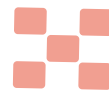


ライフスキル科

LIFE SKILLS, OKINAWA PREFECTURAL YAEYAMA AGRICULTURAL HIGH SCHOOL

定員
40名



生活を豊かにする
能力を身につける



保育・調理を主とし、草花・野菜栽培の基礎を習得させ、専門性を活かし実践的な能力を身につけさせる。また、豊かな心と勤労観を育み、社会に貢献できる人材育成を目指す。



保育・園芸コース

保育・草花に関する基礎的知識・技術を身につけ、園庭管理、保育園芸など保育と農業を複合的に学び、社会に貢献できる人材を育成することを目指す。

科目紹介

- **草花**: 草花の栽培に関する知識・技術を学び、生活の向上を目指す学習。
- **保育基礎**: 子どもの発達と特徴や、保育に関する知識と技術を習得する。

調理・園芸コース

調理・野菜に関する基礎的知識・技術を身につけ、野菜栽培から調理まで一連の流れを学び、調理実習や加工実習を通して、社会に貢献できる人材を育成することを目指す。

科目紹介

- **野菜**: 野菜の栽培に関する知識・技術を学び、野菜の品質と生産性の向上を目指す学習。
- **フードデザイン**: 食に関する専門的な知識や技術を活用し、食育の推進とよりよい食生活について学習する。

在校生からひとこと



石垣市立大浜中学校出身
M・Sさん

3年間で学ぶ専門科目

年次	1年				
	共通	保育・園芸コース		調理・園芸コース	
		ASクラス	ATクラス	ASクラス	ATクラス
2年	<ul style="list-style-type: none"> ● 課題研究(家庭科) ● 総合実習 	<ul style="list-style-type: none"> ● 草花 ● 保育基礎 	<ul style="list-style-type: none"> ● 草花 ● 保育基礎 ● 課題研究(農業) ● 農業と情報 	<ul style="list-style-type: none"> ● 野菜 ● フードデザイン 	<ul style="list-style-type: none"> ● 野菜 ● フードデザイン ● 課題研究(農業) ● 農業と情報
3年	<ul style="list-style-type: none"> ● 課題研究(農業) ● 農業と情報 ● 保育実践 ● 食文化 ● 総合実習 	<ul style="list-style-type: none"> ● 共通科目のみ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 草花 	<ul style="list-style-type: none"> ● 共通科目のみ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 野菜

私は、将来保育士になるために本校のライフスキル科に入学しました。2年生から保育・園芸コースになり、保育の基礎的知識や技術を身につけるために言語表現や造形表現技術検定などの資格取得を頑張っています。また、保育園でのインターンシップでは、実践的なことを学ぶことが出来ました。

高校卒業後は、保育士の免許を取得するために専門学校への進学を考えています。そして、将来は地元の保育園に就き地域貢献したいと思います。

卒業生メッセージ



H・Oさん 石垣市立石垣中学校
沖縄大学
健康栄養学部 管理栄養学科

ライフスキル科は、保育と調理について学べる学科です。保育・園芸コースでは、子どもの発達について学び、折り紙を使用して作品を作るなど保育士に必要な知識や技術を身につけることができます。調理・園芸コースでは、野菜を育て収穫し調理するなど栽培から調理までの一連の流れを学ぶことができます。

私は、調理・園芸コースに所属していました。野菜栽培の方法や食材の栄養素、沖縄の伝統料理について学ぶことができ、食物調理技術検定1級を取得しました。卒業後は、地元の子供達の健康を支え食べることの楽しさを伝えられる栄養教諭になるため沖縄大学に進学しました。大学では、管理栄養士と教員免許を取得するために勉強を頑張っています。子供が好きな方や料理が好きな方、保育士や調理師を目指している方は是非、本校ライフスキル科に受験して下さい。