



INTRODUCTION

住 所 〒274-0053
船橋市豊富町577
T E L 047-457-4611
F A X 047-457-4424
H P <http://www.gakkan-f.jp/>

生徒数（高等学校／令和5年4月1日現在）

	1年	2年	3年	合計
男	214	182	188	584
女	93	86	86	265
合計	307	268	274	849

建学の精神・教育方針

物質的豊かさの中で発展した現代にあって、我が国の優れた伝統文化と心の豊かさを基盤とした社会の発展のために、開かれた世界の国際人としての活躍奉仕のできる有為な青年の育成を願って創設された。

校訓「自主・自学」の理念に基づき、未来へとつながる確かな学力の習得、自分の可能性をどこまでも開発しつづける積極的な人間づくりを目標とする教育をめざし、次の3綱領を掲げている。

- 1.自己の開発 才能を掘り起し、豊かに伸ばす教育
- 2.判断と責任 物事の是非を判断し、社会の一員として責任ある行動をとれるための教育
- 3.相互扶助 学校生活を通じ、思いやりと相互協力を身につける教育

沿革・概要

昭和61年、専門学科で構成された東京学館総合技術高等学校として開設した。その後、現在の情報処理科、食物調理科、美術工芸科として発展し、更に高まる進学志向に答えるべく、平成18年に普通科を設置し校名も東京学館船橋高等学校と改め現在に至る。

◎学科の特色

《普通科》 ～目標設定の実現へ～

学力や適性に対応した、きめ細やかな授業を展開し、個々の学力に合った指導を受けられます。英語と数学の授業では少人数制での展開をすると共に、外国人講師による英会話など充実した内容を学べます。2年次より文系・理系のコース選択を行い、日々の積み重ねを大切にしながら、様々なスタイルの大学入試にも対応した進路指導を行っています。また、進学補習にも力を入れており、有名大学への進学を目標に、生徒一人ひとりの夢の実現を支えます。

《情報ビジネス科》 ～ビジネスやITに強い～

進路や適性に合わせて2つのコースを用意しました。ビジネスコースは簿記・会計分野を中心に勉強し、情報処理科はコンピューター分野を中心に勉強します。2コースともに簿記・会計・IT分野をバランスよく組んだ科目構成となっています。1年生ではビジネス基礎、簿記、情報処

理を学び、2年生からコースに分かれて専門的に勉強します。3年間で取得した資格を生かし、進学を目指しています。

《食物調理科》 ～調理師免許が取得できる～

豊富な実習とともに、パソコンによる栄養価算出や衛生管理など理論的な学習も行います。1年生では切る、煮る、焼く、揚げる、蒸すなどの基本操作を、2年生では和洋中の基本料理法、集団調理実習などを学習します。3年生では和洋中別コース献立の調理実習、大量調理実習などで技術を確かなものにします。そして卒業時に調理師免許が取得できます。また、有名ホテルのシェフによる特別実習も多くプロの技術に触れることができます。

《美術工芸科》 ～夢をカタチに～

芸術大・美術大への進学指導はもとより、一人ひとりの多様な個性と感性を伸ばすための実習が豊富に用意されています。「モノづくり」や「描く」を専門的に学べる環境は全国でも有数。様々な設備を存分に使って、画家、デザイナー、家具職人、陶芸家、マンガ家、インテリアプランナー、造形作家など、将来の夢をカタチにするきっかけをつかんで下さい。

