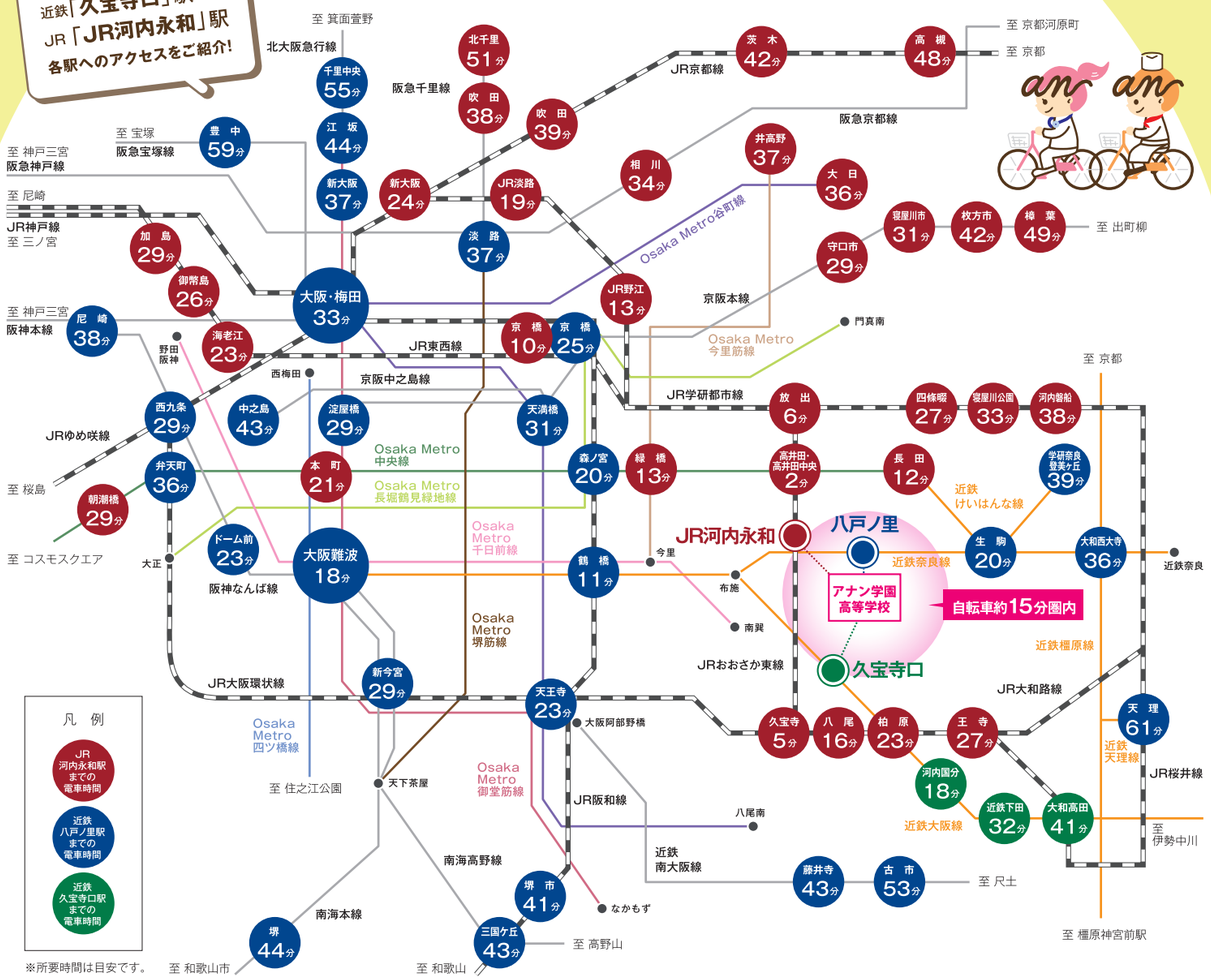
ACCESS

自転車約15分圏内で通学しやすい!

近鉄「八戸ノ里」駅
近鉄「久宝寺口」駅
JR「JR河内永和」駅
各駅へのアクセスをご紹介!

いろいろな駅から
約8割
自転車通学!

近鉄奈良線
「八戸ノ里」駅より徒歩約15分・自転車約5分



凡例
- JR 河内永和駅までの電車時間
- 近鉄 八戸ノ里駅までの電車時間
- 近鉄 久宝寺口駅までの電車時間

※所要時間は目安です。

Nursing department
Culinary department

要予約

2024 OPEN SCHOOL

オープンスクール・入試対策講座・夜間入試説明会の開催につきましては、各回実施1か月前（予定）に本校HPにてお知らせいたしますので、イベント予約申込フォームより予約（先着順）をお願いいたします。なお、下記日程以外でも、施設見学および入試相談に応じます。お気軽にご連絡ください。

公式HP　公式LINE

オープンスクール
【受付】9:00～【開始】9:30～
8/31(土)　10/26(土)　11/16(土)

入試対策講座
【受付】9:00～【開始】9:30～
11/30(土)　12/7(土)

夜間入試説明会
【開始】17:30～
12/12(木)
※生徒参加は保護者同伴に限ります。※送迎バスはございません。

オープンスクールに来られない保護者の方向け

送迎バス有
当日に限り
近鉄「八戸ノ里」駅より
送迎バスが8:50から
随時運行予定



アナン学園高等学校
お問い合わせ先《事務室入試広報》
〒578-0944 大阪府東大阪市若江西新町3丁目1番8号　**E-mail**／kouhou@anangakuen.ed.jp
TEL／06-6723-5511（代）・06-6723-5515（直）　**FAX**／06-6723-5517









ANAN GAKUEN HIGH SCHOOL
School Guide
2025

看護科
5-year Nursing Department





調理科
3-year Culinary Department

アナン学園高等学校

看護科 ／ 調理科





新たな場所で、新たな仲間と。

将来、自分はどんな大人になっているんだろう？ どこで何をしているんだろう？

私たちが健康に生きていくうえで、

「医療」と「食」は欠かせない存在で、活躍する場は身近に数多くあります。

「 誰かの役に立ちたい 」「 人を笑顔にしたい 」── その夢を誰より早く叶えるために

本校では、高等学校の一般的な学びを主軸に、専門教育に特化した教育を行っています。

もしもアナン学園高等学校に通ったら、どんな未来が待っているのだろう？

新たな仲間とともに夢を追いかける未来を、一緒に想像してみましょう！



Let's learn together!





アナン学園は、今年の夏、正門を移設させ
各実習施設も大きく生まれ変わります。
最新の設備で、最先端の学びを、
ここから一緒に始めましょう！

エントランス
完成予想CG

Renewal

2024年夏、施設がリニューアル。

看護実習室

校内での演習を実施する
看護実習室が完全移設リニューアル！
明るく清潔感のある室内には
演習に必要な機材を新たに新調。



看護実習室完成予想CG



総合調理実習室完成予想CG

総合調理実習室 & 調理実習室

実習を行う総合調理実習室と
調理実習室が共に完全リニューアル！
明るく開放的な総合調理実習室に加え、
調理実習室には講師の手元が見える
モニターを導入。



調理実習室完成予想CG

New Anan Start. »»»

アーサー&ナンシーと見る

アナン学園高等学校 4つのポイント!

point 1 高等学校で専門的分野を学べる!

高校での普通科目と各専門分野を同時に学ぶことができるんだね!

高校の学び
国語/社会/数学/理科/英語/体育/芸術など
※学科によりカリキュラムは異なります。

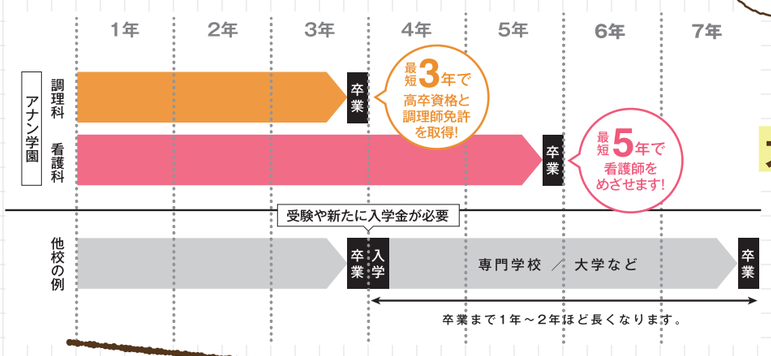
＋

専門分野の学び
看護の学び / 調理の学び



高卒資格を取得後、調理師も看護師にも最短ルートでなれるんだね!

point 2 大学や専門学校へ行かずに資格取得!





point 3 早くから学ぶメリット!

卒業時
調理科 18歳
看護科 20歳
※入学時の年齢や、個人の進級速度により異なります。



就職に有利なことはもちろん、さらに専門分野を学ぶ余裕があります!

調理科	管理栄養士・製菓など
看護科	助産師・保健師・養護教諭など

高校卒業後を有意義に過ごせるね!

point 4 専門学科に特化した学校!

専門分野を学ぶ生徒のサポート体制が他校よりも手厚いんだ!

充実した就職サポート

就職先は大きな総合病院や、格式ある料亭やホテルなど、数多くの進路実績があります!











専門分野に特化した進学サポート

それぞれの分野で、実績豊富な教員たちが手厚くサポートします!





ICT教育も導入!

いつでもどこでも使いやすい!

iPad (第9世代)を1人1台使用!

Webテストや学習動画資料、ドリルなどの機能がついた学習サポートシステムClassiを積極活用!
看護科 調理科 Classi

イラスト解説により、授業や臨地実習の予習・復習をサポート。国家試験対策を目的としたオンライン教材です!
看護科 CKSナーシング

詳しくみてみる



5年一貫教育で、
仲間と看護師をめざす。

本校の看護科は、自ら判断し行動ができる正看護師をめざし、
5年一貫教育で看護師国家試験合格を目標に据えています。
高校から大学や専門学校への再入学をせずに
同じ志を持った仲間と5年間を共に過ごすことで学びに集中できます。

最先端の医療の現場で尊い生命と向き合い、信頼される看護師をめざすあなたの夢を全力でサポートします。

看護科 5年制

2024 夏、リニューアル!

看護実習室

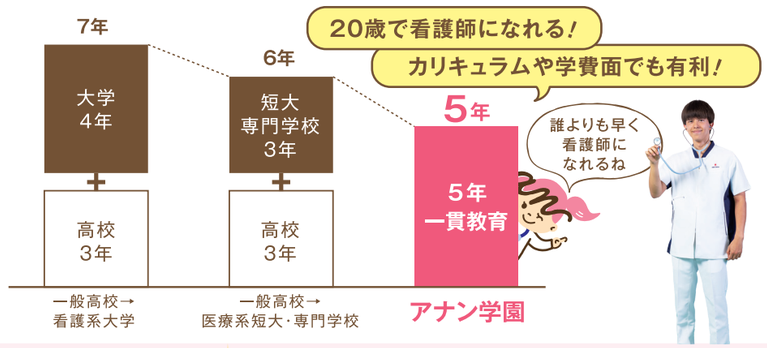
校内での演習を実施する看護実習室が完全移設リニューアル!明るく清潔感のある室内には演習に必要な機材を新たに新調。各教室と同じ棟に移設されるため、移動時間も短縮されます。



看護実習室完成予想CG

最短で看護師をめざせる!

最短5年で看護師国家試験受験資格を取得できます。



一般の高校から看護師をめざすと、専門学校や短大の卒業で6年、4年制大学の卒業では7年が必要です。また、5年一貫教育なので、高校3年間を修了し専攻科に進級すれば入試にかかる費用や入学金は必要ありません。

多角的で身に付く授業!

実績のある講師による指導と、ICT教育でより深い学びを実現します。

看護科
科長
瀧川 薫 先生

・看護師 免許
・臨床工学技士 免許
・第2種ME技術者

男性看護師として、40年以上も臨床と教育の現場で活動してきました。それだけ看護は専門職として魅力的だと思います。絶対にめざす価値のある職業です。

5年一貫校・初!《ICT教育》 CKSナーシングを導入しました!

臨地・臨床でのカルテなどのデジタル化は目覚ましく、看護師のパソコンの習熟度が要求され、看護の学習においてもICTの採用が一般化する中、本校では5年一貫校で初の国家試験対策に特化した「CKSナーシング」を導入しました!

- いつでも! PC・スマホで予習&復習 365日 24時間
- 分かりやすい! イラスト付き 問題集&解説 擬似患者カルテ
- 未来の力を! ゲーム感覚 問題回答 ↑↓反復習慣化 理解度分析

実習や、国家試験への不安を克服!

1年次より病院実習を経験!

“学科”だからこその本格的な学びを早くから得られます。

一般高校 看護系コースの場合

看護系大学進学をめざす
入試科目強化[国語/英語/数学]
＋
病院見学

アナン学園 看護科の場合

1年次より
看護科目学習
＋
看護臨地実習開始
即戦力で国家試験合格をめざす!



早くから看護師としての意識を育むため、学内演習では1年次から白衣を着て授業を受け、臨地実習も経験することで実践的な教育内容を学びます。臨地実習は、医療人として成長できる非常に大切な学習の機会です。

看護科5年間 学びの道のり



高校3年間が修了するとそのまま専攻科へ進級！学びに集中できるぞ！

本科3年間の学び 普通科目＋基礎看護知識

1年
看護に興味や関心を持つ



校内での基礎的な実習と病院の見学により、看護医療を学ぶ意欲を高めます。

2年
基礎的な看護技術を身につける

しっかり基礎を身につけよう！





観察とコミュニケーション能力を高めながら、基礎的な看護技術を身につけます。

3年
理論と技術を関連づけて身につける



理論と技術の関係性を理解し、自分で考えながら実習を行えるようにします。



4・5年
より専門的な学びで応用力を養う

専攻科2年間の学び 基礎力＋応用力＋高度な実習

密度の濃い2年だよ！国家試験合格をめざして頑張ろう！



専門的で視野の広い学びを行う

小児看護～老年看護までの人のライフサイクルやライフイベントを意識した看護を学び、さらに在宅看護や精神的な病の看護についても学んでいきます。次に、授業や各領域の臨地実習で身につけた知識と技術を組み合わせ、臨床現場の業務に沿った実践的な統合実習を行います。最後は、実習先で自らプランニングし、主体的にケア業務に取り組んでいきます。

概論と方法論を学び、高度なレベルの実習に挑む

看護を基礎から応用まで学習し、その学びを分析して「なぜなのか？」といった根拠を求めながら、各領域の概論と方法論を理解することにより、高度なレベルの実習を行うことができます。

実際の患者さんと接する実践的な臨地実習

専攻科Ⅱ年生では、1年間の約3分の1を病棟や施設で実習することになります。実際に患者さんを受け持ち、さまざまな疾患や外傷のある患者さんと接します。どのように看護すべきかを考えながら実践力を養います。









燈火式

4年次にナイチンゲール像のキャンドルから一人ひとりのキャンドルに火が受け継がれます。厳かな雰囲気の中、看護師という夢に一歩近づいた喜び、誇りを感じるとともに、命に携わる使命感や責任感が高まり、看護師になる決意がより一層固まります。

実践的教育カリキュラム

時間数			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45
5年一貫教育	本科	1年	現代の国語		言語文化		公共		数学Ⅰ				科学と人間生活		体育			美術Ⅰ		英語コミュニケーションⅠ			家庭基礎		看護情報		基礎看護			人体の構造と機能		健康支援と社会保障制度	看護の基本的な考え方	総合的な探究の時間	HR												
		2年	論理国語		国語表現		地理総合		数学Ⅱ		生物基礎				体育			英語コミュニケーションⅡ			基礎看護		人体の構造と機能			健康支援と社会保障制度	成人看護		老年看護	看護臨地実習 基礎看護	看護臨地実習 老年看護	総合的な探究の時間	HR												
		3年	論理国語		国語表現		歴史総合		数学Ⅱ		化学基礎				体育			英語コミュニケーションⅢ			基礎看護		人体の構造と機能		疾病の成り立ちと回復の促進		老年看護		小児看護	母性看護	在宅看護	看護臨地実習 基礎看護	看護臨地実習 成人看護	総合的な探究の時間	HR												
	専攻科	1年	心理学	文学	教育学	人間関係論	英語		解剖生理学		疾病論Ⅰ		疾病論Ⅱ		疾病論Ⅲ		疾病論Ⅳ		疾病論Ⅴ		生化学（栄養学）		薬理学		公衆衛生学		医療総論		基礎看護学	看護研究Ⅰ		小児看護学		母性看護学		精神看護学		統合看護学Ⅰ		統合看護学Ⅱ		臨地実習		
		2年	統計学 情報科学	社会学	英語	保健体育	関係法規		医療総論		社会福祉		看護研究Ⅱ										地域在宅看護		成人看護学		成人看護学															成人看護学実習		老年看護学実習	
			臨地在宅実習						臨地実習																																				

看護専門科目

国家試験合格に向けた5年間の取り組み

段階を踏んで国家試験対策をしっかりサポートします！



看護科
国試対策委員長
横山 僚子 先生

step.4 専攻科Ⅱ年生【後半】
模試と予備校講師による講義
月2回の模試と予備校講師による国家試験対策の授業を受講します。また、教員による個別指導や友人との学習で、モチベーションと合格の可能性を上げます。

step.3 専攻科Ⅱ年生【前半】
国家試験合格への基礎固め
長期の実習に出るため一斉授業ではなく、各々に必要な問題を繰り返し解き、国家試験合格への基礎を固めます。

step.2 専攻科Ⅰ年生
朝学習・小テストと模試による学習法の見直し
国家試験に必要な知識の大部分を学習し、「必修問題」が解けるようになるため、朝学習や小テストを繰り返します。後半は「一般問題」もおおむね理解できる段階となり模試を受験し、その結果から学習法の見直しと合格の見通しをつけます。

step.1 本科3年間
自宅学習ノートによる学習習慣の定着と国家試験への意識づけ
「自分で調べ」「自分でまとめ」「自分で疑問点を探し出し」「そこから自分で考える」という学習習慣を自宅学習ノートにより行います。また、朝学習や看護系高校専門模試を受験し、弱点の克服と国家試験への意識づけを行います。

Message from graduates

卒業生のリアルボイス

アナン学園高等学校を卒業した先輩からのメッセージをお届けします！

**“看護師になりたい”
その気持ちを
大切にしてください。**

幼少期に入院や通院をする機会が多く、自然と看護師になりたいと思うようになりました。看護師となった今、不安もありますが、これからの経験への期待でいっぱいです。5年間という期間は長いですが、同じ目標を持った仲間が集まるので、辛い時や苦しい時も乗り越えられました。看護師になりたいと思う気持ちを大切に頑張ってください。



看護科 卒業
T.Aさん

勤務地　医誠会国際総合病院

配属先　消化器内科、泌尿器科病棟

アナン学園での一番の思い出

学生時代はコロナ禍で学校行事はほとんど経験できませんでしたが、5年間同じメンバーで学業や実習を乗り越えたことが一番の思い出です。

僕が看護師になろうと思ったのは、自分が幼少期に入院した際、担当看護師に良くしてもらった経験からです。アナン学園では、高校生から専攻科2年生までを同じ仲間と切磋琢磨できた経験が今となっても楽しかった思い出として残っています。現在、手術棟看護師として手術室看護にやりがいを感じながら自己研鑽に努めています。

**学業も、楽しいことも、
5年間を同じ仲間と
切磋琢磨できます。**

アナン学園での一番の思い出

5年間同じ仲間だからこそ、深く仲良くなることができて、学業だけでなく遊びなど、楽しい時間を共有できたことです!



看護科 卒業
K.Yさん

勤務地　市立東大阪医療センター

配属先　手術棟

卒業生たちの実際の活躍の場

就職先・進学先

実習先病院や自宅から通える病院への就職など、希望に沿った就職･進学をサポートします。



医誠会国際総合病院

〒530-0052　大阪府大阪市北区南扇町4番14号

2023年10月開院の医誠会国際総合病院では、患者さんにとって負担の少ない低侵襲医療を提供すると共に、併設された劇場、ヘルシーカフェ、24時間フィットネス、保育園等と新しい健康文化を創造し、大阪から世界へ発信します。

診療科目　総合内科/呼吸器内科/循環器内科/消化器内科/腎臓内科/脳神経外科/産科/婦人科/小児科 ほか



市立東大阪医療センター

〒578-8588　大阪府東大阪市西岩田三丁目4番5号

『「誠実な医療」を地域の人々に』を理念に、安全安心かつ高度な救急･災害医療、周産期･小児医療、がん、脳卒中、心疾患、難病等の医療を提供。病床数は520床におよび、地域の中核病院として患者さんを受け入れます。

診療科目　内科/腎臓内科/血液内科/総合診療科/皮膚科/小児科/外科/病理診断科/臨床検査科/緩和ケア内科/救急科 ほか

- ･相原第二病院
- ･医真会八尾総合病院
- ･医誠会国際総合病院
- ･大阪府済生会千里病院
- ･大阪府済生会富田林病院
- ･大阪リハビリテーション病院
- ･大阪ろうさい病院
- ･喜馬病院
- ･コープおおさか病院
- ･白庭病院
- ･市立東大阪医療センター
- ･住友病院
- ･摂津医誠会病院
- ･多根総合病院
- ･同愛記念病院
- ･土庫病院
- ･奈良医療センター
- ･日本生命病院
- ･野崎徳洲会病院
- ･南芦屋浜病院
- ･もりぐち清水会病院
- ･森之宮病院
- ･八尾徳洲会総合病院
- ･若草第一病院

生徒一人ひとりに
寄り添った

進路サポート



STEP 1
1年次から目標を定めた進路サポート!

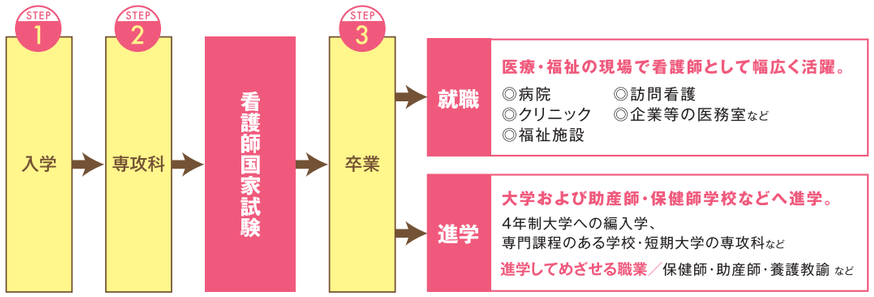
将来像を早くからイメージできるよう、看護職を理解するための講演会や病院説明会を開催し、進路希望を優先しながら一緒に考えていきます。

STEP 2
3年次に自身の看護観を見つめ直して専攻科へ!

専攻科へ進級する前に、漠然とした「看護師になる」という夢を、より明確なゴールとして設定します。進級後の学習不安を払拭するため、相談の時間を十分に設けます。

STEP 3
より現実的な進路目標をしっかりと掲げる!

専攻科では就職活動へ向け、履歴書や小論文の書き方、面接の受け方などの講習も開始します。進学する場合もより具体的な進路目標を掲げながらしっかりと指導していきます。



資格を生かす進路サポートをします。

多くは病院への就職となりますが、看護師の資格を持ったうえでさらに資格を得るための進学をする道もあります。大事なことは真面目にコツコツと勉強することです。

進路指導部部長
国語科
黒田 智行 先生





スキなものを、
とことん伸ばす。

卒業と同時に調理師免許を取得できる本校調理科では
さまざまな料理の知識と技術を学ぶと共に、
就職を意識した資格やマナー、スキルの習得にも力を入れています。
社会に出た時、確実な力になるよう、丁寧にサポートします。

専門教員や特別講師が、基礎から応用までを丁寧に指導。高校３年間で調理師免許を取得し、食のプロをめざそう！

調理科 3年制

2024 夏、リニューアル!

総合調理実習室 & 調理実習室

実習を行う総合調理実習室と調理実習室が共に完全リニューアル!明るく開放感のある総合調理実習室には最新鋭の設備が並び、調理実習室には講師の手元が見えるモニターを導入します。



調理実習室完成予想CG

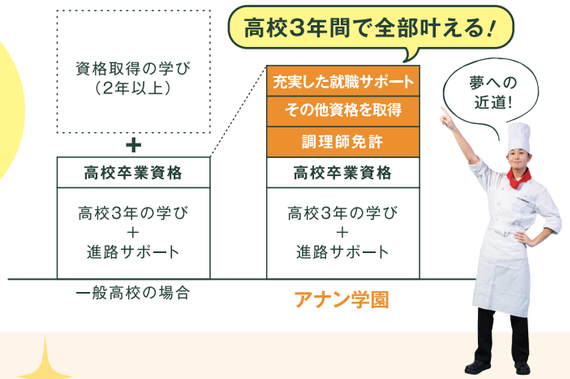


総合調理実習室完成予想CG

卒業と同時に調理師免許を取得！

実践力を身につけ、卒業時に調理師免許を取得！





本校では3年間で調理師免許を卒業と同時に取得します。一般高校から調理師をめざすと、専門学校の卒業で5年が必要です。早く調理師になれるとともに、トータルの学費を抑えることもできます。

さまざまな料理を修得！

多彩な調理法を身につけてステップアップ！



調理科
科長
髙橋　知江 先生

・専門調理師
・調理技能士
・野菜ソムリエ

調理科では、専門知識のほかに挨拶や礼儀を学び、誰からも信頼され、愛される素直な人間育成をめざします。伸び伸びと高校生活を満喫しながらも、様々な資格を取得し夢を叶えられるよう皆さんに寄り添います。

日本・西洋・中国料理はもちろん、専門調理師、栄養薬膳師、管理栄養士、野菜ソムリエなど、現場経験の豊富な教員や特別講師から学ぶことで、多様なジャンルへの理解を深めることが可能です。



資格の取得を
推し進めています！

- ●専門調理師学科試験免除
- ●ふぐ処理登録者
- ●食育インストラクター
- ●野菜ソムリエ
- ●全調協「実技検定認定証」
- ●辻調理師専門学校認定「料理検定」
- ●食品衛生責任者資格　など

就職にも進学にも有利!

実績あるスタッフが指導！

第一線で活躍する食のプロから教わる「実践的な授業」。

聘珍樓（へいちんろう）と教育連携協定を締結！



大阪聘珍樓
（ヒルトンプラザイースト内）
料理長 安井　良孝

日本に現存する最古の中国料理店（広東料理）で、全国で4店舗展開され、中国料理の伝統と技をもって美味しく楽しい料理を提供されています。

協定の内容

- 調理師としての心構えを教授
- 聘珍樓の熟練した料理人の方々による必修科目である『調理実習（中国料理）』の指導
- 年3回の実習指導（予定）

辻調と高専連携協定を締結！





辻調グループより講師を招き、和・洋・デザートなどを1年次から3年間、熱心にご指導いただいています。また、本校卒業後さらに辻調で専門教育を希望した場合には、学費の減免制度を受けることができます。

協定の内容

- 調理師としての心構えを教授
- 必修科目である『調理実習』の指導
- 年3回の実習指導（予定）

調理科3年間 学びの道のり



実践力を養うための学び 普通科目＋基礎調理知識＋実習

1年 基礎 理論・調理実習

最初は野菜の切り方やだしの取り方・鍋での炊飯から始め、徐々に煮る・焼く・蒸すなど、基本的な調理技術を実習に取り入れていきます。



2年 応用 専門的な応用調理・校外実習



基礎をベースに日本料理・西洋料理・中国料理のより複雑で専門的な応用調理の実習を行います。また実際の調理現場での校外実習を取り入れます。





マナーとサービスもしっかりと学びます！

お店の雰囲気・テーブルコーディネート・サービス・料理の全てが融合して初めて、料理が美味しいと評価をされます。心を込めて作った料理がどのようにお客様のもとに提供されるのか、実際に体験するとともに、しっかりと和・洋・中のテーブルマナーや作法についても学びます。これらのサービスの基本や社会人としてのマナーを身につけるために、サービス接遇検定にも挑戦します。



より実践的な学習 普通科目＋基礎調理知識＋実習＋総合調理実習

3年 実践 総合調理実習・インターンシップ











インターンシップによる実践

実際の料理店で調理を行い、お客様に料理を提供することにより即戦力になれる技術を磨くことができます。

インターンシップ先

聘珍樓／霊山寺 天龍閣／京大和／リーガロイヤルホテル大阪／Le BENKEI／なだ万／温石 左近太郎／下関春帆楼／胡蝶蘭／ひらまつ／フランス菓子ガトー・ド・ボワ／萬龜樓／フジエダ珈琲 など







実践的教育カリキュラム

調理専門科目

時間数		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
3年教育	1年	現代の国語		公共		数学Ⅰ			科学と人間生活		体育			保健	美術Ⅰ		英語コミュニケーションⅠ			家庭基礎		情報Ⅰ		生活産業基礎	調理（実習Ⅰ）			調理（理論Ⅰ）		栄養		総合的な探究の時間	HR
	2年	言語文化		地理総合		数学Ⅱ		生物基礎			体育		保健	英語コミュニケーションⅡ				栄養	課題研究	調理（実習Ⅱ）				調理（理論Ⅱ）		食品		食文化	食品衛生		公衆衛生	総合的な探究の時間	HR
	3年	論理国語				歴史総合		数学Ⅱ		化学基礎		体育		英語コミュニケーションⅢ				課題研究		食品衛生		公衆衛生		調理（実習Ⅲ）			調理（理論Ⅲ）		総合調理実習			総合的な探究の時間	HR

調理実習 調理理論に基づき日本・西洋・中国の各料理の基本的な調理操作や技術、衛生管理を学ぶ授業です。調理器具の取り扱いや食材の扱い、下処理、盛り付けなど調理の基本を学びます。

総合調理実習 献立や調理計画を考え、食事環境やサービス、衛生管理などを総合的に学ぶ実践的な授業です。集団調理技術を身につけるだけでなく栄養の計算なども行い、食と健康についての意識も高めます。

自分の力を試せる場

資格取得に力を入れています！

即戦力になる！
- 全調協「実技検定認定証」

就職に有利！
- 食品衛生責任者資格
- 野菜ソムリエ
- 食育インストラクター
- ふぐ処理登録者

活躍の場が広がる！
- 専門調理師学科試験免除
- ふぐ処理登録者



文化祭
在校生や来校者に料理をふるまいます。



学習成果発表会
日々の成果を先生や保護者に披露します。



オープンスクール
オープンスクールで腕前を披露します。



卒業作品
自分で考え、自分で完成させる3年間の集大成!

好きなことを仕事に。

1時間かけて自転車で通っていましたが、何一つしんどいとも辛いとも思わなかったです。それは、頼もしい仲間と、僕を含めた仲間たちをしっかりサポートしてくださる先生方に出会えたからです。実習やホテル研修など、頭だけでなく体で覚えることが多かったので、今の自分の支えになっています。好きなことを仕事にするのが1番大切なことだと思っています。これから入学を考えている皆様に自信を持って「アナン学園」をオススメします。



調理科 卒業
T.Sさん

勤務地　都ホテル 京都八条
配属先　中国料理「四川」

アナン学園での一番の思い出

最高のクラスメイト＋最高の先生との調理実習です!ほかにも、研修や、旅行など、たくさんの思い出ができました!

Message from graduates

卒業生のリアルボイス

アナン学園高等学校を卒業した先輩からのメッセージをお届けします！

僕はアナン学園に入学し、実習を通じて、実践的な技術や知識を身につけることができました。さらに、現場に入っているシェフの講義やインターンシップを通じて、実際の現場での経験を積むことができ、卒業後も大きな助けとなりました。アナン学園に入学して、将来の夢を実現して欲しいです。

知識だけでなく実践を積むことで卒業後の大きな助けに。

アナン学園での一番の思い出

栄養学や衛生管理など、食品に関する知識も学ぶ事ができ、料理だけでなく食品全般に対する理解を深めることができました。

調理科 卒業
M.Iさん

勤務地　大阪マリオット都ホテル
配属先　ライブキッチン「COOKA」



卒業生たちの実際の活躍の場

就職先・進学先

インターンシップ先に就職する他、力を伸ばしていきたいジャンルへの就職・進学をサポートします。



都ホテル 京都八条

〒601-8412
京都市南区西九条院町17
（京都駅八条口）



四川料理の伝統を守りながら、京風にあっさりとした味付けにこだわる「四川」は、体に優しい油や食材選びなど工夫を凝らしています。オリエンタルで高級な店内に、コース料理も充実した隠れ家的中国料理レストランです。

中国料理「四川」／営業時間

11:30~14:30（14:00 L.O.）
17:00~21:00
（コース 20:00 L.O.）
（その他 20:30 L.O.）



大阪マリオット都ホテル

〒545-0052
大阪市阿倍野区阿倍野筋
1-1-43

野菜をテーマにした内装がポップで明るく、調理の音や香りを楽しめるオープンキッチン。ランチ&ディナーでは、多彩なメニューをブッフェスタイルで、お子様から大人まで幅広い層のお客様にお楽しみいただけるレストランです。



ライブキッチン「COOKA」営業時間

Breakfast　6:30~11:00
（土日祝は7:00~11:00）
Lunch　11:30~15:00
Dinner　17:00~22:00

- 畿央大学 健康科学部 健康栄養学科
- 帝塚山大学 現代生活学部 食物栄養学科
- 大阪樟蔭女子大学 健康栄養学部 健康栄養学科
- 羽衣国際大学 人間生活学部 食物栄養学科
- 桃山学院大学 国際教養学部 英語・国際文化学科
- 大阪マリオット都ホテル
- ひらまつ
- 彩葉
- たん熊
- 神戸北野ホテル
- リーガロイヤルホテル大阪
- ホテルロイヤルクラシック大阪
- メナード青山リゾート
- 都ホテル 京都八条
- 都ホテル 尼崎
- 都シティ 大阪天王寺
- 陸上自衛隊

経験から目標を定める

進路サポート



STEP 1
1年次は多角的な進路設定を行う！

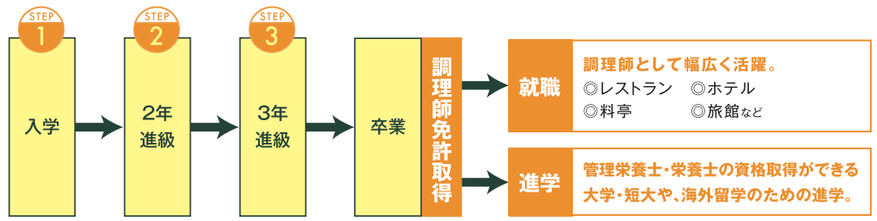
基本的な学習を大事にし、卒業後の進路についてイメージを持ちましょう。まずは担任や保護者に自分の夢を語っていきましょう。

STEP 2
進学と就職どちらも視野に入れた目標設定！

専門科目や特別授業で調理について深く学んでいきます。大学や専門学校の説明会、ホテルやレストランなどのインターンシップを通し、具体的な進路について考えていきます。

STEP 3
様々な経験を通じ目標を明確に定める！

就職試験対策の模擬試験を実施します。また進学先・就職先へ提出する志望理由書・履歴書の添削指導や面接指導などの実践的な指導を行い、希望する進路実現をめざします。



■ 在学中に本校で挑戦できる資格

◎専門調理師学科試験免除　◎ふぐ処理登録者　◎食育インストラクター　◎野菜ソムリエ
◎全調協「実技検定認定証」　◎辻調理師専門学校認定「料理検定」　◎食品衛生責任者資格など

就職はもちろん、さらに知識を深める道も!

就職・進学について3年間を通してしっかり考えましょう。担任や調理科の教員と相談しながら自分の可能性を探り、卒業後の進路を決めていきましょう。

進路指導部部長
国語科
黒田 智行 先生



実習だけじゃない！　高校生活を楽しもう！

Anan's Style

Uniform

ストライプ柄の蝶ネクタイとネクタイがアクセントになったアカデミックでオシャレな制服。夏は白いポロシャツで爽やかに快適に過ごせるシャツイン不要のカジュアルスタイル!



Summer



胸元の校章がポイント!



1 蝶ネクタイ&ネクタイ

女子はネクタイもOK!
自分なりのスタイルで
ストライプがポイントの
ネクタイを着用しよう。



2 スクールバッグ

教科書などが入れやすく
容量たっぷりのボックス型のリュックサック。



3 セーター

白いシャツによく似合う
大人っぽい
雰囲気になれる
人気のセーター。



4 ベスト

季節の変わり目に大活躍するベスト。
ホワイトとネイビーの2種類あります。

Yearly Schedule











4
- 入学式
- 始業式
- オリエンテーション（クラブ紹介）
- 新入生歓迎会
- 包丁式（調理科）
- 健康診断

5
- 病院説明会（看護科）
- 中間考査
- テーブルマナー（調理科2·3年）
- 外部講師特別授業（調理科3年）
- 修学旅行（看護科2年）

6
- 修学旅行（調理科3年）
- 外部講師特別授業（調理科）
- 期末考査

7
- 特別授業
- テーブルマナー（調理科3年）
- 補講
- 調理科レストラン
- 三者懇談
- 終業式
- 夏季休業

8
- 夏季休業
- 特別授業

9
- 始業式
- 体育祭
- 文化祭

10
- 校外学習（1·2年）
- 中間考査
- 校外実習（調理科2年）

11
- 燈火式（看護科）
- 校外学習（3年）
- テーブルマナー（調理科1年）
- 期末考査

12
- 補講
- 生徒会選挙
- 創立記念日（8日）
- 三者懇談
- 調理科レストラン
- 終業式
- 冬季休業

1
- 冬季休業
- 始業式
- 学年末考査（3年）

2
- 入学試験
- 学年末考査（1·2年）
- 看護師国家試験
- 送別会

3
- 卒業式·修了式
- 卒業式（看護科専攻科）
- 特別授業
- 補講
- 終業式
- 春季休業



Club Activity

Sports

- バスケットボール部
- バドミントン部
- ダンス部

Culture

- 軽音楽部
- 茶道部
- 写真部
- 美術部

School Facility

無料で美味しい! テイクアウト食堂!





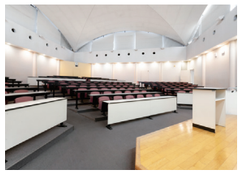
毎日最低5種類
定価 550円相当
↓
0円 ※1



アナン学園では、食堂での学食を提供して参りましたが、2021年より“テイクアウト型”としての学生食堂をオープン。栄養バランスのとれたお弁当をバラエティ豊かな品揃えで提供し、生徒のみなさんの健康維持をサポートします!

※1:費用は、ご家庭の経済的負担を少しでも軽減するため学園が負担します。


講堂


マルチメディア教室


情報教育室


図書室

学校長挨拶



大槻　伸裕　*Otsuki Nobuhiro*

本校は、人の一生を医療と食でサポートすることに特化した学校です。専門的な知識の学びはもとより、どんな環境でも自分自身の可能性を信じ常に前向きに歩んでいける強さと、他者に対して真心を持って接することができる優しさを兼ね備えた「人間力」を持った人物の育成を行います。是非本校で、同じ夢を持った仲間と共に夢の実現をめざしてください。



Q 入学手続き時の納入金はいくらですか?

A. 昨年度の場合、入学金20万円と教科書・制服などの合計で看護科は約41万円、調理科は約42万円です。詳細はP.22をご参照ください。

Q 入学試験に基準点は設けていますか?

A. 基準点は原則として設けていませんが、余りにも点数の低い教科があると合格最低点を上回ることが難しくなります。どの教科も偏りなく力をつけて入試に臨んでください。



Q 奨学金制度や特典制度はありますか?

A. 大阪府育英会などの自治体や民間(財団)などが行っている育英資金の奨学金制度の他、本校独自の特典制度もあります。

特待生制度
成績が優れていると認められる生徒には、入学金が免除になります。

ファミリー特典制度
家族が本学園卒業生の場合、また、兄、姉が本学園在学中の場合、入学金を10万円免除します。

同時入学特典
兄弟姉妹が同時に入学した場合、10万円を返金します。

Q & A

Q 看護科 高校3年修了時に、准看護師資格試験の受験資格は得られますか?

A. いいえ、得られません。本校はあくまでも「5年一貫教育」による看護師国家試験合格をめざしています。ただし、5年後の看護師国家試験の受験前に、希望者は准看護師試験を受験できます。



Q 調理科 調理師免許は調理師試験を受験しなければ取得できないのですか?

A. いいえ、本校では3年間の授業や実習の中で免許取得に必要な知識・技術を学びますので、本校の教育課程を修了すれば、調理師免許が取得できます。



アナン学園公式 You Tube 公開中!

アナン学園高等学校の公式YouTubeチャンネルでは、学校紹介動画をはじめ、実習の様子を公開します。これからも新しい動画を公開予定です。ぜひチャンネル登録をお願いします! ちなみにオシャレな学校校歌を聴けます! チェックしてみてくださいね。

Check!
動画の視聴はこちらから!



生徒募集要項

掲載の情報は、2024年5月1日時点のもので、内容に変更が生じる場合があります。
最新の情報は学校ホームページにてご確認ください。

募集人数について

看護科（5年一貫教育）：40名（専願）　　調理科：30名（専願）

出願について

出願資格

2025年3月に中学校卒業見込みの者。
および2024年3月に中学校を卒業した者。

出願期間・出願方法

《 原則郵送 》2025年1月22日（水）～2025年1月29日（水）
※簡易書留にて2025年1月29日（水）の消印有効。

出願書類

（1）入学志願書
（2）個人報告書
（3）返信封筒（受験票送付）

※出願書類及び出願の手続きについては、
11月中旬にホームページで詳細を発表します。

受験料

20,000円（銀行振込）
一旦納入した受験料は、いかなる場合も返金できません。あらかじめご了承ください。

入学試験について

入学試験日

2025年2月10日（月）

試験科目

全学科共通

科目	時間（分）	配点
国語	45	100
英語	45	100
数学	45	100
合計		300

面接があります。

注意事項
（1）入学試験当日は、午前8時45分までに出校してください。
（2）入学試験当日は、受験票・筆記用具・上履きを必ず持参してください。
（3）昼食を持参してください。
※英語はリスニングなし

合格発表

2025年2月11日（火・祝）速達郵便で発送予定
※合否に関するお問い合わせは受け付けておりません。

入学手続きについて

入学金

200,000円　　2025年2月12日（水）～2月17日（月）〈銀行振込〉

特典制度について

特典 1

入学試験の得点が各学科上位5名の者には、入学金を免除します。

特典 2

親族（規定あり）に卒業生、または在学中の生徒がいる場合、入学金から10万円を免除します。
●母・祖母もしくは兄・姉が本学園の卒業生。　●入学時に兄・姉が本校に在学している。
●兄弟姉妹が同時に入学した場合10万円を返金。

授業料について

授業料

630,000円／年　　2025年度入学生（3期分納）

学費等について（2024年度実績）

下記の金額は、2024年度実績であり、2025年度以降、変動する可能性もございますのでご了承ください。
授業料補助金（就学支援金・大阪府授業料支援補助金）対象者の方も、1学期授業料等を4/25までに納入してください。

看護科

※実習服含む

項　目	入学前 2月中旬～3月頃	1学期 4/25	2学期 9/25	3学期 1/25	合　計
①入学金	200,000円				200,000円
②制服代等（制定品含）※	約166,000円				約166,000円
③教科書代	約44,000円				約44,000円
④授業料		150,000円	300,000円	150,000円	600,000円
⑤修学旅行費積立		40,000円	40,000円		80,000円
⑥その他諸経費・会費等		105,000円	18,000円		123,000円
合　計	約410,000円	295,000円	358,000円	150,000円	約1,213,000円

専攻科

年間納付金【納付は前期（4/25）・後期（10/25）に分けて納入頂きます。】
授業料：900,000円 ／ その他諸経費・会費等：145,000円 ／ 総計 1,045,000円
※上記以外に、教科書代：87,000円／専攻科制服代：59,000円 計 146,000円 が進級前の3月に必要となります。

調理科

※包丁セット・調理服・靴等を含む

項　目	入学前 2月中旬～3月頃	1学期 4/25	2学期 9/25	3学期 1/25	合　計
①入学金	200,000円				200,000円
②制服代等（制定品含）※	約193,000円				約193,000円
③教科書代	約27,000円				約27,000円
④授業料		150,000円	300,000円	150,000円	600,000円
⑤修学旅行費積立		35,000円	35,000円		70,000円
⑥校外実習費積立		20,000円	20,000円		40,000円
⑦その他諸経費・会費等		108,000円	41,000円		149,000円
合　計	約420,000円	313,000円	396,000円	150,000円	約1,279,000円

※希望による資格取得のうち、ふぐ処理登録者（約88,000円）・野菜ソムリエ（約74,000円）・食育インストラクター（約10,000円）は費用が高額なため、
1年より別途積立を行います。