



# 東京家政大学附属女子中学校 高等学校

〒173-8602 東京都板橋区加賀1-18-1 TEL 03-3961-2447 URL <https://www.tokyo-kasei.ed.jp>



JR埼京線「十条駅」徒歩5分／JR京浜東北線「東十条駅」徒歩13分  
東武東上線「下板橋駅」徒歩15分／都営地下鉄三田線「新板橋駅」徒歩12分(A3出口より)



JR「王子駅」より国際興業バス「板橋駅」行きで約8分、バス停「区境」下車徒歩約1分



## PICK UP DATA

<b>女子校</b>	<b>創立</b> <b>143年</b>	<b>生徒数</b> <b>女子 925人</b>	<b>クラブ活動</b> <b>運動部 13</b> <b>文化部 20</b> <b>同好会 1</b>	<b>文理別進学</b> <b>文系 55%</b> <b>理系 40%</b> <b>その他 5%</b>	<b>内部進学率 38%</b>	<b>外部進学率 62%</b>
------------	--------------------------	----------------------------------	----------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	----------------------	----------------------

## 「建学の精神「自主自律」 「愛情・勤勉・聰明」」

建学の精神とともに「愛情(多様な価値観を持つ人々と協働する力)・勤勉(よりよく考え行動する力)・聰明(課題解決に取り組む力)」を生活信条とし、人間教育の充実と学力の増進を目指す

ココに注目!

## 歴史と伝統に培われた精神を以って 「KASEIから新しいSEKAIへ」

前身の和洋裁縫伝習所が創立されたのが1881年。150年近い歴史を持つ同校は、日本の女子教育の中核を担ってきた存在と言えます。東京23区内の学校の中で3番目に広いキャンパス(1位は東大、2位は早大)には、幼稚園から大学院までを擁しています。季節によっては上空に渡り鳥の姿も見られる自然豊かな同校で展開される教育は、「地に根を張り、天に翼を広げる」ことを目指すもの。それは建学の精神「自主自律」と、生活信条である「愛情・勤勉・聰明」に集約されます。インターナショナルスタンダードな学びで「ハート(情意)」と「マインド(認知)」を丁寧に育てています。見出しにある「KASEIから新しいSEKAIへ」の真意は、「生涯学び続ける人」=常に挑戦し続ける人【Always Challenging!】のことです。

すべての授業で生徒同士が対話する「協働型」の学びを実践する同校は、IB中等教育プログラムの枠組みを授業に取り入れ、スキルの獲得とプロセス重視の学びを充実させています。また、道徳教育の授業でChatGPTを活用し、最先端のAIに触れる経験をするとともに、本来の人間としての多面的・多角的思考を磨く取り組みも実施。今後は国語や英語でも活用を予定していますが、校長の大澤力先生は「生成AIの意見に対して、自分の意見を持てる有能な使い手になってほしいですね」と語ります。学び方にも不易と流行はありますが、「基礎力さえあれば、スイッチが入った時にどこにでも伸びていけますから」と。

そして、同校は今、東日本大震災やコロナ禍などで流れが大きく変わった世の中の、そして学校としての課題を改善すべく、改めて学校改革中です。来年度からは中高大連携を強化し、進路実現を力強く後押しする新たな学びのシステムが始動します。このように常に様子見をすることなく、生徒たちが世の中に出ていく10年、20年後の変化を先読みする教育の中で、しっかりと芯を持ち、物事に柔軟に自分らしく生きる生徒たちが育っています。「本校には誠実で心温かく実践力豊かな生徒や教職員が多いように思います」と校長。それも「自主自律」「愛情・勤勉・聰明」が単なる標語としてあるのではなく、日常の学校生活の中でその意味を理解し、胸に刻み込んでいるからでしょう。

(ココが違う!)

## 「美味しいと、安全・安心」が嬉しい! 自校直営方式のスクールランチ



お昼になると、生徒たちは賑やかにランチルームに集合! 中学は自校直営方式の完全給食で、3学年が一堂に会します。入り口にはメニュー内容とそのポイント、使用食材などが書かれた「食育コーナー」が。テーブルにはその日のメニューにちなんだ「食育メモ」が置かれています。ランチルームは、みんなと一緒に食事をする楽しさを知り、食の大切さや食に関する知識と判断力を培う場でもあります。献立作りは管理栄養士でもある栄養教諭が行い、日本の伝統料理や行事食なども取り入れつつ、栄養バランスの良い日替わりメニューを提供。食物アレルギーのある生徒には必要に応じて代替食、除去食を用意しています。

## Voice ココで活躍!

### 活躍する先輩たち



株式会社にんべん 研究開発部  
島村 優香さん (2018年卒業)

「やる気、元気、根気を胸に、本気で頑張れる」環境の整った学校でした。管理栄養士を志すきっかけをくれた家政のスクールランチも魅力の一つです。「ひとりでも多くの人に食から健康を届けたい」という想いで食品メーカーの道に進みました。現在は業務用商品を中心に商品開発をしております。何度も試作検討を繰り返すことは大変ですが、商談に同行し、商品化に繋がる嬉しい経験もありました。これからも挑戦していきたいと思います。



株式会社RIN 代表取締役  
河島 春佳さん (2008年卒業)

高校時代は旅行委員として、修学旅行のアイデア出しやクラスのまとめ役を務めたことが良い思い出です。自主自律を重んじる校風の中、手に職をもつことを意識し、東京家政大学服飾美術学科で学びました。生花店勤務時に廃棄になる花の多さにショックを受け、ロスマーラン®を用いた装花装飾の事業を立ち上げました。パリへの花留学や会社設立などチャレンジ精神は母校での経験で培われました。今後もそのチャレンジ精神を忘れずにフラワーサイクリスト®の活動を広めていきたいです。