

料理が好きな人
裁縫が好きな人
ものづくりが好きな人
人と接するのが好きな人
社会の役に立ちたい人

★ 中学生のみなさんへ ★

家庭の専門学科に進学して

家庭科の先生になりませんか？

高校ではすべての高校生が「家庭基礎」又は「家庭総合」で家庭科を学習します。

家庭科では、衣食住はもちろん、家族や家庭、親の役割や子育て支援、高齢者の理解、消費生活や環境、地域社会など、幅広く学習します。問題解決的な学習を取り入れ、家庭や地域社会との連携を図り、生涯を見通して主体的に生きる力の育成を目指します。

家政・生活系学科

衣食住・保育・情報・福祉等、広く学習

衣食住・保育・情報・福祉等の専門科目の学習や生活関連産業等での体験的な学習活動を通して、各分野の関連産業の職業人の育成を目指す。



ファッション系学科

服飾文化・ファッション造形・ファッションデザイン等を学習

コンテストやコンクール、ファッションショー、検定等への取組などを通して、創造力や技術力を高め、衣生活関連産業の職業人の育成を目指す。



高校には生活産業を担う
スペシャリストを育てる家庭の専門学科が
全国に **256校** あります。

文部科学省「学校基本統計」(令和7年度)

フード系学科

食文化・調理・栄養・食品等を学習
(調理師免許が取得できる学校は約100校)

食関連施設での実習や調理師の資格取得に関する学習などを通して、技術力や職業理解を深め、食生活関連産業の職業人の育成を目指す。



保育系学科

子供の発達や文化、表現活動等、保育について学習

保育所や幼稚園、認定こども園等での保育実習などを通して、乳幼児理解を深め、さらに上級学校との接続教育等により、保育士や幼稚園教諭の育成を目指す。



学校家庭
クラブ活動

家庭科を学習している生徒がグループや学校単位で学校や地域の生活の充実・向上を目指す実践活動で、約70年の歴史があります。

生活を科学的に探究する方法、問題解決能力や実践的態度を育成します。

年に1回、地方や全国の研究発表大会があります。

家庭科
技術検定

家庭科で学習した知識や技術の定着度を測る目的で、被服製作(1・準1級は和服と洋服)・食物調理・保育(音楽・リズム表現技術、造形表現技術、言語表現技術、家庭看護技術)の検定が1~3級まであり、約60年の歴史があります。1級合格者には「三冠王」「四冠王」の表彰制度があります。

家庭科の先生 になるには？



大学等に進学して高等学校教諭免許状(家庭)を取得します。
詳しくは家庭科の先生にきいてみましょう。

家庭科の先生は、研修や大会などを通して全国の先生とつながっています。

ファッション系

ファッション関係者の講演、校長や教員の実践発表、協議、主管校生徒による発表やファッションショー、衣生活産業施設の見学や実習など。



フード系

プロの料理人やパティシエ、食産業関係者などの講演、実践発表・研究発表、協議、主管校の施設や実習の見学、関連産業の施設見学など。



保育系

保育・幼児教育関係者や大学教授等の講演、保育に関するワークショップ、保育施設や主管校の授業の見学、生徒による発表など。



技術検定 全国専門委員会

「被服製作」「食物調理」「保育」の技術検定の評価方法や運営の在り方について、意見交換や研究協議など。



実践研究会

基調講演や地元産業界の方などの講演、教員による実践発表など。アラカルト研修はグループに分かれ、開催県の歴史・伝統・文化・自然など、地域の特色を生かした見学や講義、体験など。



その他

関係団体が開催する研究会、研修会など。家庭科に関する時宜に即したテーマや内容で実施。



先輩の先生より



栃木県立宇都宮白楊高等学校 阿部古都美 先生
栃木県立宇都宮中央女子高等学校 総合家庭科卒

私の高校3年間は、課題や勉強、検定対策、部活動等に励み、忙しいながらも大変充実していました。学校が大好きだった私は、「家庭科の先生になって、生徒にも家庭科も学校も好きになって欲しい」と考えるようになりました。しかし、心のどこかで普通科でないことに対する劣等感や、本当に教員としてやっていけるかという不安がありました。家庭科教員として働く今、高校3年間の専門的な学びや粘り強く課題や実習に取り組んだ日々の経験は、大きな糧となっています。また、生徒の学習上のつまずきに共感し、乗り越えた際には一緒に喜びを分かち合うことができます。様々な迷いの中で選んだ道でしたが、生徒と共に成長でき、やりがいを感じられるこの仕事に就くことができよかったと思います。



北海道三笠高等学校 齋田雄司 先生
三重県立相可高等学校 食物調理科卒

料理を通じて、プロとして社会で活躍できる人材を育てたい。私は現在、調理師を目指す高校生たちに、プロとして生きることの楽しさや厳しさを指導しています。私自身も高校生の時に調理師免許を取得しました。その時に出会った調理師の先生の高い技術力と情熱に憧れを抱き、教員の道を志しました。私は教員となった今も、日々、知識や技術の向上にむけて自己研鑽に励んでいます。技術を持った教員として働くことは、その道のプロとして生徒と向き合うということです。「教うるは学ぶの半ば」人々に喜びを与える仕事に必要な技術を、生徒と共に学び高め合えることは、自らのやりがいにも繋がっています。