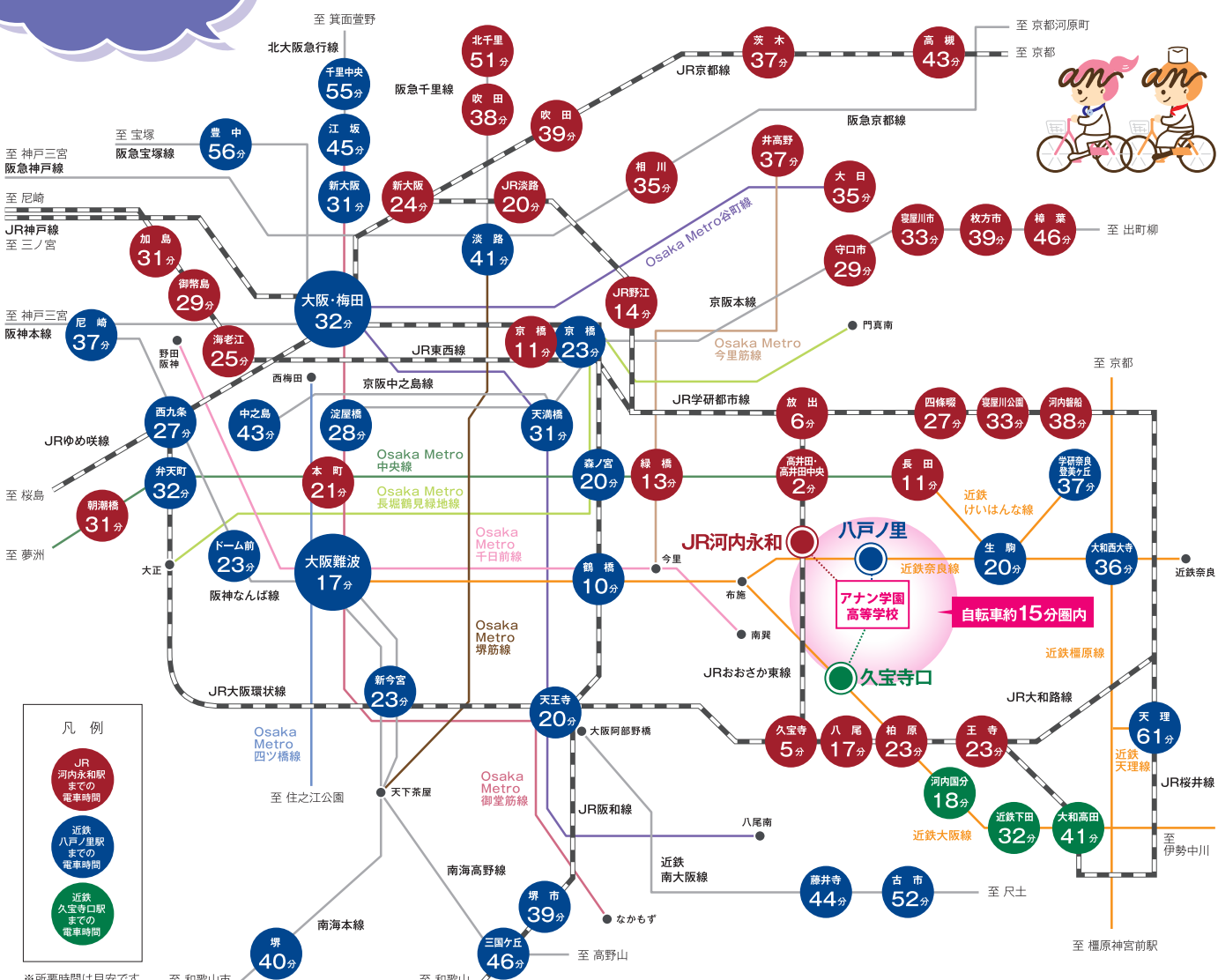


ACCESS
いろいろな駅から
約**8割**
自転車通学!

近鉄奈良線
「八戸ノ里」駅より徒歩約**15分**・自転車約**5分**
近鉄 「久宝寺口」駅
J R 「JR河内永和」駅
自転車約15分圏内で通学しやすい!
各駅へのアクセスをご紹介します!

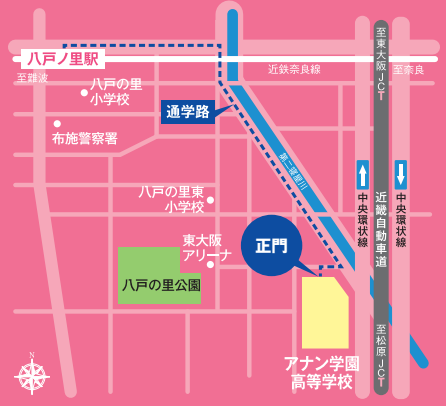


OPEN SCHOOL 2026 要予約

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。

オープンスクール
【受付】9:00～【開始】9:30～
8/29土 9/19土 10/31土
入試対策講座
【受付】9:00～【開始】9:30～
11/28土 12/5土
夜間入試説明会
【開始】17:30～
11/26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



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



アナン学園高等学校

看護師・調理師の資格を取得するなら

看護科【5年制】 調理科【3年制】

自分の可能性を広げよう!



SCHOOL GUIDE 2027



こんな道もあったんだ! 「就職」も、「進学」も、アナン



健康に生きていくうえで
その専門教育
各学科の実習室を
早くから実践的な学習をすることで、
アナン学園高等学校で、

欠かせない「医療」と「食」。
を行う本校は、
2025年に全面リニューアル。
知識を深め、将来の選択肢の幅も広がります。
一緒に夢を追いかけてよう!



学びの 3つのポイント



大学受験から
就職まで
選択肢が広がる!



1 高等学校で専門的分野を学べる!

▶学科だからこそ、どこよりも基礎がしっかりと身につく!

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

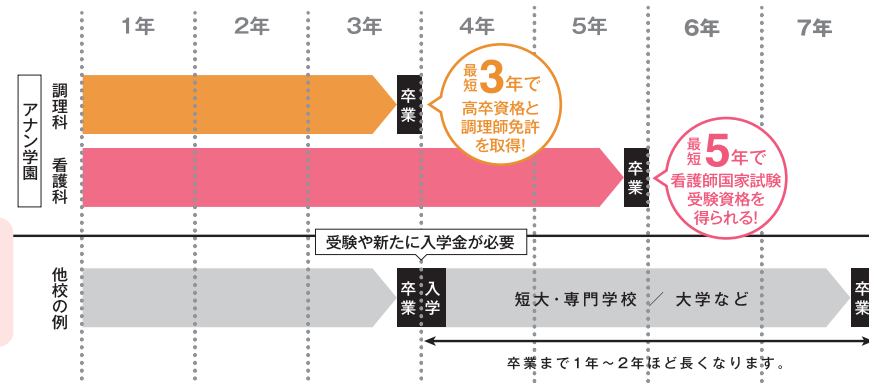
看護の
学び

調理の
学び

学費面でも
有利に
資格を取得!

2 高校卒業の年に 資格を取得できる!

▶だからこそ、進学だけでなく、
即戦力として就職の道が開ける!



3 専門分野に特化した進路サポート!

▶だからこそ、希望の進路を切り開くことができる!

資格取得を全面的にサポート!

看護 看護師をめざす国家試験対策
調理 可能性を高める資格取得を推進

詳細はP.12へ
詳細はP.16へ

数多くの先輩が多彩な場所で活躍!
豊富な進路実績!

2025年に
リニューアル!
最新設備の
実習室



...次のページで...
卒業生の今を覗いてみよう!

卒業生の輝く今

夢を叶えた先輩たちの今に注目！



市立東大阪医療センター

8階北病棟 2025年3月卒業 N.Y.さん

毎日個性のある看護を提供することの難しさを実感していますが、患者さんから感謝の言葉をいただくことでやりがいを感じています。アナン学園高等学校では、国家試験前に友達とともに勉強を行い、わからないところはお互いに教え合っている時間が良い思い出だと思っています。これから出会う友達と支え合って頑張ってください。

就職

市立東大阪医療センター

6階北病棟 2025年3月卒業 N.R.さん

看護師として働き始め、日々変化する患者さんへの対応の難しさと学ぶことの多さを実感しています。先輩方の指導を受けながら、安心してもらえる看護を提供できるよう努力していきたいです。学校生活での良い思い出は、コロナ禍でも友人と過ごした時間です。学生の皆さんも友人との時間を大切に、思い出を作ってください。

就職

市立東大阪医療センター

ICU 2025年3月卒業 Y.A.さん

高校1年生から実習や勉強に励み、患者さんとの関わりで悩む時期もありましたが、同じ悩みを持った仲間と励まし合い、「ありがとう」と伝えてくださる患者さんがいてくれたからこそ看護学生を続けることができました。今ではICUという特殊な部署で、毎日疾患や治療が違う患者さんを受け持ち、患者さんやそのご家族に必要な看護を考え提供できるように日々成長しています。

就職



住友病院

整形外科／消化器内科

2024年3月卒業 F.A.さん

現在、整形外科と消化器内科の混合病棟で看護師として勤務しています。患者さんが回復し、元気に退院していく姿を見ることにやりがいを感じています。患者さん一人ひとりの思いに寄り添い、その思いを大切にしたい看護を実践していきたいです。アナン学園での思い出は、5年間同じメンバーで過ごしてきたので、辛いことや楽しいことも一緒に経験し、支え合える友達がいてくれたことです。だからこそ、充実した学生生活を送ることができました。

就職

大阪みなと中央病院

外科病棟 2025年3月卒業 N.R.さん



現在は外科病棟に所属し、患者さん一人ひとりに寄り添った看護を心がけています。日々の業務の中で看護技術の習得に努めながら、責任の重さややりがいを感じています。これから学び続ける姿勢を大切に、より良い看護を提供できるよう努めていきます。アナン学園在学中には実習で辛い時もありましたが、仲間と支え合いながら乗り越えたことや、共に過ごした時間が大切な思い出となっており、その経験が今の自分の基盤となっています。

就職

泉佐野市役所健康推進課

保健師 2022年3月卒業 O.A.さん

病気と付き合いながら地域で生活する方々の支えになりたいと考え、保健師を志し、アナン学園高等学校を卒業後に進学を選択しました。進路や学生生活について、どんな時も親身に相談に乗ってくださった先生方のおかげで、充実した5年間を過ごすことができました。今では、一人ひとりの生活に深く触れる中で、学生時代に学んだ「予防医学」の重要性を改めて実感しています。対象者の方がその人らしく健やかに暮らせるよう、今の自分に何ができるかを日々模索しながら、やりがいを持って業務に励んでいます。

進学



大阪みなと中央病院

循環器科病棟

2025年3月卒業 M.A.さん

私は一度入院した際、初めての入院生活に不安を感じていましたが、優しく寄り添ってくれた看護師さんの存在にとても安心し、私もこんな看護師になりたいと憧れ、看護師を目指しました。看護師になってからは辛いことや嬉しいことをたくさん経験し今ではやりがいを感じながら働いています。アナン学園高等学校では、同じ夢をもった友人達と支え合いながら努力できたことが良い思い出です。

就職

市立東大阪医療センター



大阪みなと中央病院



北野病院



住友病院



関西医科大学附属病院



2026年 3月卒業

愛染橋病院／相原第二病院／育和会記念病院／医真会八尾総合病院／医誠会国際総合病院／医療法人錦秀会／大手前病院／関西電力病院／おおさかグローバル整形外科病院／大阪府済生会吹田病院／大阪みなと中央病院／岸和田徳洲会病院／北野病院／四天王寺病院／市立柏原病院／清恵会病院／市立東大阪医療センター／野崎徳洲会病院／東大阪生協病院／東住吉森本病院／みどりヶ丘病院／森之宮病院／八尾徳洲会総合病院

2025年 3月卒業

大阪急性期・総合医療センター／相原第二病院／医真会八尾総合病院／医誠会国際総合病院／大阪けいさつ病院／大阪府済生会吹田病院／大阪府済生会富田林病院／大阪みなと中央病院／大阪鉄道病院／関西医科大学附属病院／北野病院／近畿大学病院／多根総合病院／市立東大阪医療センター／森之宮病院／八尾市立病院

2024年 3月卒業

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／大阪ろうさい病院／コープおおさか病院／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／奈良医療センター／日本生命病院／森之宮病院／もりぐち清水会病院／八尾徳洲会総合病院／若草第一病院

主な進学先・就職先

卒業生の今

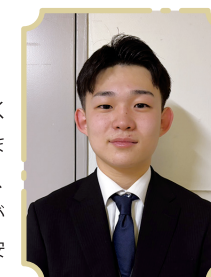
看護科

就職

シェラトン都ホテル大阪

中華料理

2026年3月卒業 O.Kさん



小学生の時から料理人になりたくてアナン学園高等学校に入学しました。中学生の時に腰を悪くし、椅子に座り授業を受けることができず、入学当初はとても不安でしたが、先生方の支えがあり、その不安もなくなりました。調理実習では本格的な和洋中を学び、技術だけでなく、栄養、挨拶、親への感謝、社会のマナーなども学びます。3年生には、さまざまな資格を取得することができ、就職してからとても活用することができます。僕の人生の中で先生と出会えたことは宝物です。後悔などは絶対にありませんので、皆様のご入学を心よりお待ちしております。

就職

自衛隊

給養員

2026年3月卒業 N.Kさん



同年代が多く、雰囲気としては学生生活や部活の遠征をしている感じで、非常にやりがいのある仕事です。また、給養員という海上自衛隊の炊事さんになれるよう日々頑張っています。高校生活は大変な事もあるけど、乗り越える分だけ人は強くなれるので頑張ってください!



進学

大阪国際大学

経営経済学部 経済学科

2026年3月卒業 H.Mさん

アナン学園高等学校の思い出では、文化祭で料理を提供して美味しいと言って貰えたことが印象に残っています。実際に食べて美味しかったと言って貰えたのは嬉しかったです。現在は調理とは違う新たな道に進んでいますが、人に食事を提供するという経験が高校生のうちに体験できてよかったなと思いました。

就職

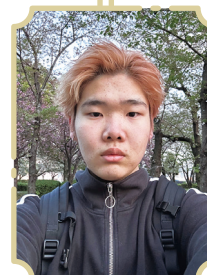
メナード青山リゾート

フランス料理 2026年3月卒業 O.Sさん



昔から調理の道に進みたいと思っていましたが、勉強や実習に不安があった私を、先生方は真摯に受け止め、私を変えてくれました。初歩的なことから先生が一人ひとりしっかり見てくれ、卒業生の先輩方もたまに顔を見にきてくれます。調理以外にも調理師免許のために必要な食品衛生や、食品について学ぶことができ全て真剣に教えてくれます。3年生になるとフグ処理登録者などの資格取得の勉強も始まります。その他多くの学校行事があります。調理を学びたい人はもちろん、興味がある人もしっかりと学べるともい学校だと思います。是非ともご入学を、心よりお待ちしております。

進学



帝塚山大学

現代生活学部 食物栄養学科 2026年3月卒業 S.Rさん

アナン学園ではフグ処理登録者や野菜ソムリエ、食育インストラクター等、さまざまな資格を取得できます!その資格の勉強も、科長の先生が1から教えてくださり、誰もが答えられるまで教えて頂けるので、専門的な知識を身につけ資格取得できます。調理以外にも大きな声での挨拶や礼儀、人に寄り添えるような人間に成長できます。是非アナン学園を進学先のひとつに入れて貰えたらなと思っています!

進学

桃山学院大学

経済学部 経済学科 2026年3月卒業 T.Kさん



アナン学園高等学校ではさまざまな楽しい思い出がありました。その中で私が1番記憶に残ってるのはフグ処理登録者の資格取得の時です。フグ処理登録者の資格の授業ではみんなが真剣に取り組み、単語を覚える時は楽しく覚えたりしていて私の中では1番楽しかった思い出だと思います。

進学

大阪辻調理師専門学校

調理師本科 西洋料理クラス フランス校留学コース

2026年3月卒業 T.Kさん



私の高校生活での思い出はクラス全員で協力したレストラン実習です。量が多くて大変でしたがみんなとコミュニケーションを取り合ってお客様に笑顔になっていただいた時は達成感がありました。また先生は調理技術以外に挨拶や礼儀など社会に出て必要なことを徹底的に教えてくださり、さまざまなことを学べた3年間でした。

進学

関西大学

政策創造学部 政策学科

2026年3月卒業 T.Aさん



私の学校生活で良かった思い出は先生や仲間と過ごした毎日の学校生活です。文化祭などのイベントもいい思い出ですが、私の中で先生や仲間と一緒に過ごした日々や、実習、他の高校では学べない挨拶や返事などの学びがそれ以上にいい思い出です。アナン学園の調理科で先生や仲間と過ごし、学べたことは私の人生の中でとても貴重で大事な経験で思い出です。

進学

関西福祉科学大学

健康福祉学部 福祉栄養学科

2026年3月卒業 K.Hさん



私は、アナン学園高等学校で過ごした学校生活の中で、卒業してもお互いを支え合えるような友達と一緒に、調理実習をした時間がすごく思い出に残っています。お互いを支えられる関係になれたのも、アナン学園高等学校の先生方が親身になって一緒に考えてくれたことが凄く大きかったと思っているので、私はこの高校で学校生活を過ごすことができよかったと思っています。

就職

2026年 3月卒業

シェラトン都ホテル大阪／阪急阪神ホテルズ／ホテルニューオータニ大阪／ふぶ京都／都ホテル京都八条／都シティ大阪天王寺／メナード青山リゾート／リーガロイヤルホテル大阪／自衛隊／大阪国際大学 経営経済学部／大阪信愛学院大学 教育学部／大阪成蹊短期大学 調理製菓学科／大阪樟蔭女子大学 健康栄養学部／大阪辻調理師専門学校／関西大学 政策創造学部／関西福祉科学大学 健康福祉学部／帝塚山大学 現代生活学部／桃山学院大学 経済学部

2025年 3月卒業

大阪 Marriott 都ホテル／神戸北野ホテル／志摩観光ホテル／Dim Dim Sum Japan／ふぶ京都／ホテル近鉄ユニバーサルシティ／ホテルロイヤルクラシック大阪／メナード青山リゾート／リーガロイヤルホテル大阪／関西大学 政策創造学部／関西福祉科学大学 健康福祉学部／帝塚山大学 現代生活学部／大阪国際大学 経営経済学部

2024年 3月卒業

神戸北野ホテル／都ホテル尼崎／都ホテル京都／都シティ大阪天王寺／ひらまつ／ホテルロイヤルクラシック大阪／メナード青山リゾート／リーガロイヤルホテル大阪／自衛隊／大阪樟蔭女子大学 健康栄養学部／大阪放送芸術専門学校／帝塚山大学 現代生活学部／羽衣国際大学 人間生活学部／畿央大学 健康科学部／桃山学院大学 国際教養学部



メナード青山リゾート



シェラトン都ホテル大阪



関西大学



帝塚山大学



桃山学院大学

看護科

5年制

Nursing
Department



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看護師の育成をめざしています。

高校生という早い段階で同じ志を持った仲間と

5年間を共に過ごすことで協力し、お互いを高め合います。

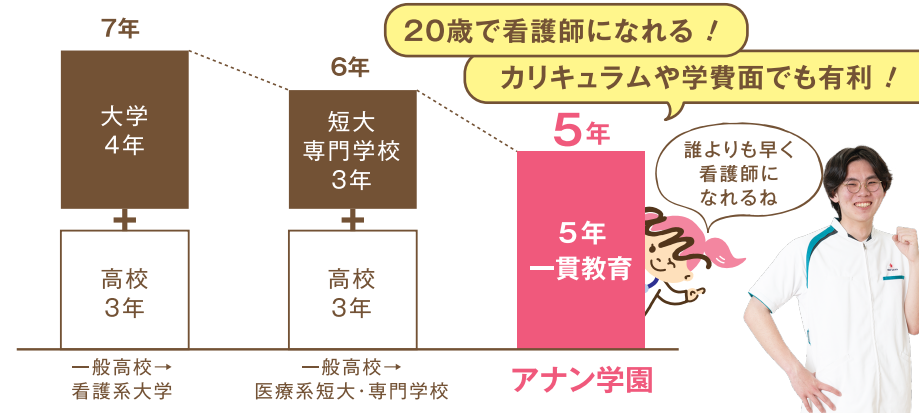
本校では5年間という長い時間を継続してきめ細やかな指導を行うことができるため、
生徒それぞれに合った学習が可能です。



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。本校は5年一貫教育なので、高校3年間を修了して専攻科に進級すると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！

十人十色の講師による指導とICT教育で、より学びやすくなります。



看護科
科長
横山 僚子 先生

医療に関する知識は膨大で難解です。教科書も読んだだけでは理解できないところが多く、初めて学ぶ人には大きな壁となります。そのため、できる限り身近でわかりやすい表現で伝えることを心がけています。

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、パソコンやタブレットを使った業務が増えています。国家試験の対策についてもICTの採用が一般化する中、本校では「メディックメディア・カスタマーサクセス」を導入しています。図や動画なども活用しながら、さまざまなデバイスから隙間時間を利用しての学習を進めています。



1人1台
iPad
を持ちます！
日々の予習・復習にも役立ちます。

1年次より病院実習を経験！

“学科”だからこそその実践を経験できます。

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
+
臨地実習を経験

実践的な力が身に付く！



高校1年生から病院実習があるため、医療に関する専門的な内容を少しずつ学ぶことができます。また、看護師とはどのようなものか、看護師に必要な知識や態度を実際に見て体験できるため、主体的に学ぼうという気持ちが強くなります。

看護科

[本科]

3年間 学びの道のり

普通科目

+

看護専門科目

+

実習

まずは看護師の職業について興味や関心をもつことから始まり、座学や実習の積み重ねで、基礎的な看護知識を身につけます。



1年

看護に興味や関心を持つ



技術演習で実践しながらの体験を重ねることで看護師の仕事がどのようなものかを学んでいきます。簡単そうに見えても実際にやってみると難しいと感じる体験を通じて、勉強や演習の大切さを実感します。

●環境整備

●ベッドメイキング

●移乗・移送

●体位変換

●バイタルサイン

●感染防止の技術

●食事介助

POINT

基礎看護実習Ⅰ

実習の目的、実習先での振る舞い方(身だしなみ・態度)、情報取り扱い上の注意、病院での療養とはどのようなものかなど事前オリエンテーションで学び、実習に出ます。病院では構造や機能を学び、看護師の仕事を見学し、看護学生としての自覚を持ちます。学んだことは記録に残し、振り返ります。

1年次：座学

看護とは何かや人体の解剖の基礎を学びます。

普通科目	看護専門科目
国語 社会 数学 理科 保健体育 芸術 外国語 家庭 総合的な探究の時間 ホームルーム	●基礎看護 ・看護技術 ・看護概論 ●人体の構造と機能 ●健康支援と社会保障制度 ●看護情報 ●臨地実習 ・基礎看護実習Ⅰ



2年

基礎的な看護技術を身につける



療養者さん、患者さんの生活とはどのようなものかを考え、日常生活を行うための援助の演習をします。演習をとおして療養者さんや患者さんの気持ちを想像することで、寄り添う気持ちを育てます。

●全身清拭

●陰部洗浄

●おむつ交換

●洗髪

●足浴・手浴

●救命救急

●心肺蘇生

●創傷管理

●包帯法

●与薬

POINT

老年看護実習／基礎看護実習Ⅱ

老年看護実習では、施設での療養者さんとコミュニケーションをとり、療養者さんの生活とはどのようなものか、療養者さんの生きてきた背景などを知り、高齢者の理解を深めます。基礎看護実習Ⅱでは、基礎的な援助を学びます。たくさんの患者さんの援助を経験し、患者さんに合った援助を行う大切さを学びます。

2年次：座学

病理学、老年看護などが加わり、医療専門用語が増えます。

普通科目	看護専門科目
国語 社会 数学 理科 保健体育 外国語 総合的な探究の時間 ホームルーム	●基礎看護 ・看護技術 ●人体の構造と機能 ・人体の構造と機能 ・感染と免疫 ●疾病の成り立ちと回復の促進 ●健康支援と社会保障制度 ●成人看護 ●老年看護 ●臨地実習 ・老年看護実習 ・基礎看護実習Ⅱ



3年

患者さんの状態を理解する



人体の構造や疾患の基礎などの知識を土台として患者さんの状態にあわせた看護を考えます。看護内容を考え、実施し、評価・修正まで行います。考える力、考えるために自分で調べる力をつけます。

●看護過程(ヘンダーソン)

●事例展開

●ヘルスアセスメント

●注射



POINT

基礎看護実習Ⅲ／成人看護実習

患者さんを受け持たせていただき、患者さんの病態や症状、思いなど情報を収集し、アセスメント(評価)します。患者さんとコミュニケーションをとりながら信頼関係を築き援助します。患者さんに必要な看護は何かを考え、実践し、評価・修正します。

3年次：座学

領域別の科目が加わり、看護対象によって看護が違うことを学びます。

普通科目	看護専門科目
国語 社会 数学 理科 保健体育 外国語 総合的な探究の時間 ホームルーム	●基礎看護 ・看護技術 ●人体の構造と機能 ・人体の構造と機能 ・栄養学 ●疾病の成り立ちと回復の促進 ・疾病の成り立ちと回復の促進 ・薬理学 ●成人看護 ●老年看護 ●小児看護 ●母性看護 ●在宅看護 ●臨地実習 ・基礎看護実習Ⅲ ・成人看護実習



専攻科の様子は次ページへ

GO



看護科[専攻科／2年間]

専攻科って 何が変わるの？

看護専門科目 + 実習 + 国試対策

専攻科へ進級すると全てが専門科目となります。
授業数が増え、授業時間が長くなるため、
集中力がつきます。
勉強が苦手でも少しずつ成果が出てきます。
看護学生としての責任と自立が求められます。

自主学习



分からないことが
あればすぐに先生
に質問。丁寧に教
えてくれるから分
かりやすい!

専攻科の制服

アクティブな実習を支える
動きやすいパンツスーツスタイル!

実習先でも好印象の、動きやすく清潔感の
あるパンツスーツを採用しています。



領域ごとの専門的な座学・
実習があります。

- ☒ 地域・在宅看護論
- ☒ 成人看護学
- ☒ 老年看護学
- ☒ 小児看護学
- ☒ 母性看護学
- ☒ 精神看護学
- ☒ 看護の統合と実践



演習

さまざまな疾患に、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。

専攻科の実践的教育カリキュラム

合計 70単位 POINT 授業の1コマは 大学と同じ 90分	1 年 次			2 年 次	
	前期	後期		通年	
	心理学 文学 教育学 英語 解剖生理学 疾病論I・II・III・IV・V 生化学(栄養学) 薬理学 公衆衛生学	医療総論 基礎看護学概論 基礎看護学方法論 地域・在宅看護概論 地域・在宅看護方法論I・II・III 成人看護学概論 成人看護学方法論I・II・III 老年看護学概論 老年看護学方法論I・II	小児看護学概論 小児看護学方法論I・II 母性看護学概論 母性看護学方法論I・II 精神看護学概論 精神看護学方法論I 統合看護学I・II 成人看護学実習 老年看護学実習	統計学・情報科学 社会学 人間関係論 英語 保健体育 関係法規 医療総論 社会福祉 看護研究I・II	地域・在宅看護方法論IV 精神看護学方法論II 統合看護学III・IV 地域・在宅看護実習 成人看護学実習 小児看護学実習 母性看護学実習 精神看護学実習 統合実習

燈火式

4年次には、燈火式が行われます。
ナイチンゲール像のキャンドルから一人ひとりに火が受け継がれます。
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。



ナイチンゲールの火とは

ナイチンゲールの火には、ナイチンゲールから無償の愛と
博愛の精神に基づく看護の心を受け継ぐという意味があります。



生徒一人ひとりに寄り添った進路サポート

STEP 1

1年次～3年次

病院説明会への参加や外部の合同
説明会への参加を促します。どのよう
な病院で働きたいのか少しずつ思い
描けるよう懇談や面談を通して考える
機会をつくります。

STEP 2

4年次

実習先の病院などに加え、病院説明会
やインターンシップに参加することを
勧め、自分に合った病院を見つけられ
るようにします。どの領域に進みたいかも
考えはじめます。

STEP 3

5年次

就職活動が本格的に始まるため、
履歴書の書き方や小論文の書き方、
面接の練習を個別に行います。

☒ 国試対策

国家試験合格に向けた5年間の取り組み



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、モチベーションを上げ、合格をめざします。



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。



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
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、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。

調理科

3年制

Culinary Department



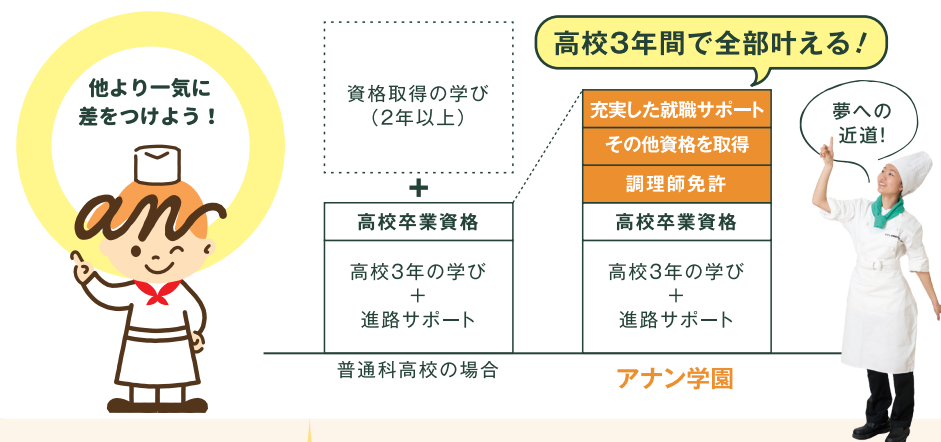
専門教員や特別講師が、基礎から応用までを丁寧に指導。
高校3年間で調理師免許を取得し、食のプロをめざそう！

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！



本校は3年間で調理師免許を卒業と同時に取得できます。普通科高校から調理師をめざすと、専門学校への進学や2年以上の調理業務と調理師試験の合格が必要です。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、さまざま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、栄養養膳師、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(技術審査)
- 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」

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」。

都ホテルと教育連携協定を締結！



中国料理「四川」
(シェラトン都ホテル大阪)
料理長 永島 真次

伝統的な四川料理を基盤とし、中国料理全般的調理法を取り入れたバラエティ豊かなメニューを提供。季節ごとの食材を活かした料理長おまかせコース等、洗練された料理でリピーターの心を掴み、多くのファンを魅了している。

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(中国料理)」の指導
- ・年3回の実習指導(予定)

辻調理師専門学校と高専連携協定を締結！



辻調理師専門学校より講師を招き、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理師専門学校に入学の際には、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)



本格スイーツも作れる！

調理科

3年間
学びの道のり

基礎から応用まで丁寧な指導で、調理技術を身につけるとともに、学科として資格取得を積極的に推奨。社会に出て身になる学びを推進しています。



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

理論・調理実習

基礎



最初は野菜の切り方や出汁の取り方・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

専門的な応用調理・校外実習

応用

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。



POINT

マナーとサービスもしっかりと学びます！



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、実際に体験し、しっかりと和・洋・中のテーブルマナー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、サービス接客検定にも挑戦します。

◀ 本物のホテルで実際に食事をして体験するよ！

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

3年間で、ここまでできるようになるよ！

実践



総合調理実習・インターンシップ

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

京大和／ふふ京都／ホテルニューオータニ大阪／リーガロイヤルホテル大阪／都ホテル／メナード青山リゾート／ひらまつ／阪神阪急ホテル／貴船荘 など

自分の力を試せる場で、ぐんぐんステップアップ！

POINT

希望者には資格取得の挑戦をサポートしています！

即戦力になる！

● 全調協「実技検定認定証」

就職に有利！

● 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
(技術考査)
● 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！

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		探究の発展と応用		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		探究の発展と応用	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		探究の発展と応用		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。

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

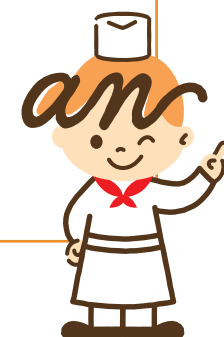
進学と就職どちらも
視野に入れた目標設定！

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

さまざまな経験を通じ
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。

希望の進路をサポート！
実績も豊富で安心！

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！



Cheese★

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

軽音楽部

美術部

茶道部



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。



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(調理科)

6

- 修学旅行(看護科)
- 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

- 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

- 看護科卒業式
- 終業式

Yearly Schedule



SCHOOL FACILITIES



看護演習室



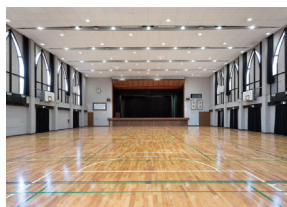
ADL教室



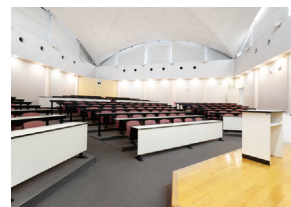
調理実習室



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

看護科 専攻科フロア

- 1 教室
- 2 更衣室
- 3パウダールーム



身だしなみを整えられる
明るくキレイな
パウダールームも新設！



カギ付きロッカーで
貴重品も安心！

Point

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

0円^{※1}

ANAN GAKUEN HIGH SCHOOL



Q & A



YouTube



学校紹介動画も
随時公開予定!

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43万7千円、調理科は約44万7千円です。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。

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たカリキュラムとなっています。看護師国家試験の受験資格を取得し、国家試験を受験します。准看護師試験は国家試験受験の年に受験することができます。

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、2026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	2027年3月に中学校卒業見込みの者。 および2026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》2027年1月22日(金)～2027年1月29日(金) ※簡易書留にて2027年1月29日(金)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(受験票送付用・長型3号) ※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

2027年2月10日(水)

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

2027年2月11日(木・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	2027年2月12日(金)～2月17日(水)〈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	2027年度入学生(3期分納)
-----	------------	-----------------

学費等について(2026年度実績)

下記の金額は、2026年度実績であり、2027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49,000円				約49,000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		45,000円	45,000円		90,000円
⑥その他諸経費・会費等		100,000円	18,000円		118,000円
合 計	約437,000円	302,500円	378,000円	157,500円	約1,275,000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:156,000円 / 総計 1,056,000円

※上記以外に、教科書代:91,000円/専攻科制服代:61,000円 計 152,000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218,000円				約218,000円
③教科書代	約29,000円				約29,000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		129,000円	57,000円		186,000円
合 計	約447,000円	341,500円	427,000円	157,500円	約1,373,000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。