



“食”の資格・知識・
技術習得は「IFC」で

アイ・エフ・シー

SCHOOL GUIDE 2026

Learn food vision, knowledge, and skills at IFC

IFC 調理製菓大学校

IFC Cooking Confectionery university.

調理技術マネジメント科

調理師科

製菓衛生師科

発酵醸造科

IFC 栄養専門学校

IFC Nutrition Vocational school.

栄養士養成学科

IFC

SANYU GAKUEN

学校法人 **三友学園**

厚生労働大臣指定・専修学校

我が校は、 世界の「食」の屋台骨です。

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。

地元に根づいた愛される食を

共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・シャペ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。

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 11p

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 13p

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 15p

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 17p

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 23p

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、給食に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。

01 IFC の、ここがすごい。

栃木県で最も伝統ある 「食の専門家」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



02 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。



03 IFC の、ここがすごい。

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

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 調理製菓大学校 調理師科
卒業と同時に取得

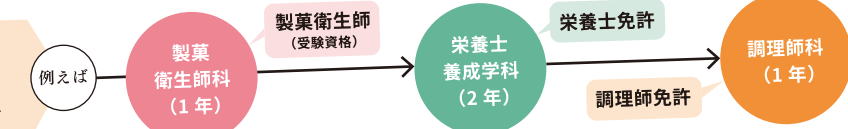
製菓 受験資格

製菓衛生師免許【1年】
IFC 調理製菓大学校 製菓衛生師科
卒業と同時に取得

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

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

04 IFC の、ここがすごい。

認定校として認められる カリキュラム

栄養士養成学科

本校には「専門実践教育訓練給付制度」の対象学科があります。

調理師科

製菓衛生師科

年齢を問わず安心できる教育の環境が整っています。

社会人の方へ

教育訓練経費の50%	最大支給額 40万円(年間)	※2年課程は80万円
資格取得後、1年以内に被保険者として雇用された場合	最大支給額 16万円(年間)	※2年課程は32万円
資格取得・就職により賃金が5%以上上昇した場合	最大支給額 8万円(年間)	※2年課程は16万円
合計金額(最大支給額)	64万円(年間)	※2年課程は128万円

※ハローワークにて事前申込み・利用条件の確認が必要です。

高校生の方へ

高等教育の無償化新制度 対象校に認定!

修学支援新制度

授業料等減免・給付型奨学金

05 IFC の、ここがすごい。

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

06 IFC の、ここがすごい。

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 76名

北関東の短大・専門学校で
ナンバーワン!

※2013～2023年実績

就職・転職・独立・進学サポート

卒業生の面倒を徹底的にみます!

人材・業者紹介・開業準備などの
相談に個別対応します

独立・開業

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。



OB・OGインタビュー

Interview

活躍する先輩たち

IFC卒業後の進路はどんなものがあるのかな？

レストラン、ホテル、洋菓子店、病院、保育園…様々な場所で活躍する卒業生を見てみよう！

洋菓子店

有名パティスリーで活躍。独立して自分のお店を持つこともできる。

レストラン

和・洋・中さまざまな料理店で活躍。幅広い知識を生かして折衷料理の開発も。

ホテル・結婚式場

一流ホテルで活躍。さらに技術を磨いていずれば総料理長へ。

フリーランス 管理栄養士

レシピ開発や特定保健指導など、自由な働き方で活躍。

事業所(社員食堂)

日々の献立や栄養管理を通じて人々の健康づくりに貢献し活躍。

カフェ・ ベーカリー

大手企業のカフェや有名ベーカリーで活躍。研鑽を積んでオリジナルメニューの開発も。

病院

患者の栄養管理や栄養指導で活躍。高度な知識が必要なため管理栄養士としてスキルアップできる。

保育園・福祉施設

子どもたちの栄養管理や食育指導で活躍。献立開発で子どもたちの健やかな発達を支える。

「和」の素晴らしさを広めたい



調理師
櫻井 美晴さん
志生亭

2年間で料理の基礎から様々な応用まで学び、希望分野に就職しました。ここでは1品料理からコース料理まで取り扱うため、学校で学んだ多くの経験が生きています。いずれは私の考案した料理も出せるよう、これからもたくさんのことを吸収したいと思います。



調理師：板前
赤津 啓太さん
奴寿司

少人数制の実習授業に特徴があり、様々な分野のプロから直接教えてもらえる環境で、他では学べない体験をすることができました。悩み事や将来の夢も親身に聞いてくれ、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。IFCで料理の楽しさを知り、技術と知識を身に付けて、料理人という素晴らしい世界と一緒に活躍しましょう。



製菓衛生師
山谷 典之さん

パティスリー ガレット/オーナーパティシエ

卒業後、いくつかの店舗で経験を積み、独立をすることができました。在学中はもちろん、卒業後もIFCにサポートしてもらえたから今の自分があります。学生のように学んだ基礎技術が様々な場所で活かせているので、自信を持って新しいことに挑戦することができます。今でも頼れる先生がいることは、心強いです。



管理栄養士
三澤 尚子さん
平松愛児会 平松保育園

IFCは社会人入学でした。実際に管理栄養士の資格を持つ先生方から、授業を通じ『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です』ということを教えていただきました。栄養士になって、この言葉が真実だと実感しています。



調理師
結束 達さん
サン・クリストフォロ

やる気を伸ばしてくれる環境

学生のとき、興味があってインターンシップに行かせてもらいました。そのときオーナーをはじめ先輩方がとても優しく、たくさんの方に挑戦させてもらい自分のできることが一気に増えました。苦手を克服し、得意を伸ばしてくれる環境で、充実した毎日を過ごしています。



製菓衛生師
尾崎 琢也さん

Morgenrot(モルゲンロート)/オーナーブーランジェ

洋菓子・パン・和菓子和総合的に学べ、どの道に進んでも学んだ事が活かせると思いIFCを選びました。パンの魅力に触れ、この道に進みたいと決めてからは毎日実習で好きな事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。学校で学べる環境を存分に活かし、好きな事をする時間を楽しんでください。



ブーランジェ
佐々木 ひびきさん

ホテルオークラ東京ベイ(東京ディズニーリゾートオフィシャルホテル)

ディズニーリゾートに関われる仕事

毎日ある実習でたくさんの体験をし、徐々に自分がやりたいことが見えてきてすぐ先生に相談しました。手厚いサポートがあり、夢だったディズニーに関わる就職ができました。進学したからこそ、掴むことができた夢の仕事です。今後は国家資格も取得し、更なる夢に向かって楽しんでいきます。

管理栄養士の資格を最大限に活かす



管理栄養士
手束 恵理さん

フリーランス 管理栄養士

栄養士で実務経験を積みながらIFCのサポートを受け、管理栄養士を取得しました。フリーランスとして実際に活動してみると、栄養や健康のことで悩みを抱えている人が多く、たくさんの人から相談を受けました。一人ひとり状況が違うため、寄り添いながら的確な判断をすることにとってもやりがいを感じています。

在学生 SNAP

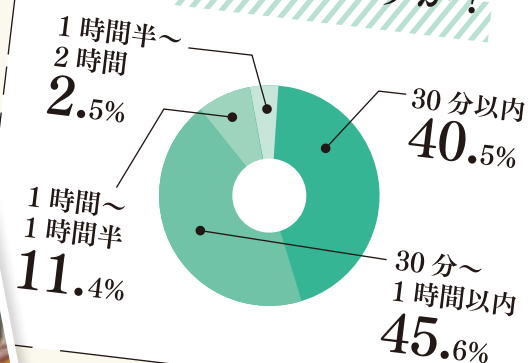
IFCはどんなところ？
授業以外の過ごし方は？
いろんな質問に在学生がお答えします！

Q どんなアルバイトを
してる？

- 1 飲食店
- 2 コンビニ
- 3 ファーストフード
- 同率4. パン・ケーキ屋
- 同率4. スーパー



Q 通学時間は
どれくらいですか？

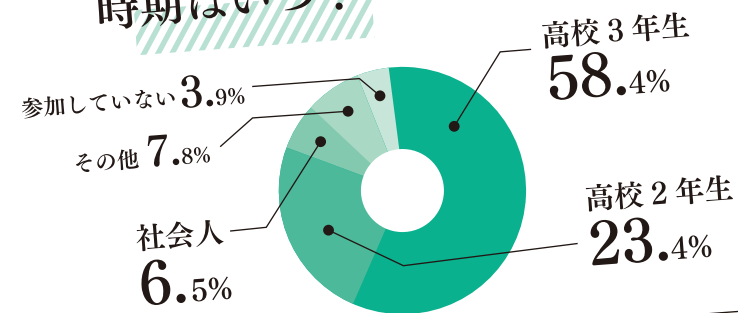


Q IFC を選んだ理由は？

- 1 県内の学校で、**通いやすかったから**
- 2 栄養士の資格や、**色々な資格が
取れるから**
- 3 実習が多く、**知識・技術を
習得しやすいと思ったから**
- 4. 学校の雰囲気が良かったから
- 5. 栄養士になりたいから



Q オープンキャンパスに参加した
時期はいつ？



Q IFC で好きな
イベントは？

- 1 食彩祭（学園祭）
- 2 体育祭
- 3 研修旅行
- 4. 校内コンクール
- 5. 校外実習



Q 将来の夢を教えて？

- 1 栄養士
- 2 管理栄養士
- 3 パティシエ
- 3 自分のお店を持ちたい
- 5. パン屋さん





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

専門実践教育訓練給付制度 対象校

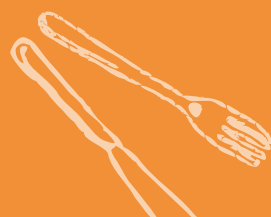
高等教育修学支援制度 対象校



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

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。

「美味しさ」を ビジネスに。



2年制の理由

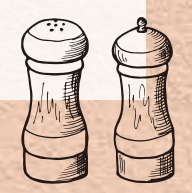
- ✓ 1年次で調理の基礎的な知識と技術をマスター
- ✓ 2年次で高度な知識と技術をマスターし、メニュー考案、サービス接遇、経営学なども学ぶ
- ✓ 製菓・製パン・発酵醸造の実習もあり、ジャンルに捉われない技術が学べる

マルチな技術習得

- ✓ コース選択は興味がある分野を自由に選択可能
- ✓ 「料理もできるパティシエ」などマルチな技術習得ができる
- ✓ 幅広い技術と資格取得で様々なジャンルへの就職が可能

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。



卒業後の 広大な活躍の フィールド！

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



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戦略などさまざまな知識と技術で、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年次は調理の基本をしっかりと学ぶ

1年次

※1年次は「調理師科」と同様のカリキュラムです P13▶

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

2年次はよりフードビジネスに特化

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				
2時限		専門調理実習	食品加工学	専門調理実習	
3時限					実践調理実習
4時限	食品加工学			経営管理学	
5時限		調理食材学	サービス論		
6時限				実践調理実習	



● 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！

食品加工学

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。

専門調理実習

1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。

経営管理学

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。

必修科目

製菓・製パン
発酵醸造

専攻したい分野が選べる調理実習

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.

詳しくはHPを
チェック！

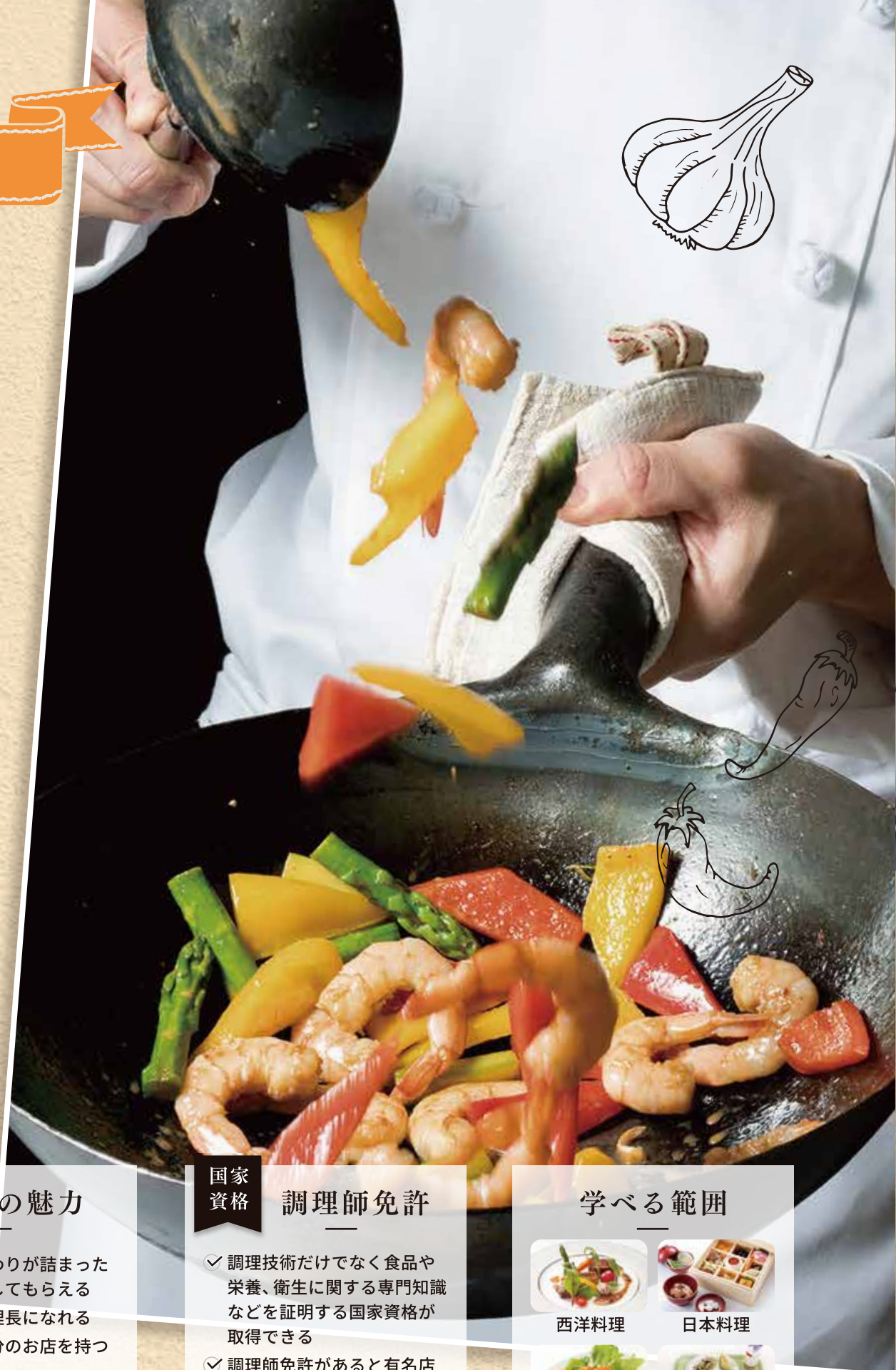


1年制

調理師科

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。

君のウデに、一生モノ。



調理実習をのぞいてみよう

写真のレシピは…
ウー・フリ・ア・ラ・カヴール
(カヴ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 直接指導
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！

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！

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時限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			食品衛生学	
5時限					
6時限					



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。



● フルーツカービング実習



● 食品衛生実習



● そば実習



● 食肉解体実習

プロの技術を体感！

調理師の魅力

- ✓ 自分のこだわりが詰まった料理を評価してもらえる
- ✓ 有名店で料理長になれる
- ✓ 独立して自分のお店を持つ

国家資格

調理師免許

- ✓ 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を証明する国家資格が取得できる
- ✓ 調理師免許があると有名店への就職にも有利
- ✓ 昨年度の合格実績100%！

学べる範囲

西洋料理

日本料理

中国料理

総合料理※
※集団調理法、店舗運営実習など

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。

詳しくはHPをチェック！



1年制

製菓衛生師科

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。

創る喜び、人を笑顔にする感動。



国家資格 製菓衛生師

- ✓ 和菓子・洋菓子などジャンルを問わず、さまざまな製菓技術が身についていることを証明する国家資格が取得できる
- ✓ 「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できる
- ✓ 免許更新の必要が無く、一度取得すれば一生使える資格

学べる範囲



洋菓子



和菓子



パン



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

パティシエの魅力

- ✓ 新しいスイーツの開発ができる
- ✓ トップパティシエとして技術やセンスを磨く
- ✓ 独立して自分のお店を持つ

製パン実習をのぞいてみよう

写真のレシピは…
バターロール

1 一次発酵

2 二次発酵

3 最終発酵

4 焼成

5 完成

1 手ごね
生地につやがでるまで！

2 計量
生地を同じ大きさに切り分け

3 成型
麺棒で生地を伸ばして成型

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！

- 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)

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		栄養学	食品学	社会学	
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	



見た目も重要！
美的センスが問われます。



職人の指導のもと、
日本古来の技法を習得。



多彩なパンを調理。
焼きたての香りが漂います。



● 講義



● ラッピングディスプレイ実習



● 校外研修旅行



● 特別講義

プロの技術を
体感！

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。

詳しくはHPを
チェック！



1年制

発酵醸造科

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。

微生物パワーを味方に。



実際に作れる人は貴重な存在！

自分で作ることによって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、ビジネスの更なる進化を目指しましょう。

IFCはここが違う！

- ✓ 学校内外での現場実習多数！
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！

詳しくはHPをチェック！



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。

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

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	食材料理学
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					

発酵醸造とは？

- ✓ 発酵とは微生物の作用により糖やタンパク質を分解することで新たな美味しさや栄養を与えること
- ✓ 醸造とは酒類や醤油など液体の調味料を生成すること
- ✓ 栄養素の増加・栄養素の吸収率UP・美味しさ・保存性UPなどの効果がある

学ぶ必要性

- ✓ 発酵醸造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
- ✓ 発酵の専門家から直接学べる機会は少ないので知識と技術を身に付けられれば貴重な存在になれる
- ✓ 免疫力UPやアンチエイジング・デトックスなど多くのメリットが期待されている分野

学べる範囲



食肉加工

発酵食品

醸造品

応用調理※

※製造した食品の特徴を活かす調理法など



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



● 酪農場で生乳発酵体験



● 有名講師による特別講義



● 本場イタリアへ研修旅行

卒業後も万全サポート！さらに上の自分を目指す

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。
調理師より一歩上の、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のか、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さまに喜んでもらった時は、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、もっと多くのお客さま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。お客さまに喜んでもらえること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。

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

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
1年	進路希望調査	学生個人面談 校外実習 希望調査	就職ガイダンス	就職面接指導 業種別説明会 校外実習		進路希望調査 希望制 保護者就職面談 授業参観			最終進路 希望調査 意思確認			最終 進路確認
就職活動相談【随時】												

● 調理技術マネジメント科 2年制

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
1年		学生個人面談 校外実習 希望調査		業種別説明会 校外実習		進路希望調査 希望制 保護者就職面談 授業参観						
2年	進路希望調査 学生個人面談	就職面接指導					校外実習	校外実習				最終 進路確認
就職活動相談【随時】												

(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

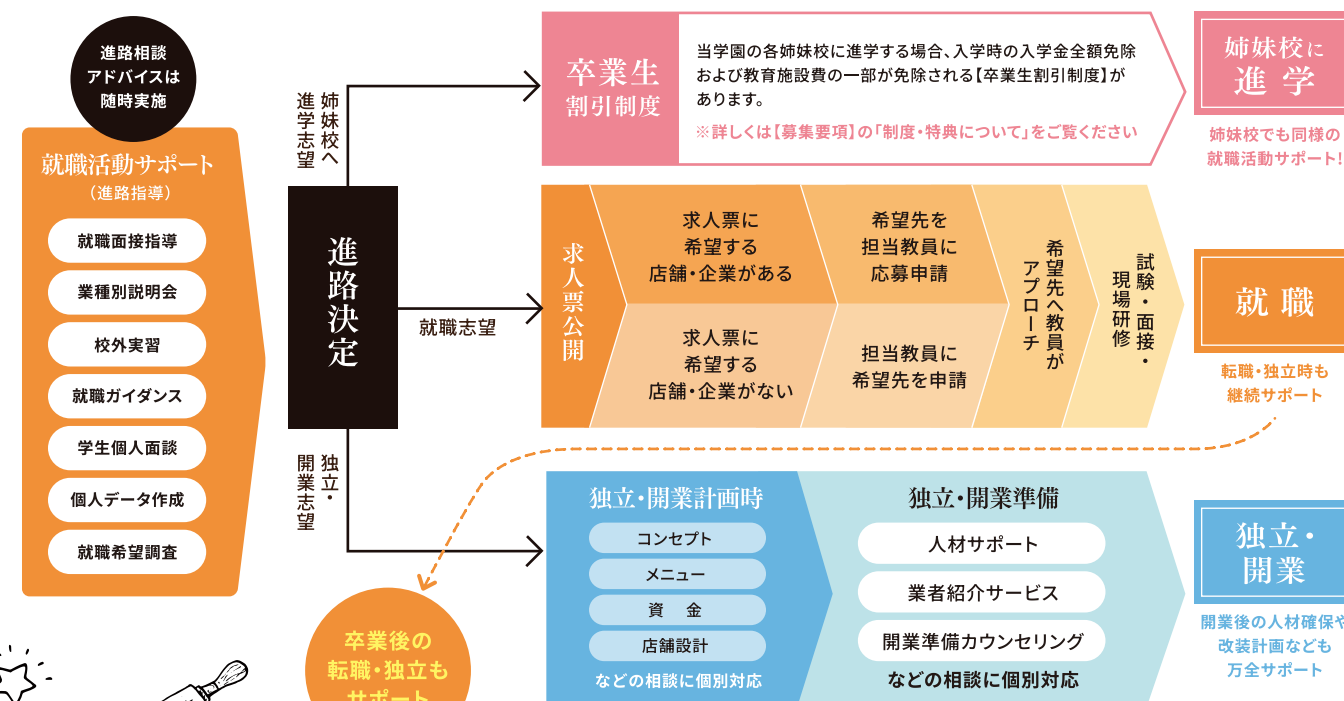
学校での授業や実習を終えた後、それらの体験を踏まえて再び進路希望調査を行います。

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。納得できる進路と一緒に考えます。

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〉
アルコバレーノ 〈宇都宮市〉
アルバージュ 〈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イジーヌ 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〉
クローバースターキハウス 〈那須烏山市〉
クローバーボヌール 〈大田原市〉
コバン 〈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 ブランネージュ 〈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・ミーア 〈那須町〉
叙々苑 〈東京都〉
ステーキハウス存じやす 〈宇都宮市〉
ステーキ仙 〈宇都宮市〉
すば屋 〈宇都宮市〉
スペインバルリコロコ 〈宇都宮市〉
象の家 〈宇都宮市〉
(株) チームバリスタ 〈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〉
バレット 〈宇都宮市〉
ピアット 〈千葉県〉
ビストロ キャトルズ 〈宇都宮市〉
ビストロ ぼわぶる 〈小山市〉
ブルガリ・イルリストラティエーノ 〈東京都〉
ベル・パエーゼ 〈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・シャンス 〈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 陸 〈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〉
エイベックス 〈東京都〉
お食事処 たけし 〈宇都宮市〉
かざま 〈壬生町〉
かつ壺 〈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〉
きぬや 〈さくら市〉
蕎川庵 高瀬 〈那須烏山市〉
京味 〈東京都〉
黒潮鮎 〈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〉
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〉
月の兔 〈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〉

卒業生
就職率
100%
2024年度実績

卒業生
オーナーシェフ
100名超
過去実績

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〉
ぼそ家 〈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〉
エイベックス 〈東京都〉
れんこん 〈日光市〉
和幸商事 〈東京都〉

中国料理店

杏 〈宇都宮市〉
隱饗舗 〈小山市〉
(株) 火山 〈宇都宮市〉
来らっせ 〈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〉
お菓子の工房ロージェ 〈鹿沼市〉
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

アブローズ益子 〈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〉
サンバレー那須 〈那須町〉
サンブラザ 〈栃木市〉
サンルート佐野 〈佐野市〉
サンルートブラザ東京 〈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OTTホテル 〈東京都〉
東武ホテルグランデ 〈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〉
ホテルアーバンングレンス宇都宮 〈宇都宮市〉
ホテルイースト 2 1 〈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) ハーツリー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〉
千足屋総本店 〈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〉

パティスリーブルトア 〈宇都宮市〉
パティスリーボンボネット 〈那須塩原市〉
パティスリールクブル 〈小山市〉
フィールド 〈宇都宮市〉
ブーベドール 〈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・シェーヴルフィユ 〈那須町〉
ル・パティシェ・タカギ 〈東京都〉
ローレライ 〈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 ビゴロ 〈宇都宮市〉
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ーレ 〈宇都宮市〉
ブーランジェリーリール 〈下野市〉
ベーカリーボンヌフ 〈日光市〉
ペニーレーン 〈那須町・宇都宮市〉
ベル・フルール 〈那須塩原市〉
(株) ロコマーケット 〈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 いろいろ 〈宇都宮市〉
カフェトラ 〈宇都宮市〉
クローバーボヌール 〈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 プルージュ 〈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バレーノ 〈宇都宮市〉
ビブリオテイク 〈東京都〉
フダンカフェ 〈宇都宮市〉
ペニーレーン 〈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〉
ロパーツ 〈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) ポスケソ 〈長野県〉
(株) もめん弥 〈栃木市〉
(株) 山久 〈矢板市〉

給食会社

イートランド (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) パンプ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) マックトレス 〈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〉
下都賀都市医師会病院 〈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 運愛会 〈芳賀町〉

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・烏山みどり幼稚園 〈那須塩原市〉



IFC

栄養専門学校

栄養士養成学科 2年制

専門実践教育訓練給付制度 対象校

高等教育修学支援制度 対象校



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

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。



カリキュラム・時間割

Curriculum & Timetable

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

栄養士に必要な知識・技術とは？

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、季節に合った食事か、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

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。

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。

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。

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。

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。

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。

解剖生理学
 解剖生理学実験
 栄養生理学
 生化学
 病理学

食品学
 食品衛生学

基礎栄養学
 応用栄養学

栄養指導論
 コミュニケーション
 概論

給食計画論
 マーケティング論
 基礎調理実習

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

2 年次

公衆衛生学
 生活環境学
 社会福祉概論
 衛生学実験

運動生理学

食品学実験
 食品加工学
 食品加工学実習

臨床栄養学
 栄養学実習
 臨床栄養学実習
 栄養情報管理

栄養指導論実習
 公衆栄養学

給食実務
 給食管理実習
 応用調理実習

給食実務
 給食管理実習
 応用調理実習

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



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



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



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。

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）

現場での活躍を前提とした実践的な 2 年次

講義 実習 実験

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）

専門分野

基礎分野

2つの実習を見てみよう!

包丁の使い方など調理技術の基礎から学び、給食メニューから、和食、洋食、中華など様々な料理にチャレンジします。ただ料理をつくるのではなく、いかに効率的に調理し、かつ丁寧に盛り付けをして美味しく仕上げるかを意識することで、技術が向上していきます。
実習はグループで行うので、チームワークが必須です。

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!

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。

どんな流れ?

step 01



デモンストレーション

「調理法の特徴×食材の特徴」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。

step 02



調理

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。

step 03



喫食

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かなどを話しながらかみながら喫食します。最後はもちろんしっかり清掃して終了です。

どんな料理を作るの?

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。

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。



クリスマスリースサラダ



えぼろ丼



おせち料理



エビチリ



ピラッ



小籠包



オムレツ

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!

献立、書類・調理作業計画を徹底管理した給食提供の実践

どんな流れ?

step 01



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。栄養価や分量、原価も設定し、発注を行います。

step 02



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。

step 03



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。

step 04



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。

step 05



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。

step 06



片付け

食事後は洗浄します。食器から作業台・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。

在校生の声

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。



宇都宮白楊高校 卒業
藤原 ほか

給食メニューから本格的料理まで!

キャリアアップ、キャリアチェンジを叶えたい

社会人の方へ

本校では、高校を卒業してすぐの方（新卒）から、
社会人を経験し入学される方、子育て中の主婦の方まで、さまざまな方が学んでいます。
年齢を問わず安心できる教育の環境を整え、充実した学生生活を継続できるようにサポートしています。

● IFC栄養専門学校が社会人に選ばれる理由

「専門実践教育訓練給付制度」※が
利用でき、国家資格が取得できる！

本校は2年間の修学で、
卒業時に栄養士免許（国家資格）が付与される
認定校であり、
年齢問わず学べる環境が整っています。

「実務内容を理解する」授業で、
即戦力として成長できる！
専門技術も学べるから、就職にも強い！

実務内容を取り入れた実習が多く、
即戦力の人材へと成長できます。
栄養士関連の就職率は**90%以上**であり、
企業などからも信頼されている証拠です。

管理栄養士までのサポートもあり、
キャリアアップを目指せる！

管理栄養士を目指す方には、
無料の試験対策講座を受講できます。
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。

※専門実践教育訓練給付金は・・・学費等の一部が給付される制度で、本校はこの制度の対象校として認められております。詳細は、最寄りのハローワークにて確認することができます。

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

POINT

01

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

POINT

02

無料講習

管理栄養士準備講習会
（卒業生無料）を開催

POINT

03

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

76名

(2013～2023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！

管理栄養士合格者の声

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？

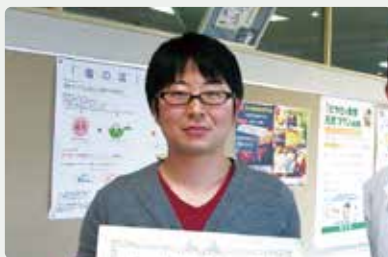
ゼミの過去問ベースの授業や模擬試験は試験対策として役立ちました。顔見知りの先生に気軽にいろいろなことを聞けるのもいいところですね。通信教育や大手の講座ではなかなかそうはいかないですから。

Q. 今の仕事はとうですか？

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。

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。

以降、随時対応（就職相談・履歴書確認・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。

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

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。

先生からのメッセージ

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。

管理栄養士 須田先生

主な就職先一覧

Employment

卒業生
就職率

100%

2024年度実績

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）	富士産業（株）
（株）FEC	（株）マックトレス
エームサービス（株）	恵産業（株）
（株）グリーンハウス	（株）メフォス
（有）コスモス	（株）LEOC
コンパスグループ・ジャパン（株）	（株）レパスト
シダックス（株）	大新東ヒューマンサービス（株）
真栄総業（株）	（株）パンプキンコーポレーション
日清医療食品（株）	フジ産業（株）
（株）日本栄養給食協会	
ハーベスト（株）	

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〉	社会福祉法人 洗心会〈小山市〉
宇都宮シルバーホーム〈宇都宮市〉	特別養護老人ホーム かたくりの郷 〈那珂川町〉
マロニエ苑〈大田原市〉	特別養護老人ホーム 八溝の里 〈那珂川町〉
三起の花〈真岡市〉	特別養護老人ホーム 万葉〈佐野市〉
すぎなみき学園〈日光市〉	特別養護老人ホーム みつみねの郷 〈栃木市〉
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〉	
ケアプラザ而今〈宇都宮市〉	

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〉	高根沢中央病院〈高根沢町〉
宇都宮中央病院〈宇都宮市〉	那須中央病院〈那須町〉
上都賀総合病院〈鹿沼市〉	芳賀赤十字病院〈真岡市〉
菊池病院〈益子市〉	比企病院〈宇都宮市〉
国際医療福祉病院〈大田原市〉	福田記念病院〈真岡市〉
自治医科大学病院〈下野市〉	獨協医科大学病院〈壬生町〉
室井病院〈大田原市〉	
今市病院〈日光市〉	
皆藤病院〈宇都宮市〉	
埼玉医科大学病院〈埼玉県〉	
新直井病院〈宇都宮市〉	

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〉	あづま保育園〈鹿沼市〉
つるた保育園〈宇都宮市〉	こばと保育園〈高根沢町〉
徳次郎保育園〈宇都宮市〉	戸祭保育園〈宇都宮市〉
とようら保育園〈那須塩原市〉	ひまわり保育園〈宇都宮市〉
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〉	
東保育園〈那須塩原市〉	

やりたいことをどんどん チャレンジできる環境

山内 里名さん

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 メイブル

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、美味しくて、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はなく、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、頑張って良かったと思います。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。



学校で培った技術を 活かして

石塚 蓮さん

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

もともと、料理することと食べることが好きで、食を通してたくさんの人の健康的
な生活を支援したいと思い、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
り、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
専門学校で過ごす時間を大切にしてほしいと思います。



一流の講師陣に学ぶ

最前線で活躍する講師

Professor's Seminar

陣が即戦力のノウハウを授ける

調理製菓大学校



音羽 和紀
Kazunori Otowa
栃木を代表する巨匠は「地産地消」の先駆者



原田 英男
Hideo Harada
発酵醸造科
畜産物と食の安全の権威



石川 さちこ
Sachiko Ishikawa
Carving Artist
Culinary World Cupカービング部門の世界チャンピオン



福田 信夫
Nobuo Fukuda
様々な西洋料理を指導するプロ講師



佐藤 和史
Kazushi Sato
丁寧な指導で中国料理の楽しさを伝える



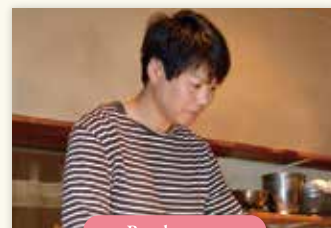
柿沼 亨
Toru Kakinuma
Pâtissier
菓子製造技能1級を持つ洋菓子実習専任講師



田中 文博
Fumihiro Tanaka
Pâtissier
洋菓子の最前線で活躍するパティシエ



中川 智雪
Tomoyuki Nakagawa
Pâtissier
栃木洋菓子界の貴公子



上野 宏之
Hiroyuki Ueno
Boulangier
地元の食材を活かすこだわりのパン職人



高橋 雄幸
Yuko Takahashi
発酵醸造科
栃木が誇るチーズマイスター



是本 健介
Kensuke Koremoto
発酵醸造科
異色の経歴と数々の受賞歴を誇る実力派職人



石川 資弘
Motohiro Ishikawa
発酵醸造科
自らハム・チーズを手がけるオーナーシェフ



佐久間 里絵
Rie Sakuma
西洋料理専門調理師



菊地 真梨奈
Marina Kikuchi
調理師



佐藤 由悠
Yoshihisa Sato
菓子製造技能士2級

栄養専門学校



福田 信夫 Nobuo Fukuda
数多くの調理師を輩出する西洋料理のスペシャリスト

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できます。



長谷川 文江
Fumie Hasegawa
食べ物の栄養全般を指導する食の本質を知る専門家



阿部 治雄
Haruo Abe
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



石田 美幸
Miyuki Ishida
給食のことならおまかせ！現場経験も豊富な管理栄養士



小柳 聡子
Satoko Oyanagi
管理栄養士



須田 康愛
Yasue Suda
管理栄養士



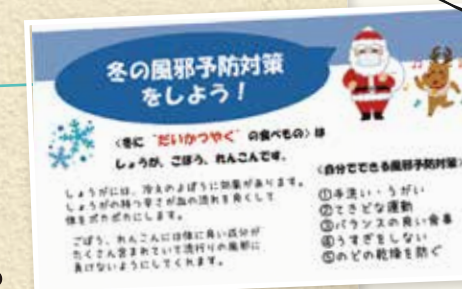
黒川 恵美
Megumi Kurokawa
管理栄養士



稲見 美紀
Miki Inami
管理栄養士

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。



学生が制作したポスター



施設・設備

Facilities

プロ仕様の調理設備や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。

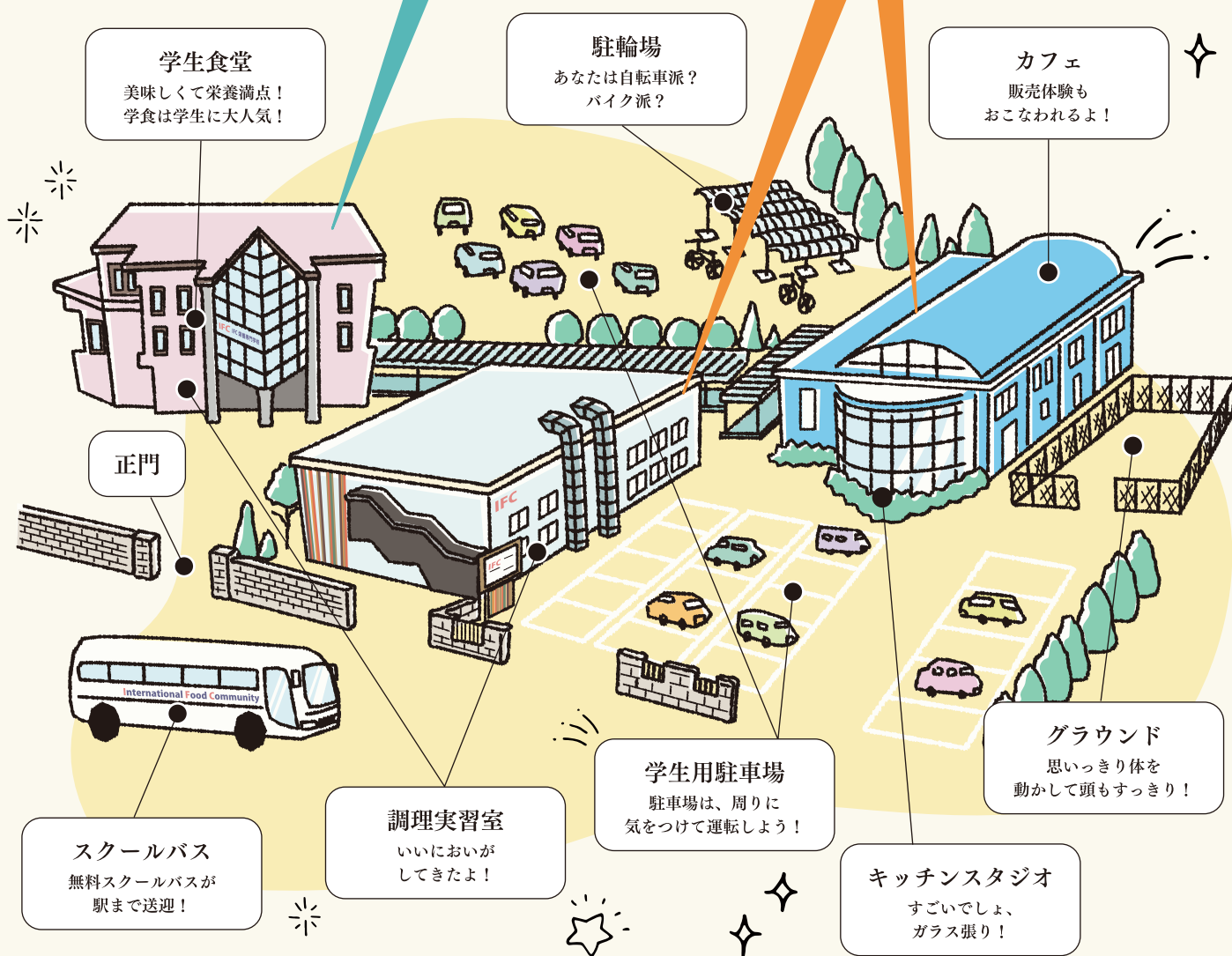


IFC 栄養専門学校

- 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

IFC 調理製菓大学校

- 2F 講義室
- 1F 第一調理実習室
第二調理実習室
集団調理実習室
図書室
- 2F 製菓・製パン実習室
講義室
- 1F 和洋菓子実習室
カフェ(マキスト)
キッチンスタジオ



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！（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、さまざま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。



● 第一調理実習室



● 第二調理実習室



● 和洋菓子実習室



● 生ハム・サラミ用熟成庫



● 製菓・製パン実習室



● カフェ（マキスト）



● キッチンスタジオ



● 給食管理実習室



● 実験室



● 調理実習室



● 図書室



● 講義室



● 学生食堂

キャンパスライフ & 年間スケジュール

EVENT CALENDAR

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。



イタリアで一生モノの経験！

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。

スケジュール例

Milano ミラノ

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 トリノ

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！

Modena モデナ

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 ヴェネツィア

最終日は水の都ヴェネツィア観光！見るものふれるものすべてが新鮮！

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。

- 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 コステリオリオーレダスティ ICIF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・クロッチェッタ・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 バドバ・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

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。どんどん参加してみよう！



02

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。



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！

01

駐輪場もあります！



03

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！

ドキドキ・ワクワク
うまくなりますよーに！



04



05



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。

06



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！

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 試食タイム …… ⑤ 個別相談 …… 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。

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！

ここで友だちが
できちゃうかも！

さんゆうシップカード

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を
3枚集めると… 入学検定料 (20,000円)
が**無料に！**

普段の様子をSNSで紹介！

先輩たちのキャンパスライフを
見てみよう！



Instagram



TikTok (栄養専門学校)

建学の精神



食を通じての人間教育

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。



三友学園創設者 高久全輔先生（右端）

学園の歴史

The History of IFC
Since 1979

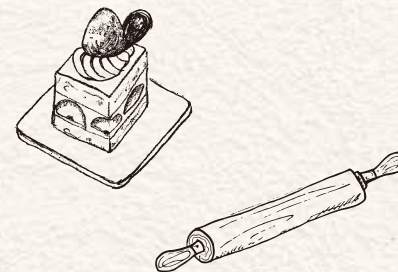


三友学園がフードコーディネーター
認定校に指定
日本フードコーディネーター協会

2001 年
(平成 13 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

2010 年
(平成 22 年)

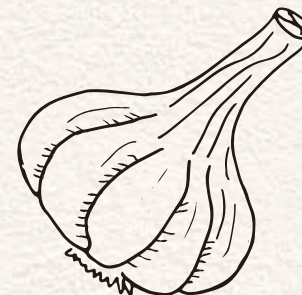


栃木県農業大学校と三友学園との連
携協定を開始（授業の相互乗り入れ、
学園祭の相互出店など）

2014 年
(平成 26 年)



栃木県農業大学校



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 調理製菓大学校)

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)

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



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ピコンクール
(グランシェフ オブ ハイスクール) を開催
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ピ
コンクール

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

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

IFC Cooking Confectionery university.

〒321-0901 栃木県宇都宮市平出町 3580-3

TEL : 028-662-7166

調理技術マネジメント科

調理師科

製菓衛生師科

発酵醸造科

IFC 栄養専門学校

IFC Nutrition Vocational school.

〒321-0901 栃木県宇都宮市平出町 3580-5

TEL : 028-663-4511

栄養士養成学科



SANYU GAKUEN

学校 三友学園
法人

厚生労働大臣指定・専修学校



オープンキャンパス情報



LINE



Instagram



YouTube



TikTok (栄養専門学校)