



「わかる」から「できる」へ
さらに「自分でやれる」を目指す！

森田 瑠哉先生

学校生活から進路決定まで、生徒一人ひとりに寄り添ったきめ細やかなサポートができる1クラス20人の少人数制を採用しています。生徒の性格や目標に応じた本校独自の個別指導法にも力を入れ、自己管理能力と自学力を高めた「自立した学習者」に育てます。入学後1年で平均偏差値が0.9～5.4アップ！卒業時には入学時の偏差値より2～16ポイント上の大学に合格した生徒も多数です。基礎力を固めながら応用力へつなげる指導により、国立大学も十分に目指せる実力を身につけます。

コースの特長

01 少人数制でじっくり学べる

02 自立した学習者の育成

03 平均偏差値のアップ

POINT 気軽に相談できる先生との距離の近さ

POINT 学習への意識を整え習慣に変える特別合宿

2年連続進学率 **100%** 13年連続就職率 **100%**達成！！

OB・OGインタビュー動画

希望の大学で勉強も部活も頑張っています。

永光 結芽さん
普通科 特別進学コース
(2023年卒業)
西南公立大学
経済学部 3年



そのほかのOB・OGはこちらから！

志自岐 綾斗さん
普通科 特別進学コース
(2022年卒業)
鹿野体育大学
体育学部 スポーツ総合過程



OB・OGインタビュー動画

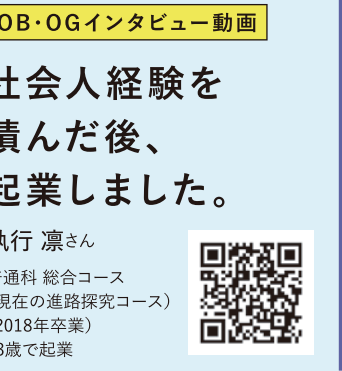
好きな絵を機にデザインの道へ進みました。

鍋倉 誠治さん
普通科 進学コース
(現在の進路探究コース)
(2017年卒業)
株式会社メイアル
デザイナー



そのほかのOB・OGはこちらから！

執行 凛さん
普通科 総合コース
(現在の進路探究コース)
(2018年卒業)
23歳で起業



OB・OGインタビュー動画

社会人経験を積んだ後、起業しました。

寺田 結梨歌さん
普通科 進学コース
(2024年卒業)
日本郵便株式会社



そのほかのOB・OGはこちらから！

中村 伊吹さん
普通科 進学コース
(2024年卒業)
九州共立大学
スポーツ学部
スポーツ学科



OB・OGインタビュー動画

調理師免許を活かして最短で店を持ちました。

田中 優希子さん
食物調理科
(2022年卒業)
Cafe & Diningbar 106,
オーナー



そのほかのOB・OGはこちらから！

淵上 海斗さん
食物調理科
(2018年卒業)
割烹料理店 店主



大学 短期大学

北九州市立大学／九州共立大学／福岡大学／九州産業大学／西日本工業大学／九州国際大学／愛知工業大学／日本経済大学／久留米大学／日本体育大学／西南学院大学／東亜大学／筑紫女学院大学／九州女子大学／令和健康科学大学／九州女子短期大学／福岡工業大学短期大学部／折尾愛真短期大学／筑紫短期大学／大分県立工科短期大学校／大分県立芸術文化短期大学 など

専門学校

辻調グループ辻調理師専門学校／麻生外語観光&ブライダル専門学校／麻生建築&デザイン専門学校／大村美容ファッション専門学校／北九州自動車大学校／北九州情報ITクリエイター専門学校／北九州調理製菓専門学校／九州医療スポーツ専門学校／専門学校 福岡ビジュアルアーツ・アカデミー／国際航空専門学校／小倉リハビリテーション学院／製鉄記念八幡看護専門学校／中村調理製菓専門学校／専門学校 福岡ビジネス・アカデミー／専門学校 福岡ビジュアルアーツ／代々木アニメーション学院福岡校 など

就職

株式会社 西日本シティ銀行／空研工業株式会社／黒崎播磨株式会社／株式会社 新菱／株式会社 三井ハテック／日本郵便株式会社九州支社／BMテック株式会社／大阪シーリング印刷株式会社／株式会社 サニックスエンジニアリング／株式会社 のぼる(学校給食・事務)／日清医療食品株式会社／社会医療法人 北九州病院／株式会社R西日本テクノス／西日本鉄道株式会社／亀の井別荘／株式会社ジェイグループホールディングス／陸上自衛隊／航空自衛隊 など



検定資格とキャリア体験で
未来の選択を丁寧にサポート！

濱田 恭子先生

進路探究コースでは卒業後すぐに社会に出る生徒や、専門分野への進学など、生徒の多様な進路に対応した教育を行っています。なかでも力を入れているのが、PCスキル・検定資格の取得と、職業体験や専門学校の出前授業です。2年次からは「進学クラス」と「総合クラス」に分かれ、「進学クラス」には、部活動での実績を活かして進学を目指す生徒も在籍しています。一方、「総合クラス」は就職指導教員が常駐して就職先のミスマッチを防ぐよう手厚くサポートを実施。14年連続の就職率100%を目指しています。

コースの特長

01 進学・就職をじっくり考える

02 就職指導専門の先生の常駐

03 文武両道の実現

POINT インターンシップで社会体験

POINT 専門学校の先生による特別授業の体験



「辻調グループ」との教育連携で
最短距離で“食のプロ”へ！

日本料理 内藤 武紀先生(左)／西洋料理 池上 祐作先生(右)

福岡県内北部エリアで唯一、「辻調グループ」との教育連携を実現している学科です。この連携により、卒業と同時に国家資格の「調理師免許」を取得できます。授業では週に2回の調理実習をはじめ、中学校への出前授業や謝恩食事会など生徒主体のさまざまな調理イベントも実施。さらに、辻調グループの講師陣による特別講義や訪問研修を通じて、プロの現場に触れながら全国レベルの調理師育成を目指します。卒業後は辻調グループへの優先入学や入学金免除の制度もあります。

卒業と同時に調理師免許を取得！充実した調理実習

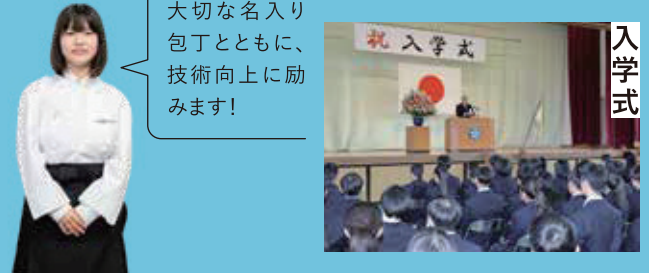
魚の三枚おろしもできるようになります！

包丁の使い方に慣れると、料理が楽しくなります！

SEIRIN SCHEDULE 年間スケジュール

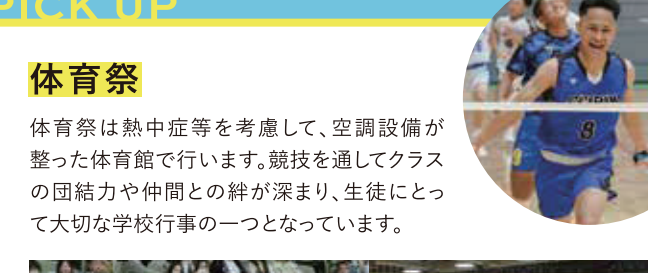
4 April

●始業式
●入学式
●1年生オリエンテーション
●包丁授与式
●1年生宿泊研修



5 May

●進路講演会
●開校記念日
●1年生オリエンテーション
●美化活動



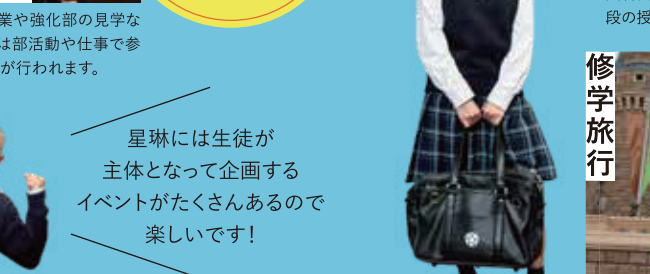
6 June

●体育祭
●期末考査



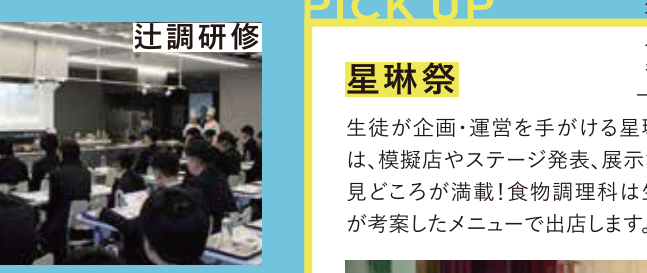
7 July

●保護者会
●終業式
●夏期課外前期
●ナイトオープンスクール
●クラスマッチ



8 August

●夏期課外後期
●特進合宿
●オープンスクール



9 September

●始業式
●中間考査
●自転車ヘルメット着用推進



10 October

●オープンスクール
●ナイトオープンスクール
●修学旅行
●辻調研修
●100食弁当コンテスト



11 November

●星琳祭
●オープンスクール
●期末考査



12 December

●ゆめみらいワーク
●保護者会
●終業式
●冬期課外

1 January

●始業式
●大学入学共通テスト
●食物調理科技術考査
●卒業考査
●推薦入試

2 February

●一般入試
●学年末考査
●謝恩食事会

3 March

●卒業証書授与式
●修了式
●春期課外

PICK UP 体育祭

体育祭は熱中症等を考慮して、空調設備が整った体育館で行います。競技を通してクラスの団結力や仲間との絆が深まり、生徒にとって大切な学校行事の一つとなっています。



PICK UP 星琳祭

生徒が企画・運営を手がける星琳祭は、模擬店やステージ発表、展示など見どころ満載！食物調理科は生徒が考案したメニューで出店します。



PICK UP 謝恩食事会

食物調理科での3年間の学びの集大成となるイベント。自分たちでレシビを考案し、協力して仕上げる集団調理を通じて、保護者の皆さまに感謝の気持ちを伝えます。



卒業証書授与式

公式サイトやSNSでは星琳生の学校生活の一部を発信中です。チェック＆フォローをお願いします！

