格的!





1



2

施設・設備

Facilities

調理実習室をはじめ栄養成分の抽出や分析ができる実験室、大量調理用の機器を備えた給食管理実習室など、高い専門性に対応した環境を完備しています。

IFC

栄養専門学校

- 3F 講義室
- 2F 実験室・図書室・食品加工実習室
- 1F 調理実習室・給食管理実習室・学生食堂

学生食堂

おいしくて栄養満点！
学食は学生に大人気！

駐輪場

あなたは自転車派？
バイク派？

グラウンド

思いっきり体を
動かして頭もすっきり！

正門

キッチンスタジオ

すごいでしょ、
ガラス張り！

スクールバス

無料スクールバスが
駅まで送迎！

調理実習室

いいにおいが
してきたよ！

学生用駐車場

駐車場は、まわりに
気をつけて運転しよう！

S A N Y U G A K U E N D A T A

駐車場完備

学校敷地内に駐車場（有料）と駐輪場（無料）を完備しています！

スクールバス

朝夕無料送迎スクールバスを運行！（東武宇都宮駅・JR宇都宮駅・JR岡本駅）

遠距離通学者 補助制度

遠距離通学でも安心して学べるように、様々な補助制度があります。

一人暮らし サポート

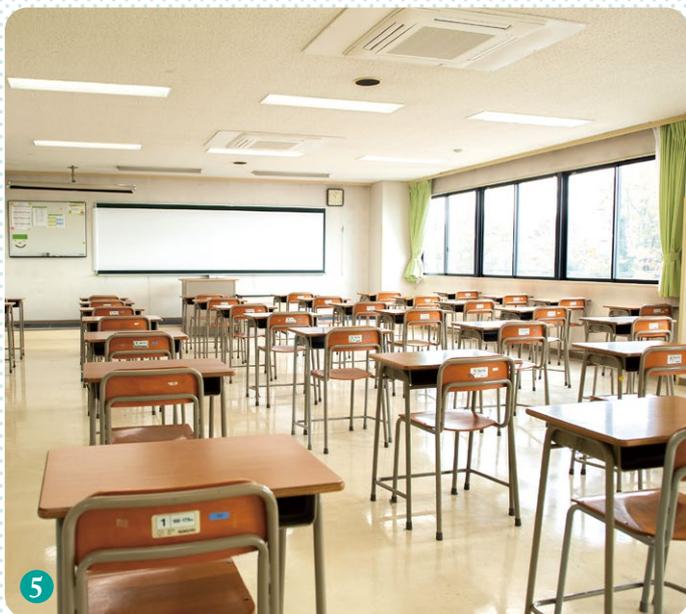
キャンパスライフと一人暮らしを満喫できるサポート体制が整っています。



3



4



5



7



6

- ① 給食管理実習室
- ② 実験室
- ③ 調理実習室
- ④ 図書室
- ⑤ 講義室
- ⑥ 学生食堂
- ⑦ キッチンスタジオ

CampusLife & Schedule

キャンパスライフ & 年間スケジュール EVENT CALENDAR

経験が一生モノになる!

IFCには、一生の友でありライバルともなる仲間との出会いが待っています。校内でのコンクールで技を競い合ったり、校外での実習や研修で食文化への見聞を広め合ったり……。学校行事を通じて視野を広げ、コミュニケーションスキルと社会性をしっかり学んでください。



入学式

入学式
オリエンテーション
食事研修



スポーツ大会



2校合同運動会

スポーツ大会
(1年)
定食コンクール
(校内・2年)



フードコーディネーター
3級認定講習



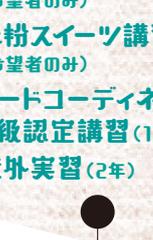
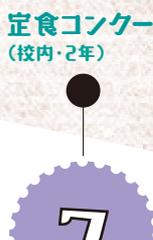
定食コンクール

ナチュラルチーズ講習会
(希望者のみ)

米粉スイーツ講習会
(希望者のみ)

フードコーディネーター
3級認定講習(1年)
校外実習(2年)

夏休み
校外実習(2年)



イタリア
研修
旅行

Italy

La formazione all'estero!

で、一生モノの経験!

多くの経験が将来に生きる!イタリア研修旅行を2004年より実施しています。

1
日目

2
日目

Milano

南ヨーロッパ最大級の都市、ミラノを散策!大聖堂はもちろん、スイーツショップや市場も見学!



Torino

チョコレートで有名なトリノへ!復活祭に向けて専門店には卵型のチョコレート!



3
日目

4
日目

ICIF

ICIFは、イタリア国外に正しいイタリア料理文化を伝えるためのプロ養成を目的とした非営利団体です。



本場の技!





校外実習報告会



研修旅行



卒業作品展



食彩祭



食事研修



介護食士3級認定講習



食事研修(2年)
校外実習報告会
お弁当コンクール
(校内・2年)

食彩祭(学園祭)

冬休み

研修旅行(1年)

卒業作品展
イタリア研修
(希望者のみ)
お弁当コンクール
(校内・1年)

卒業式
介護食士3級
認定講習(1年)
春休み(1年)

10

11

12

1

2

3

5
日目

6
日目

Modena

歴史と伝統の老舗お肉屋
さんでサラミのレクチャー
やチーズ工房の見学。



7
日目

Venezia

最終日は水の都ベネツィア観光!
見るものふれるものすべてが新鮮!



Buon viaggio
よい旅を!

- 1日目： 出発!ミラノ着
- 2日目： トリノ・ブラ散策、チョコレート専門店・スローフード研修
- 3日目： コスティリオーレ ダスティCIFで調理研修
- 4日目： ジェノヴァ・ミラノ市街散策
- 5日目： モデナのチーズ工房・バルサミコ工房見学、バルマ散策
- 6日目： ポレージネパラメンセ・クロツェッタ・デルモンテロ
生ハム&サラミ工房・プロセッコワイナリー見学
- 7日目： パドバ・ベネツィアメルカート見学・ベネツィア市内観光
- 8日目： 貸切バスにて空港へ
- 9日目： 成田空港に到着

※スケジュールは一例です

就職

Recruit

IFC栄養専門学校が

就職に強い、その理由。

栄養士が求められる職場は幅広く、さらに専門性も高いため、そのニーズは年々高まっています。そのニーズに応えられる栄養士を養成するため、知識と技術をしっかり身につけ、学生一人ひとりの適正と個性を大切にした就職サポートを行っています。

個別サポートの実施

1年次後半から就職ガイダンスを開始します。校内企業説明会では、病院や給食会社の人事担当の方から直接話を聞くことができます。就職に対する不安や心配事などをできる限り取りのぞけるよう、就職担当とクラス担任が対応し、自信を持って就職活動に臨むことができる体制を整えています。

11月～

就職オリエンテーション
ビジネスマナー
校内企業説明会

2月

個人面談

以降、随時対応(就職相談・履歴書の確認・面接指導など)。
校内でのオンライン面接の対策も行っています。

実践力に特化した授業内容

就職することがゴールではありません。長く活躍し続け、さらに上級資格である管理栄養士を目指すためには、まずスタートダッシュが大切。IFCでは、卒業してすぐに即戦力で活躍できるための実践的な授業内容が計画されています。

献立作成

調理実習

大量調理

グループワーク

調理技術の基礎から、給食などの大量調理まで、栄養士になるために必要な「技術と知識」を学べます。

Teacher's message! 先生からのメッセージ



須田 先生
(管理栄養士)

みなさん、どんな仕事に就きたいと考えていますか？

「就職する」ということは、社会の一員として活躍する第一歩であり、ゴールではなくスタートです。この大切なスタートを切るために、求人情報の提供、就職活動のセミナー、学内の会社説明会、個別での履歴書の添削、面接練習を行っています。クラス担任と連携を取り、みなさんの夢を叶えられるよう全力でサポートしています。

主な就職先一覧

Employment

卒業生
就職率
100%
2022年実績

栄養士関連
就職率
90% 超
過去実績

給食会社 給食会社の社員として、学校・保育園・福祉施設・企業・病院など様々な職場に配属し栄養士として勤務 <県内・県外>

イトランド(株) (株)FEC エムサービス(株) (株)グリーンハウス (有)コスモス	コンパスグループ・ジャパン(株) シダックス(株) 真栄総業(株) 日清医療食品(株)	(株)日本栄養給食協会 ハーベスト(株) 富士産業(株) (株)マクトレス	恵産業(株) (株)メフォス (株)LEOC (株)レバスト
--	--	--	---

病院 病気の治療・予防を目的とした栄養士業務

氏家病院(さくら市) 宇都宮中央病院(宇都宮市)	上都賀総合病院(鹿沼市) 菊池病院(益子市)	国際医療福祉病院(大田原市) 自治医科大学病院(下野市)	室井病院(大田原市)
-----------------------------	---------------------------	---------------------------------	------------

高齢者福祉施設 高齢者を対象とした栄養士業務

青葉学園福祉会(市貝町) 宇都宮シルバーホーム(宇都宮市) マロニエ苑(大田原市)	三起の花(真岡市) すぎなみき学園(日光市)	共生会(宇都宮市) グリーンホーム(鹿沼市)	豊幸の里石井(宇都宮市) うぐいすの杜(茂木町)
---	---------------------------	---------------------------	-----------------------------

保育園 乳児、幼児を対象とした栄養士業務

すくやか保育園(日光市) つるた保育園(宇都宮市) 徳次郎保育園(宇都宮市)	とようら保育園(那須塩原市) 西真岡保育園(真岡市)	日吉保育園(鹿沼市) 平松保育園(宇都宮市)	みどり保育園(益子市) 茂呂保育園(鹿沼市)
--	-------------------------------	---------------------------	---------------------------

※栄養士業務とは、調理業務・食材料管理・衛生管理等のことをいいます。※直接的栄養指導のほとんどが、管理栄養士の業務です

OB・OG's Interview!

やりたいことをどんどん チャレンジできる環境

栄養士養成学科 第27期生
ハーベスト株式会社 介護老人保健施設 メイプル

山内 里名さん

私は幼いころから、誰かのために料理をすることが好きでした。そして小学生の頃、栄養士になって、栄養満点で、美味しく、笑顔になれる食事をたくさんの人に作りたいと思い、夢をかなえるためにIFC栄養専門学校に入学しました。

学校では、栄養価計算をして献立を考えるだけでなく、体の構造や衛生面について、年代ごとの食形態など学ぶことが多く、友達と一緒に勉強する日々でした。

また、技術の面でも親身になって指導してくれます。包丁の正しい持ち方から均等に切裁する方法、大量調理をするにあたり大切なことなど多くのことを学びました。覚えることが多く辛いと思うこともありましたが、今では現場でとても役立ち、頑張っている日々です。

学校生活の2年間は毎日が充実していて、あっという間でした。いつも相談に乗ってくれて、全力で一緒に考えてくれる優しい先生がたくさんいますので、やりたいと思ったことは後回しせず、どんどんチャレンジして欲しいです。





平松愛児会 平松保育園

普段のあそびと生活体験を通して、子どもたちの心身、そして人のかかわり(社会性)も育てる保育を念頭に置いています。



栄養士は『みんなを笑顔にできる仕事』

栄養士養成学科 第18期生
平松愛児会 平松保育園 管理栄養士

三澤 尚子さん

IFCは社会人入学でした。前職は厨房業務とは無関係の職種でしたが、「どうせなら好きな料理の資格を取りたい」と思ったことがきっかけでした。IFCでは、実際に管理栄養士の資格を持つ先生方から、講義や実習を通じてその長年の経験をお話いただける機会が多くありました。その中で、栄養士&管理栄養士歴50年という大ベテランの先生が仰っていたある言葉がとても印象に残っています。

『あなたたちが成ろうとしている栄養士というのは素晴らしい仕事です。なぜなら、子どもから大人、そして入院されている方も食事というのは日々の中で大きな楽しみだからです。栄養士という仕事は、どんな状況にある人も、ニコニコ笑顔にできる仕事だと思っています』

栄養士になった今、私はこの言葉が真実だったと実感しています。職場の保育園では、朝から子どもたちが「今日の給食なにー?」「デザートある?」

「おやつは?」と次々に厨房に顔を覗かせます。元気のあり余る彼らの相手で大忙しの保育士さんたちも、よく「給食が楽しみだから頑張れる」なんて言ってくれます。私たち厨房スタッフの作る給食が、子どもにとっても大人にとっても一日の中で大きな存在であることが感じられて、やりがいを感じる瞬間です。

どんな仕事も人や社会のためになっているのは間違いないですが、それを実感できる機会が多いというのは、栄養士という仕事の大きな魅力の一つだと感じます。私の場合、前職を辞め、学校に入り直してまで新たな道進むことに不安もありましたが、今ではIFCに入学してよかった、栄養士になって本当によかったと、心から思っています。

学校で培った技術を活かして

栄養士養成学科 第26期生
イトランド株式会社 栄養士
配属:うつのみや平成記念子どものもり公園 宇都宮市冒険活動センター レストラン

石塚 蓮さん

もともと、料理することと食べるのが好きで、食を通してたくさんの人の健康的な生活を支えたいと思い、栄養士を目指すようになりました。IFCでは基礎的な調理実習と衛生面で徹底された大量調理の授業を通して、実践的な技術を身につけられます。就職活動の際には、先生方が一人ひとり親身になって相談にのってください、また、求人情報も多いため、安心して動くことができます。実際に現場で働き始めた今でも、授業や実習で得た知識・技術は今の仕事に生きています。

多くのことを学べる学校での時間は貴重です。これから入学してくる新生入生、また在学中の後輩の皆さんには何事も前向きに挑戦し、視野を広げIFC栄養士専門学校で過ごす時間を大切にしてほしいと思います。



うつのみや平成記念子どものもり公園 宇都宮市冒険活動センター レストラン

子どもたちが自然体験や集団生活体験、また野外レクリエーション活動が楽しめる自然公園のレストランです。

卒業後も万全サポート!さらに上の自分を目指す

国家資格

管理栄養士

まで目指したい方へ。

IFCが卒業生向けに行っている「管理栄養士準備講習会」は、卒業後1年目から無料で受講が可能。試験問題の傾向や勉強方法など、講習+個別指導で、合格へ向けて丁寧に指導します。

実践的な授業

卒業後即戦力として活躍できる実践的授業

無料講習

管理栄養士準備講習会(卒業生無料)を開催

自宅で学べる

Google Classroomを活用し、学校に来なくても試験対策ができる

管理栄養士とは?

管理栄養士は、管理栄養士養成施設で学び、管理栄養士国家試験に合格し、厚生労働省大臣の免許を受けて「管理栄養士」になることができます。また、栄養士養成施設で学んだ人も、卒業後に栄養士として働き、管理栄養士国家試験に合格すれば「管理栄養士」になることができます。

病気を患っている方や高齢で食事がとりづらくなっている方、健康な方一人ひとりに合わせて専門的な知識と技術を持って栄養指導や給食管理、栄養管理を行います。

85

名
(2011~2022年実績)

卒業生の管理栄養士 国家試験合格者数

北関東の短大、専門学校で ナンバーワンの実績!

管理栄養士合格の先輩 Interview!

卒業後も気軽に質問できる!

Q 講座など、サポートは役にたちましたか?

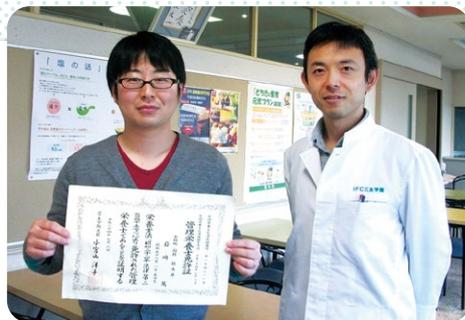
ゼミの過去問ベースの授業や模擬試験は試験対策として役立ちました。顔見知りの先生に気軽にいろいろなことを聞けるのもいいところですね。通信教育や大手の講座ではなかなかそうはいかないですから。

Q 今の仕事はどうですか?

アセスメントして血液の状態、体重増加があったりすると嬉しいですね。下膳のときなどに「食事おいしかったよ!」と言われると嬉しいです!

Q 将来の目標は?

資格をとってまだ2年目。もっと勉強や経験をして、迅速に柔軟に対応できる頼りがいのある栄養士になっていきたいです。



岩崎 篤 ATSUSHI IWASAKI

出身高校 矢板東高校

栄養士養成学科 13期生。
現在は社会福祉施設 桜ふれあいの郷で栄養管理、調理業務、ケアマネジメントなど総合的に活躍している。

???き!!!にする一日

Let's go Open Campus!

オープンキャンパス に行こう!

志望校を決める前の大切な体験となるオープンキャンパス。実際に見たり、作ったり食べたりしないと分からないこともあるはず。ドンドン参加してみよう!

おはようございます☀

1 来校



IFC三友学園は学生駐車場を完備!
送迎はもちろんマイカーでも大丈夫!

もちろん!!
駐輪場もあります!

2



学校説明

今日一日のスケジュールや、流れをあらかじめ説明します。学校の紹介もするよ。

ドキドキ・ワクワク
うまく出来ますよーに!!

3 体験授業

ここが一番楽しい時間。

緊張しないで、楽しんじゃおう!



さんゆうシップカードを集めて特典をゲットしよう!

オープンキャンパス・学校説明会・ガイダンス参加で「さんゆうシップカード」をプレゼント!
集めた枚数に応じて、出願時の特典を受けられます。
※配布対象は高校2年生以上となります

さんゆうシップカードの枚数

特典

3枚集めると…

入学検定料 (20,000円) が無料に!



4

試食&トークタイム

一緒に体験した仲間や、先輩たちとたくさん話して、
いろんな情報や雰囲気を感じ取ろう!

オープンキャンパス1日のスケジュール

① 受付開始 → ② 学校説明 → ③ 体験授業 → ④ 個別相談 → ⑤ 試食タイム → ⑥ 終了

※開始時間は日程により、午前開催と午後開催があります。



ここで友だちが
できちゃうかも!



5

個別相談

聞きたいことや、進路のことなど、
なんでも担当の先生にきいてみよう。
相談事も、親身になって聞いてくれるよ。



不安や疑問は
何でもドンドン
聞いてね!



6

お疲れ様でした!

スクールバスを運行しているから
ぜひ利用してみてね!



LINE@ はじめました!!

@ifc-sanyu に「友だち登録」して、オープン
キャンパス案内や楽しいイベント情報をGETしよう!

LINEの「友だち追加」から



@ifc-sanyu

「@」を忘れずにね!

建学の精神

The Educational Policy of IFC



三友学園創設者 高久全輔先生(右端)

益者三友

三友学園は栃木県調理師会の要望などがあり、1979年、栃木県栄養士会会長の高久全輔先生により創立されました。

鬼怒川、那須、日光、塩原などの観光地を抱える栃木県には、高い人格と社会性を備えた食の専門家の育成が必要とされていました。

正直さ、誠実さを基本とし、研鑽を積み、人生が豊かになり、地域社会にとっても有益であるという意味を込めて、孔子の言葉から引いた「益者三友」を建学の精神とし学校名の由来としています。



学園の歴史

The History of IFC

Since 1979

1979年（昭和54年）

- 栃木県宇都宮市上河原町に宇都宮調理師専門学校開校

【厚生労働大臣指定・栃木県知事認可】



宇都宮調理師専門学校(現:IFC調理師専門学校)

1981年（昭和56年）

- 学校法人三友学園設立（法人成り）
- 宇都宮調理師専門学校を平出町（現在地）に移転

1994年（平成6年）

- 宇都宮栄養専門学校開校

【厚生労働大臣指定・栃木県知事認可】



宇都宮栄養専門学校(現:IFC栄養専門学校)

2001年（平成13年）

- 三友学園がフードコーディネーター認定校に指定

【日本フードコーディネーター協会】

2002年（平成14年）

- IFC製菓専門学校 開校

【厚生労働大臣指定・栃木県知事認可】



IFC製菓専門学校

2003年（平成15年）

- 三友学園が介護食士認定校に指定

【社団法人 全国調理職業訓練協会】

- イタリア研修制度（ICIF研修）開始

2010年（平成22年）

- とちぎフードマイスター検定開始

【NPO法人 栃木フードマイスター協会】



イタリア研修 (ICIF研修)

2011年（平成23年）

- 宇都宮調理師専門学校を IFC 調理師専門学校に、宇都宮栄養専門学校を IFC 栄養専門学校に校名変更

- 無料送迎スクールバス運行開始

【東武宇都宮駅・JR宇都宮駅・JR岡本駅】

2012年（平成24年）

- 高校生向け料理コンテスト、第一回高校生オリジナルレシコンクール（グランシェフオブハイスクール）を開催。以後、毎年開催

- 特化技術習得のための特別実習コース「三友学園 ショートカレッジ」開講

【学生・一般向け】



第一回高校生オリジナルレシコンクール

2014年（平成26年）

- 栃木県農業大学校と三友学園との連携協定を開始（授業の相互乗り入れ、学園祭の相互出店など）

2019年（平成31年）

- 発酵醸造科 開講

2023年（令和5年）

- IFC 調理製菓大学校開校
(IFC 調理師専門学校・IFC 製菓専門学校を統合後、IFC 大学校から校名変更)

- 調理技術マネジメント科（2年制）開講



栃木県農業大学校

2024年（令和6年）

- IFC 調理製菓大学校 創立 45 周年
- IFC 栄養専門学校 創立 30 周年





IFC
調理製菓大学校

宇都宮校

調理技術マネジメント科 2年制

調理師科 1年制

製菓衛生師科 1年制

発酵醸造科 1年制



IFC
栄養専門学校

宇都宮校

栄養士養成学科 2年制

IFC



オープンキャンパス情報



LINE



Instagram



YOU TUBE



TikTok (栄養専門学校)



SANYU GAKUEN

学校法人 **三友学園**

厚生労働大臣指定・専修学校