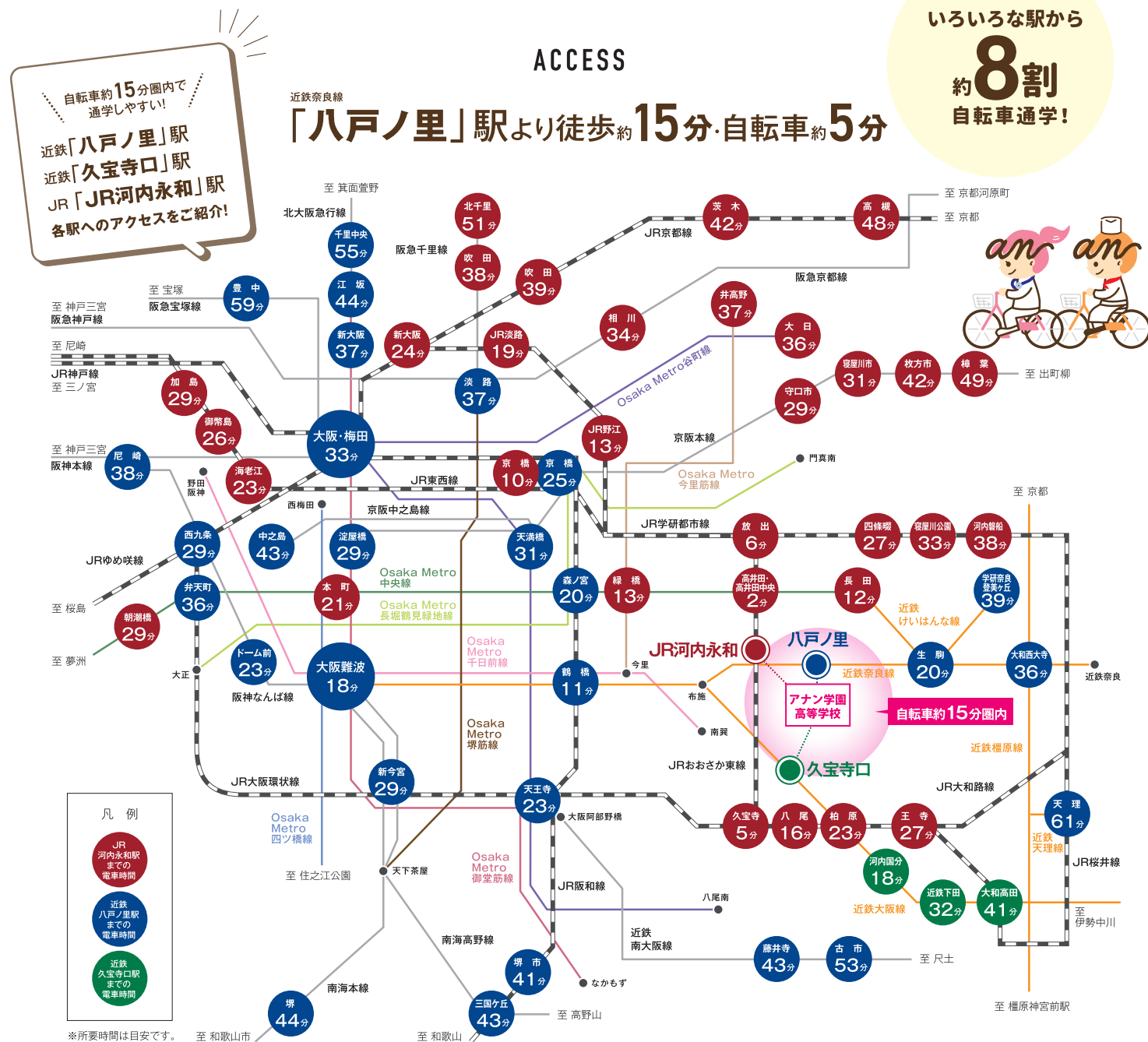




要予約

OPEN SCHOOL 2025

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。

イベント	日程
オープンスクール 【受付】9:00~【開始】9:30~	8/30(土) 9/27(土) 11/1(土)
入試対策講座 【受付】9:00~【開始】9:30~	11/29(土) 12/6(土)
夜間入試説明会 【開始】17:30~	11/27(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。

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

八戸ノ里駅
八戸ノ里小学校
通学路
八戸ノ里東小学校
東大阪アリーナ
八戸ノ里公園
正門
アナン学園高等学校



アナン学園高等学校

Anan Gakuen High School Guide 2026

看護科【5年制】 / 調理科【3年制】



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

公式HP



公式LINE



青春も、
なりたい自分も、
一直線。

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」—— その夢を誰よりも早く叶えるために
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。

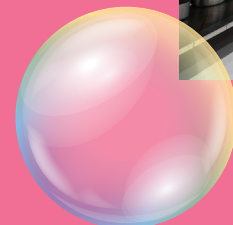
そんな実践的な学びを、より確かなものにするために、

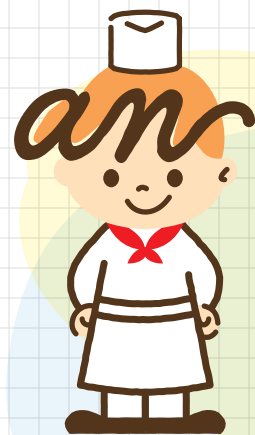
2024年秋に正門と各学科の実習室を全面リニューアル。

高校生活を送りながら、あなたの夢を、真っ直ぐに最短でサポートします。

アナンで、一緒に夢を追いかけてよう！

Anan Gakuen Renewal





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!

高校の学び

国語/社会/数学/理科/
英語/体育/芸術/情報 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!



高校卒業後
を
有意義に過ごせるね!

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・栄養士への進学など

看護科

保健師・助産師・養護教諭など

充実した 就職 サポート

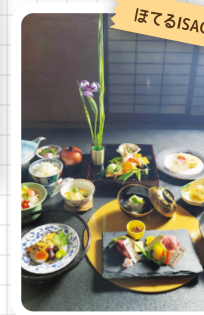
就職先は大きな総合病院や、
格式ある料亭やホテルなど、
数多くの進路実績があります!



リーガロイヤルホテル大阪



大阪府済生会富田林病院



ほてるISAGO神戸



森之宮病院

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!



専門分野に 特化した 進学サポート

ICT教育 も導入!

iPad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

看護科

メディックメディア・
カスタマーサクセス

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!

詳しくみる



5
年
制

看護科

5年一貫教育で、仲間と看護師をめざす。



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。

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

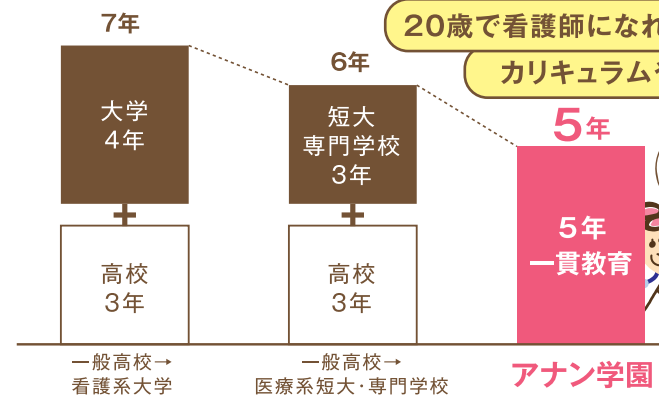
同じ志を持った仲間と5年間を共に過ごすことで学びに集中できます。



看護科

最短で看護師をめざせる！

最短5年で看護師国家試験の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年間で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。絶対めざす価値のある職業です。

近畿圏5年一貫校・初！「ICT教育」メディックメディア・カスタマーサクセスを導入！

臨地・臨床でのカルテなどのデジタル化は目覚ましく、看護師も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、本校では近畿圏の5年一貫校で初の国家試験対策に特化した「メディックメディア・カスタマーサクセス」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
疑似患者
カルテ

未来の力を！
ゲーム感覚
問題回答
↑↓反復学習の習慣化
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
看護科目を学習
+
臨地実習の開始

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、校内演習では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。

本科3年間の学び **普通科目** + **基礎看護知識**

密度の濃い2年間だよ!
国家試験合格を
めざして頑張ろう!

専攻科2年間の学び 基礎力 + 応用力 + 高度な実習

**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、看護や医療について学ぶ意欲を高めます。

しっかり基礎を
身につけよう!

2 年

**基礎的な
看護技術を
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。

パソコンも
活用するよ!

3 年
理論と技術を
関連づけて
身につける

4 · 5 年

より専門的な 学びで
応用力を 養う



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、さらに在宅看護と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。



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步近づいた喜び、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

[illegible]

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

国家試験合格に向けた5年間の取り組み



step.4

専攻科Ⅱ年生【後期】

模試と予備校講師による講義

月1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【前期】

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、教員による効果的な勉強法のアドバイスを受け、個々に自分に合った方法で学習を進めます。必修問題を中心に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

国家試験に必要な知識の大部分を学習する学年です。
ICTを活用しながら必修問題が解けるようになるまで小テストを繰り返します。
1年の最後に模試を受け、その結果から学習法の見直しと合格の見通しを立てます。



本科3年間

自宅学習ノートによる学習習慣

「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、ICTを活用し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。

VOICE

卒業生のリアルボイス

5年間同じメンバーで
たくさんの事を乗り越えて
辛い事や喜びをみんなで
共有できました。

幼い頃から誰かの役に立ちたい、
助けたいと思い、医療職の中で患者さんと最も近くで
関わることができる看護師を選びました。
看護師になれた今、患者さんの立場になって考え、
笑顔で親身に寄り添える看護をできるように頑張っています。
5年間同じ夢を持った仲間とたくさんの事を学び経験し、
辛い時は助け合い支え合いながら、
みんなで一緒に成長することができました。

看護科 卒業
T.Mさん

勤務地 大阪府済生会富田林病院



今でも交流を
続ける仲間と、
大きなやりがいに
出会いました。

子どもの頃の入院で、
看護師の優しさに感動し、看護の道を目指しました。
学校では実習で患者さんの笑顔に元気をもらい、
一緒に頑張った友人達とは卒業した今も交流してます。
今は回復期リハビリ病棟で看護師として働いてます。

歩けなかった患者さんが
退院時に歩ける姿に大きなやりがいを感ずます。

看護科 卒業
O.Sさん

勤務地 森之宮病院



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。



森之宮病院

〒536-0025 大阪府大阪市城東区森之宮2丁目1-88

地域に信頼される、高度で安全な医療を提供します。
生活機能の向上に導く、質の高いリハビリテーション・ケアを提供します。

診療科目 総合内科/呼吸器内科/消化器内科/外科/乳腺・内分泌外科/
形成外科/大動脈治療センター(心臓血管外科)/下肢救済セ
ンター(循環器内科)/脳神経内科/リハビリテーション科 ほか



大阪府済生会富田林病院

〒584-0082 大阪府富田林市向陽台1-3-36

設立以来、地域とともに歩み、多様化・複雑化する医療ニーズに誠意をもって応え
ています。医療の最前線にあつて、たゆまぬ研鑽を積むと同時に、患者の立場に
立つて最善を尽くし、地域の皆さまに愛され親しまれる病院を目指しています。

診療科目 内科/循環器内科/消化器内科/腎臓内科/外科/整形外科/小児
科/眼科/泌尿器科/皮膚科/耳鼻咽喉科/形成外科/産婦人科 ほか

- | | | | |
|-----------------|-------------|--------------|-------------------|
| ・相原第二病院 | ・大阪みなと中央病院 | ・市立奈良病院 | ・東住吉森本病院 |
| ・医真会八尾総合病院 | ・関西医科大学附属病院 | ・市立東大阪医療センター | ・野崎徳洲会病院 |
| ・医誠会国際総合病院 | ・岸和田徳洲会病院 | ・摂津医誠会病院 | ・守口生野記念病院 |
| ・大阪急性期・総合医療センター | ・北野病院 | ・高石藤井病院 | ・森之宮病院 |
| ・大阪けいさつ病院 | ・近畿大学病院 | ・多根総合病院 | ・南大阪小児リハビリテーション病院 |
| ・大阪府済生会吹田病院 | ・JR大阪鉄道病院 | ・なにわ生野病院 | ・八尾市立病院 |
| ・大阪府済生会富田林病院 | | | |

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。

STEP 1

入学

STEP 2

専攻科

STEP 3

卒業

看護師国家試験

就職

医療・福祉の現場で看護師として幅広く活躍。

◎病院 ◎訪問看護
◎クリニック ◎企業等の医務室など
◎福祉施設

進学

大学および助産師・保健師学校などへ進学。

4年制大学への編入学、
専門課程のある学校・短期大学の専攻科など
進学してめざせる職業／保健師・助産師・養護教諭 など

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



3
年
制

調理科

スキなものさ、とことん伸ばす。



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！

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、

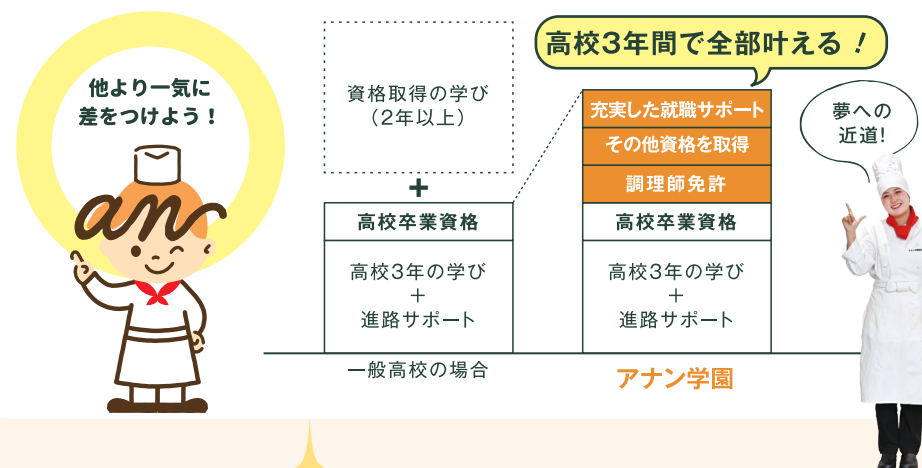
就職を意識した資格やマナー、スキルの習得にも力を入れています。

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。



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
高橋 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、栄養学、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」。

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

調理科

調理の技術はもろもろ
味や盛り付けも
大事にしているよ！



実践力を養うための学び 普通科目 + 基礎調理知識 + 実習

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

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。

いろいろな料理に
挑戦できるよ！



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のに提供されるのか、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。



本物のホテルで
いざ、実食！

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

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／萬亀楼／フジエダ珈琲 など

3年でここまで
できるようになるよ！



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
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	食文化	食品衛生	公衆衛生	総合調理実習	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習
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	総合調理実習	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習
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	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習	調理理論	調理実習

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！



VOICE

卒業生のリアルボイス

輝かしい
未来のための
第一歩。調理科 卒業
T.H.さん 勤務地 ほてるISAGO神戸

アナン学園調理科では、様々なことが学べます！
調理の基本や栄養は勿論、
河豚調理や野菜ソムリエ、食育インストラクター等、
専門的な知識を学び、資格の取得まで出来ます。
ですが、私は、より大切なことを学びました。
それは、大きい声での挨拶や返事等の礼儀、社会で生きるための
知恵や、周りへの気遣い等、社会に出て役に立つ事を沢山学び、
私は社会に出て今、教えて頂いた事の大切さを実感しています。
他の学校では教えて頂けないような事まで教えて頂け、
ご指導下さいました高橋先生には、本当に感謝、尊敬しています。
私は自信を持って、アナン学園調理科をお勧め致します。

技術だけでなく
資格なども沢山取れ
自分に自信が
つきました。調理科 卒業
K.Y.さん 勤務地 リーガロイヤルホテル大阪

自分自身の進路を考えた時に
調理に携わりたいと思いアナン学園に入学しました。
学校では、実技面でも学習面でも
より深く調理のことを学ぶことができ、
自身の成長に繋がりました。
技術だけではなく、資格なども沢山取れ、自分に自信ができました。
先生や同期からはもちろん、
現場に出ている先輩からも学べる人が多いので
自分のやりたいことがより明確になり、今の私に繋がりました。

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。



ほてるISAGO神戸

〒651-0056
兵庫県神戸市中央区熊内町
4-3-7

華やかな神戸の街をわずかに離れ、閑静な六甲山系の麓に居を構え、料亭旅館として70有余年。
世界に誇る神戸牛や瀬戸内の海の幸を食材に、今日も熟練の料理人が丁寧に汁を引いています。



リーガロイヤルホテル大阪

〒530-0005
大阪府大阪市北区中之島
5-3-68

世代を超えた集いのホームとして良質な時間を演出するリーガロイヤルホテルのご宴会。
主催者の方にも、お集まりの皆様にもお喜びいただけるよう、フランス料理・中国料理・日本料理のシェフ達にご利用シーンにふさわしいメニューをご提案いたします。



宴会・会議プラン一覧

懇親会・歓送迎会／謝恩会・卒業パーティ／テーブルマナー／お別れの会・法要後会食／ウェディング／会議室のご案内／出張パーティ

・関西大学 政策創造学部 政策学科
・帝塚山大学 現代生活学部 食物栄養学科
・関西福祉科学大学 健康福祉学部 健康科学科
・大阪国際大学 経営経済学部 経営学科

・大阪 Marriott 都ホテル
・神戸北野ホテル
・志摩観光ホテル
・Dim Dim Sum 大阪本店
・ふふ京都

・ホテルロイヤルクラシック大阪
・メナード青山リゾート
・ユニバーサル・スタジオ・ジャパン
・リーガロイヤルホテル大阪

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。

STEP 1

入学

STEP 2

2年
進級

STEP 3

3年
進級

卒業

調理師免許取得

就職

調理師として幅広く活躍。
◎レストラン ◎ホテル
◎料亭 ◎旅館など

進学

管理栄養士・栄養士の資格取得ができる
大学・短大や、海外留学のための進学。

■ 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 ◎ふく処理登録者 ◎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



Anan's Style

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!



ポロシャツは
胸元の校章が
ポイント!



ANAN GAKUEN HIGH SCHOOL

17

NICE

部活動もいろいろあるよ!

バスケットボール部

バドミントン部

美術部

軽音楽部

茶道部



Cheese

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。



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。



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。



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。



ANAN GAKUEN HIGH SCHOOL

18



4

- 入学式
- 始業式
- 新入生オリエンテーション
- 二者面談
- 抗体検査(看護科)
- 新入生歓迎会
- 基礎力診断テスト
- 包丁式(調理科)
- 生徒健康診断
- 避難訓練
- 校外学習

5

- 外部講師特別授業(調理科)
- 病院説明会(看護科)
- 中間考査
- テーブルマナー西洋料理(調理科)
- テーブルマナー中国料理(調理科)
- 修学旅行(看護科)

6

- 修学旅行(調理科)
- 漢字検定
- 外部講師特別授業(調理科)
- 期末考査

7

- 補講(調理科)
- 体育祭
- 外部講師特別授業(調理科)
- 調理科レストラン(調理科)
- テーブルマナー日本料理(調理科)
- 三者懇談
- 終業式
- 野菜ソムリエ講習会(調理科)

8

- 野菜ソムリエ試験(調理科)
- 特別授業
- ふぐ処理試験講習会(調理科)

9

- 始業式
- ふぐ処理試験学科(調理科)
- 外部講師特別授業(調理科)
- 校外実習(調理科)

10

- 中間考査
- 文化祭

11

- 外部講師特別授業(調理科)
- 燈火式(看護科)
- 漢字検定
- ふぐ処理実技試験(調理科)
- 期末考査

12

- 特別授業(看護科)
- 補講(調理科)
- 三者懇談
- 終業式

1

- 始業式
- 技術考査校内講習会・試験(調理科)
- 食育インストラクター試験(調理科)
- テーブルマナー西洋料理(調理科)
- 学年末考査(3年生)
- 3年生を送る会

2

- 学習成果発表会(調理科)
- 学年末考査(1・2年生)
- 修了式・卒業式

3

- 特別授業(調理科)
- 看護科卒業式
- 終業式

Yearly Schedule



Start

School Facility

School Facility



看護実習室



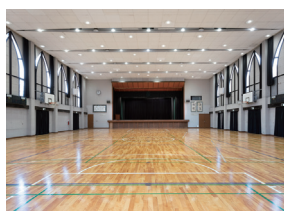
ADL教室



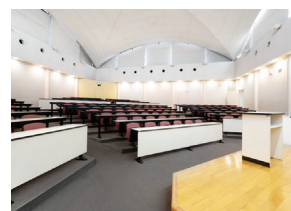
調理実習室



総合調理実習室



講堂



マルチメディア教室



情報教育室



図書室



無料で美味しい!スクールランチ(お弁当)!

アナン学園では、2021年より“テイクアウト型スクールランチ”をご用意。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。

毎日最低4種類
定価 550円 相当

※1
0円



GOOD

You Tube



学校紹介動画も公開中!

Anan Gakuen High School

Q & A



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43万5千円、調理科は約44万5千円です。詳細はP.22をご参照ください。

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。

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。

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。



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。

成績特典制度

入学試験の成績が上位の生徒には、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。



学校長挨拶



学校長 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。

生徒募集要項

掲載の情報は、2025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	2026年3月に中学校卒業見込みの者。 および2025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》2026年1月22日(木)～2026年1月29日(木) ※簡易書留にて2026年1月29日(木)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

試験科目

合格発表

2026年2月10日(火)

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

2026年2月11日(水・祝) 速達郵便で発送予定

※可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	2026年2月12日(木)～2月17日(火)〈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	2026年度入学生(3期分納)
-----	------------	-----------------

学費等について(2025年度実績)

下記の金額は、2025年度実績であり、2026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188,000円				約188,000円
③教科書代	約47,000円				約47,000円
④授業料		157,500円	315,000円	157,500円	630,000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		106,000円	18,000円		124,000円
合 計	約435,000円	303,500円	373,000円	157,500円	約1,269,000円

専攻科

年間納付金【納付は前期(4/25)・後期(10/25)に分けて納入して頂きます。】

授業料:900,000円 / その他諸経費・会費等:155,000円 / 総計 1,055,000円

※上記以外に、教科書代:89,000円/専攻科制服代:61,000円 計 150,000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217,000円				約217,000円
③教科書代	約28,000円				約28,000円
④授業料		157,500円	315,000円	157,500円	630,000円
⑤修学旅行費積立		35,000円	35,000円		70,000円
⑥調理研修費積立		20,000円	20,000円		40,000円
⑦その他諸経費・会費等		122,000円	51,000円		173,000円
合 計	約445,000円	334,500円	421,000円	157,500円	約1,358,000円

※希望による資格取得のうち、ふぐ処理登録者(約100,000円)・野菜ソムリエ(約84,000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。