

Ⅵ 令和 8 年度 調理マイスター科（2 年次） 開講授業科目

	教育内容	授 業 科 目	開講時間数	担当者	開講時期	頁
必修	食生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	60	長田	1 年次 (通年)	16
		公衆衛生学Ⅱ	30	岩澤	2 年次 (前期)	
	食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ	60	岩澤・小澤	1 年次 (通年)	17 18
		栄養学Ⅱ	30	由井	2 年次 (前期)	
		栄養学Ⅲ	30	由井	2 年次 (後期)	
		食品学・食品学実習	60	小澤	1 年次 (通年)	
	食品の安全と衛生	食品衛生学Ⅰ	60	三宅・貞升	1 年次 (通年)	19
		食品衛生学Ⅱ (衛生法規含む)	60	貞升・平井	2 年次 (通年)	
		食品衛生学実験実習	30	平井	1 年次 (前期)	
	調理理論と食文化概論	食文化概論	30	小野	2 年次 (通年)	20
		調理理論Ⅰ	60	土屋 他	1 年次 (通年)	21
		調理理論Ⅱ	30	土屋 他	2 年次 (後期)	
		調理理論Ⅲ	60	土屋 他	2 年次 (通年)	22
		献立作成 (四群点数法含む)	30	由井	1 年次 (前期)	23
		集団調理理論	16	小野	1 年次 (前期)	
		調理施設設備	14	小野	2 年次 (前期)	
	調理実習	日本料理基礎・応用	81	皆田 他	1 年次 (通年)	24
		日本料理発展	48	皆田 他	2 年次 (通年)	
		調理スキルアップ実習 (日本)	45	皆田 他	2 年次 (通年)	25
		西洋料理Ⅰ 基礎・応用	81	広田 他	1 年次 (通年)	
		西洋料理Ⅱ 基礎・応用	30	広田 他	1 年次 (後期)	26
		西洋料理Ⅲ 基礎・応用	30	広田 他	2 年次 (通年)	
		西洋料理発展	48	広田 他	2 年次 (通年)	27
		調理スキルアップ実習 (西洋)	45	広田 他	2 年次 (通年)	28
		中国料理基礎・応用	81	土屋 他	1 年次 (通年)	29
		中国料理発展	48	土屋 他	2 年次 (通年)	
		調理スキルアップ実習 (中国)	45	土屋 他	2 年次 (通年)	30
		製菓・製パン基礎	39	遠藤・川内 他	2 年次 (前期)	31
		総合技術調理	33	校外講師	1 年次 (通年)	
	総合調理実習	特殊調理実習	30	小野	1 年次 (通年)	
		集団給食調理実習	30	小野	1 年次 (通年)	
		営業調理実習 (松柏軒)	30	祖父江	1 年次 (通年)	
	高度調理技術実習	デュアル実習Ⅱ	150	皆田 他	2 年次 (前期)	32
	介護食実習	15	皆田 他	1 年次 (通年)		
フードサービス実習	レストラン営業実習	180	広田 他	2 年次 (後期)	33	
特別講義	レストラン営業理論 (原価計算含む)	30	奥山	2 年次 (前期)	36	
	高齢者の心理	3	金田	1 年次 (通年)	37	
	医学的基礎知識	4	渋谷	1 年次 (通年)		
	キャリアガイダンス	30	竹内	1 年次 (前期)		
	キャリアデザイン	30	土屋・竹内 他	2 年次 (通年)		
	レストランオペレーションⅠ	30	川上	1 年次 (前期)		
	レストランオペレーションⅡ	20	土屋 他	2 年次 (前期)		38
必修科目計		1,896				
選択必修※1	インターンシップ	インターンシップⅠ (校外実習)	60	土屋 他	1 年次 (通年)	39
		インターンシップⅡ (校外実習)	60	土屋 他	2 年次 (前期)	
		デュアル実習Ⅰ	30	土屋 他	1・2 年次 (通年)	
	調理に関する国際コミュニケーション	フードランゲージ (フランス語)	30	上田	2 年次 (後期)	40
	フードランゲージ (英語)	30	三谷・藤谷	1 年次 (前期)		
特別講義	店舗マネジメント	60	富田	1 年次 (通年)		
選択必修科目計		270				
選択※2※3※4	食育インストラクター	食育インストラクター講習 ※2	7	香川 (明) 他	1 年次 (通年)	
	特論	共通特論Ⅰ (家庭料理技能検定 3 級)	30		1・2 年次 (後期)	
		共通特論Ⅱ (家庭料理技能検定 2 級以上)	30		1・2 年次 (後期)	
		共通特論Ⅲ (ヨーロッパ料理研修)	30		1・2 年次 (後期)	
		共通特論Ⅳ (ヨーロッパ洋菓子研修)	30		1・2 年次 (後期)	
		共通特論Ⅴ (日本料理研修)	15		1・2 年次 (後期)	
		共通特論Ⅵ (中国料理研修)	15		1・2 年次 (後期)	
		共通特論Ⅶ (地域活動)	15		1・2 年次 (通年)	
		共通特論Ⅷ (介護食士 2 級以上)	60		2 年次 (後期)	
		共通特論Ⅸ (技術考査)	30		2 年次 (後期)	
		共通特論Ⅹ (北海道十勝研修)	15		1・2 年次 (前期)	
		選択科目計		277		
	卒業に必要な総授業時間数		2,076			

※1 ① 180 時間以上履修すること。②調理に関する国際コミュニケーションは、1 科目以上履修すること。③インターンシップⅠを履修しないとインターンシップⅡは履修できない。

履修モデル A：フードランゲージ（英語）30 時間＋店舗マネジメント 60 時間＋インターンシップⅠ（校外実習）60 時間＋インターンシップⅡ（校外実習）60 時間＋デュアル実習Ⅰ 30 時間計 240 時間

履修モデル B：フードランゲージ（英語）30 時間＋フードランゲージ（フランス語）30 時間＋インターンシップⅠ（校外実習）60 時間＋インターンシップⅡ（校外実習）60 時間＋デュアル実習Ⅰ 30 時間計 210 時間

履修モデル C：フードランゲージ（英語）30 時間＋店舗マネジメント 60 時間＋フードランゲージ（フランス語）30 時間＋インターンシップⅠ（校外実習）60 時間＋インターンシップⅡ（校外実習）60 時間＋デュアル実習 30 時間計 270 時間

※2 次の登録認定資格の取得を希望する者は、各々指定された授業科目を履修すること。（公）全国調理師養成施設協会認定「食育インストラクター」…「食育インストラクター講習」

※3 選択科目は学則で定める卒業に必要な総授業時間数には含まない。

※4 特論科目の中で、日程の関係で卒業式以降に実施されたものについては、認定しない。

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
公 衆 衛 生 学 II			30	前期	必修	岩 澤 茉莉子
授業の目的						
調理師として必要な公衆衛生の知識のうち、食育や環境について知識を深めることが授業の目的です。授業を通して、調理としての必要な公衆衛生の知識を習得し、環境汚染の予防や食育などの実践に役立てる知識を習得することを目指します。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M2				
1	1.2	4/8	公衆衛生とは	概念、疾病予防の段階		
2	3.4	4/15	疾病の動向と原因①	感染症の種類と経路		
3	5.6	5/20	疾病の動向と原因②	免疫と感染対策		
4	7.8	5/27	疾病の動向と原因③	循環器疾患		
5	9.10	6/3	疾病の動向と原因④	代謝系疾患		
6	11.12	6/10	環境問題①	小テスト①（疾病） 水環境と水質汚染		
7	13.14	6/17	環境問題②	大気と大気汚染		
8	15.16	7/1	環境問題③	地球温暖化、酸性雨、オゾン層の破壊		
9	17.18	7/8	環境問題④	廃棄物、循環型社会の形成		
10	19.20	7/15	食育①	小テスト②（環境問題） 食生活の現状、食育とは		
11	21.22	8/26	食育②	食育基本法の概念		
12	23.24	9/2	食育③	食育の実践		
13	25.26	9/2	食育④	食育活動の計画①		
14	27.28	9/9	食育⑤	食育活動の計画②		
15	29.30	9/9	試験、まとめ	定期試験		
成績評価基準		平常点（出席状況、授業態度等）15％、提出物・定期試験 85％				
教科書 参考書 教 材		新調理師養成教育全書 1 「食生活と健康」（全国調理師養成施設協会編） 配布資料				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
栄 養 学 II			30	前期	必修	由 井 美 和
授業の目的						
人間のライフステージの生理的特徴と栄養特性、疾患の原因と症状、食事療法について学び、状況に応じた食事の提供についての理解を深める。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要		
1	1.2	4/10	ライフステージと栄養①	妊娠期、授乳期		
2	3.4	5/22	ライフステージと栄養②	乳児期、幼児期		
3	5.6	5/29	ライフステージと栄養③	学童期、思春期		
4	7.8	6/5	ライフステージと栄養④	成人期、高齢期		
5	9.10	6/12	小テスト①	小テスト①（ライフステージと栄養）		
6	11.12	6/19	疾患と栄養①	生活習慣病とメタボリックシンドローム		
7	13.14	6/23	疾患と栄養②	肥満症、糖尿病		
8	15.16	6/26	疾患と栄養③	脂質異常症		
9	17.18	7/3	疾患と栄養④	高血圧		
10	19.20	7/10	疾患と栄養⑤	動脈硬化、虚血性心疾患		
11	21.22	7/17	疾患と栄養⑥	腎疾患、貧血		
12	23.24	8/24	小テスト②	小テスト②（疾患と栄養①～⑥）		
13	25.26	9/4	疾患と栄養⑦	骨粗鬆症、胃腸病		
14	27.28	9/7	まとめ	まとめ、復習		
15	29.30	9/11	定期試験			
成績評価基準		小テスト 40％、定期試験 60％				
教科書 参考書 教 材		配布資料 新食品成分表 FOODS（とうほう）				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担 当 者 氏 名
栄 養 学 III			30	後期	必修	由 井 美 和
授業の目的						
栄養学Ⅰ、Ⅱ、献立作成の授業の学びを活用し、様々なテーマでメニュー作成を行い喫食者の健康に貢献できる食事提供について学ぶ。またグループワークで進め発表することで他者と協力し課題に取り組む力を身に付ける。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要		
1	1.2	10/6	レシピの作成	献立の基本の復習、レシピの書き方、書き方のルール グループワークの進め方（役割分担）		
2	3.4	10/16	ライフステージ別のレシピ作成（1） 妊娠期・授乳期①	妊娠期・授乳期に必要な栄養（復習） 妊娠期・授乳期を対象に1食分のレシピ作成		
3	5.6	10/27	ライフステージ別のレシピ作成（1） 妊娠期・授乳期②	妊娠期・授乳期を対象に1食分のレシピ作成		
4	7.8	11/13	ライフステージ別のレシピ作成（2） 幼児期①	幼児期の栄養管理（復習） 幼児期を対象におやつレシピ作成		
5	9.10	11/20	ライフステージ別のレシピ作成（2） 幼児期②	幼児期を対象におやつレシピ作成		
6	11.12	11/27	ライフステージ別のレシピ作成（3） 学童期・思春期①	学童期・思春期の栄養管理（復習） 学童期・思春期の朝食のレシピ作成		
7	13.14	12/4	ライフステージ別のレシピ作成（3） 学童期・思春期②	学童期・思春期の朝食のレシピ作成		
8	15.16	12/11	疾患別のレシピ作成（4） 糖尿病・高血圧症①	糖尿病・高血圧の栄養管理（復習） 糖尿病・高血圧の献立1食分レシピの作成 グループワーク①		
9	17.18	12/22	疾患別のレシピ作成（4） 糖尿病・高血圧症②	グループワーク② 糖尿病・高血圧の献立1食分レシピの作成		
10	19.20	1/8	疾患別のレシピ作成（4） 糖尿病・高血圧症③	グループワーク③ 糖尿病・高血圧の献立1食分レシピの発表		
11	21.22	1/12	疾患別のレシピ作成（5） 貧血・骨粗鬆症①	貧血・骨粗鬆症の栄養管理（復習） 貧血・骨粗鬆症の献立1食分レシピの作成 グループワーク①		
12	23.24	1/19	疾患別のレシピ作成（5） 貧血・骨粗鬆症②	グループワーク② 貧血・骨粗鬆症の献立1食分レシピの作成		
13	25.26	1/22	疾患別のレシピ作成（5） 貧血・骨粗鬆症③	グループワーク③ 貧血・骨粗鬆症の献立1食分レシピの発表		
14	27.28	1/26	まとめ	まとめ、テーマ別のメニュー作成の振り返り		
15	29.30	2/2	定期試験			
成績評価基準		レシピ作成課題 50%、定期試験 40%、出席率 10%				
教科書 参考書 教 材		栄養と調理技能検定公式ガイド 3 級（日本栄養大学出版部） 食品 80 キロカロリーガイドブック（日本栄養大学出版部）、新食品成分表 FOODS（とうほう） 配付資料、栄養学Ⅱ（前期）専用ノート・電卓・レシピ本等				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
食品衛生学Ⅱ（衛生法規含む）			60	通年	必修	貞升友紀・平井昭彦
授業の目的						
この授業では、食に直接関わる調理従事者として必須となる食品衛生の知識について、具体的な事例やデータをもとに実務につながるよう学んでいきます。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要		
1	1.2	4/9	食品衛生学 概論	「食品衛生」の重要性を確認する。		
2	3.4	4/16	食品安全対策 1	食品衛生法を中心に、食品衛生に関する法律を学ぶ。		
3	5.6	5/21	食品安全対策 2	食品表示法を中心に、食品衛生に関する法律を学ぶ。		
4	7.8	5/28	食品の変質	食品の変質について学ぶ。		
5	9.10	6/4	飲食による健康危害 1	カビ毒、有機物質による健康危害について学ぶ。		
6	11.12	6/11	飲食による健康危害 2	金属、放射性物質、その他の健康危害について学ぶ。		
7	13.14	6/18	飲食による健康危害 3	食物アレルギーについて学ぶ。		
8	15.16	7/2	飲食による健康危害 4	化学性食中毒、異物混入について学ぶ。		
9	17.18	7/9	飲食による健康危害 5	自然毒について学ぶ。		
10	19.20	7/16	食品添加物	食品添加物について学ぶ。		
11	21.22	8/27	まとめ 1	これまでの学習の復習		
12	23.24	9/3	中間試験	筆記試験		
13	25.26	9/10	食中毒の概要	食中毒の現状や発生状況の推移等、食中毒の概要について学ぶ。		
14	27.28	9/17	食品衛生に関わる微生物	食品衛生に関わる微生物の種類及び特徴について学ぶ。		
15	29.30	9/24	飲食による健康被害 6	食中毒に関わる細菌について学ぶ。①		
16	31.32	10/1	飲食による健康被害 7	食中毒に関わる細菌について学ぶ。②		
17	33.34	10/15	飲食による健康被害 8	食中毒に関わるウイルスについて学ぶ。		
18	35.36	10/22	飲食による健康被害 9	食中毒に関わる寄生虫について学ぶ。		
19	37.38	11/5	飲食による健康被害 10	経口感染症と人獣共通感染症について学ぶ。		
20	39.40	11/12	中間試験	筆記試験		
21	41.42	11/19	食品安全対策 3	食品衛生管理について学ぶ。		
22	43.44	11/26	食品安全対策 4	HACCP システムについて学ぶ。		
23	45.46	12/3	食品安全対策 5	一般衛生管理、標準作業手順書について学ぶ。レポート提出		
24	47.48	12/10	食品安全対策 6	製品説明書の作成について学ぶ。レポート提出		
25	49.50	12/17	食品安全対策 7	製造工程一覧図の作成について学ぶ。レポート提出		
26	51.52	1/7	食品安全対策 8	危害要因リストの作成について学ぶ。レポート提出		
27	53.54	1/7	食品安全対策 9	HACCP プランの作成について学ぶ。レポート提出		
28	55.56	1/21	食品安全対策 10	HACCP のまとめ		
29	57.58	1/21	まとめ 2	これまでの学習の復習		
30	59.60	1/28	期末試験	筆記試験		
成績評価基準		試験・レポート 50%、出席率 25%、授業態度 25%				
教科書 参考書 教 材		新調理師養成教育全書 必修編3 「食品の安全と衛生」：（公社）全国調理師養成施設協会編 授業内で適宜紹介していきます。				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
食 文 化 概 論			30	通年	必修	小 野 仁 子
授業の目的						
食文化とは何なのかを歴史的背景やどのように展開してきたか現代の食文化も含め学ぶ。 食文化が自然環境や宗教などとの関連で多様に展開されてきた事、そこから食のマナーやタブーが成立してきたことなどを理解する。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M2				
1	1.2	4/13	食文化の成り立ち	食文化とは何か・食文化の相対性・自然環境と食文化		
2	3.4	4/20	食の多様性	宗教と食物禁忌・食法、調理法などの多様性・食の伝播と変容		
3	5.6	5/19	日本の食文化（原始・古代）	縄文・弥生・古墳・飛鳥・奈良・平安		
4	7.8	5/26	日本の食文化（中世）	鎌倉・室町・安土桃山		
5	9.10	6/2	日本の食文化（近世）	江戸時代		
6	11.12	6/9	日本の食文化（近代・現代）	明治・大正・昭和初期・終戦以降		
7	13.14	6/16	日本料理の食文化	日本料理様式・食事作法・五感で味わう・素材・料理と食器の関係		
8	15.16	6/30	行事と郷土食	食文化の地域性、行事食		
9	17.18	7/7	現代の食生活と未来の食文化	食環境の変化他・食品ロス・食文化の未来・課題		
10	19.20	7/10	世界の料理と食文化	西洋料理の食文化 変遷と特徴		
11	21.22	9/1	西洋料理様式	食事作法・席次など		
12	23.24	9/8	中国料理の食文化	中国料理の変遷と特徴		
13	25.26	9/18	中国料理様式	食事作法や宴席の種類		
14	27.28	10/2	その他の国の料理・食文化	アジア料理・中東料理・中南米料理		
15	29.30	10/13	テスト	筆記テスト		
成績評価基準		筆記テスト（50％） 出席率（30％） 授業態度（20％）				
教科書 参考書 教 材		新調理師養成施設教育全書（４調理理論と食文化概論）（公益社団法人）全国調理師養成施設協会				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
調 理 理 論 II			30	後期	必修	土 屋 純 一・皆 田 健 太 郎・ 広 田 昌 利
授業の目的						
「調理理論と食文化概論」の知識の確認を問題集を解きながら、理解を深める。 技術考查対策を含む。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要		
1 ～ 30	1 ～ 30	4/9 ～ 2/16	日本料理、西洋料理、中国料理の説明と解説。	各調理実習授業におけるレシピと調理方法の重要なポイントを解説する。		
成績評価基準		出欠席 30％・筆記試験 70％				
教科書 参考書 教 材		調理師養成教育全書 「調理理論と食文化概論」 「調理師養成教育全書必携問題集」 プリント配布				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
調 理 理 論 III			60	通年	必修	土 屋 純 一・皆 田 健 太 郎・ 広 田 昌 利
授業の目的						
調理実習の前にレシピの説明と調理理論の解説をする。その後に調理実習の実践をすることで理解を深める。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要		
1 ～ 60	1 ～ 60	6/22～2/15	日本料理、西洋料理、中国料理の説明と解説。	各調理実習授業におけるレシピの説明と解説。調理方法の重要なポイント及び調理理論と実践。		
成績評価基準		出欠席 30％・筆記試験 50％・レポート 20％				
教科書 参考書 教 材		プリント配布				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
調 理 施 設 設 備			14	前期	必修	小 野 仁 子
授業の目的						
調理師として、自分の将来働く現場(厨房)のことにに関して、その厨房の施設設備について学ぶ。この授業では施設、設備(機器も含む)システム、衛生管理について、理想的な厨房設備がどのようなものか、総合的に学ぶ。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M2				
1	1.2	4/14	調理施設①	建物（施設）概要 建築設備概要 作業環境 調理施設のトレンド		
2	3.4	5/19	調理施設②	清濁分離 一般衛生と HACCP システム ISO22000		
3	5.6	5/25	調理施設③	天井 壁 床 電気設備 換気空調設備 衛生設備(排水側溝・グリストラップ)		
4	7.8	6/1	調理施設④	作業環境・・・室内温度・湿度・気流速・照度・騒音・ドライ厨房・フードサービス・魅せる調理場		
5	9.10	6/8	調理設備①	調理施設の設計 調理場の面積（交差汚染・危険性・生産性・意欲）		
6	11.12	6/15	調理設備②	調理機器・・・加熱調理機器・冷凍、冷蔵機器、下処理加工機器その他		
7	13.14	6/22	テスト	筆記テスト		
成績評価基準		筆記テスト 50％ 出席率 30％ 授業態度 20％				
教科書 参考書 教 材		新調理師養成施設教育全書必修編 6 「総合調理実習」（公益社団法人）全国調理師養成施設協会				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
日 本 料 理 発 展			48	通年	必修	皆田健太郎・秋山莉玖 他
授業の目的						
旬の食材をメインに献立をたて、レストラン実習につなげる。基本技術から高度な調理技術まで勉強する。この実習授業は実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等で、培った技術に基づいて授業を行います。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						実習作品 50 品
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M2				
1	1～3	9/15	基本 鰻と大根	鰻の刺身、白飯、味噌汁		
2	4～6	9/18	基本 卵と包丁とぎ	出汁巻き玉子、牛肉のすき焼き、白飯、味噌汁		
3	7～9	10/1	お楽しみ献立（特別講師）	東京すしアカデミーより（寿司講座）		
4	10～12	10/27	秋の料理①	いが栗八寸秋（7 品）		
5	13～15	11/4	秋の料理②	紅葉鯛の姿造り、味噌汁、白飯		
6	16～18	11/9	冬の料理①	高級料亭の寄せ鍋、雑炊		
7	19～21	11/13	冬の料理②	鰯の 5 枚おろし、鰯の煮つけ、鰯のから揚げ、白飯、味噌汁		
8	22～24	11/19	冬の料理③	シマアジの薄造りと出汁巻き卵、白飯、アラの味噌汁		
9	25～27	11/30	冬の料理④	穴子をさばいて、穴子料理（天井など）		
10	28～30	12/3	冬の料理⑤	すっぽんをさばいて、京風丸鍋、雑炊		
11	31～33	12/11	冬の料理⑥	金目鯛を使って、お雑煮、金目の煮つけ		
12	34～36	12/21	冬の料理⑦	鰯を使って、鰯しゃぶ、うどん		
13	37～39	1/7	後期実技試験（特訓）	鰻の姿造り		
14	40～42	1/14	後期実技試験（本番）	鰻の姿造り		
15	43～45	1/18	新春の料理	鮫鰯のつるし切り、鮫鰯鍋、白飯		
16	46～48	2/16	お楽しみ献立（料理の鉄人大会）	与えられた食材で、自分たちチームで献立で実習する		
成績評価基準		実技試験 70％、レポート 30％（出欠席・平常点も含む）				
教科書 参考書 教 材		日本料理実習ノート（オレンジ）調理マイスター 2 年制専用				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
調理スキルアップ実習（日本）			45	通年	必修	皆田健太郎・秋山莉玖 他
授業の目的						
基本から高度な包丁技術まで幅広い内容を勉強します。この授業は実務経験のある教員による授業となります。過去に現場経験のあるホテルあるいは専門店で培った技術に基づいて授業を行います。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						実習作品 30 品
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M2				
1	1～3	4/20	春の献立①	旬の食材を使って（山菜、筍）		
2	4～6	5/18	春の献立②	旬の食材を使って（鮎並、筍）		
3	7～9	5/27	春の献立③	旬の食材を使って（蛸、大根）		
4	10～12	6/3	お楽しみ献立（特別講師）	日本料理よし邑 富澤浩一総料理長		
5	13～15	6/8	基本①包丁とぎ（特訓）	鮪丼、味噌汁、出汁巻き卵		
6	16～18	6/16	基本②出汁巻き玉子（特訓）	炙りサーモン丼、味噌汁、出汁巻き卵		
7	19～21	6/29	寿司飯を使って	粽寿司、稲荷寿司		
8	22～24	7/8	基本③包丁とぎ（特訓）	和風ステーキ（バター醤油）		
9	25～27	7/9	基本④包丁とぎ（特訓）	桂むきとかつ丼		
10	28～30	7/13	夏の献立①	鯛の料理		
11	31～33	7/16	夏の献立②	鰻の料理		
12	34～35	8/26	夏の献立③	鮎と素麺		
13	36～38	9/2	基本⑤出汁巻き玉子（特訓）	大根の桂むき、出汁巻き玉子（稲庭うどん）		
14	39～41	9/4	前期実技試験模擬	大根の桂むき、出汁巻き玉子		
15	42～44	9/9	前期実技試験	大根の桂むき、出汁巻き玉子		
成績評価基準		実技試験 70％、レポート（出欠席・平常点も含む）				
教科書 参考書 教 材		調理マイスター 2 年専用の日本料理実習ノート（オレンジ）				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
西洋料理Ⅲ基礎・応用			30	前期	必修	広 田 昌 利 他
授業の目的						
イタリア料理、フランス料理（他ヨーロッパ各国）の調理法を理解し、基本技術の向上ができるようになる。 この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						実習作品 30 品
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M2				
1	1～3	5/21	イタリア料理	アクアパッツァ		
2	4～6	5/28	春の煮込み料理	ナヴァラン・ダニョー		
3	7～9	6/11	フランス料理	ルヴェソンヴェール東京 オーナーシェフ 伊藤文彰先生		
4	10～12	6/17	フランス料理	牛肉のグリル、ベアルネーズソース		
5	13～15	7/2	南フランスの夏料理	ブーレ・オ・ヴィネーグル		
6	16～18	8/27	フランス料理	「ホテル椿山荘東京」総料理長 十代雅之先生		
7	19～21	9/8	フランス料理	平目のデュグレレ風		
8	22～24	10/15	ロシア料理	ビーフストロガノフ		
9	25～27	10/22	フランス料理	三ツ星「ガストロノミー・ジョエル・ロブション」総料理長 関谷健一朗先生		
10	28～30	12/10	イタリア料理	ポロネーゼソース、ラザニア		
成績評価基準		レポート 80％、出欠席、平常点 20％				
教科書 参考書 教 材		プリント配布、西洋料理教科書				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
西 洋 料 理 発 展			48	通年	必修	広 田 昌 利 他
授業の目的						
2 年次の実習として、1 年次の復習とそれに伴う各種調理方法を修得することにより、実際の調理場での仕事に反映できるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						実習作品 50 品
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M2				
1	1～3	4/13	甲殻類のフォン	オマール海老のロースト		
2	4～6	6/22	一流シェフに学ぶ フランス料理	「レストラン・エミュ」オーナーシェフ 笹島伸幸先生		
3	7～9	9/16	一流シェフに学ぶ フランス料理	「グランパッハ東京 銀座」総料理長 佐藤敏浩先生		
4	10～12	10/2	フランス料理	仔羊のロースト		
5	13～15	10/19	フランス料理	うさぎ肉を使った料理		
6	16～18	11/5	フランス料理	季節の食材を使って①		
7	19～21	11/16	フランス料理	季節の食材を使って②		
8	22～24	11/26	南フランス料理	ブイヤベース		
9	25～27	12/7	北フランス料理	魚料理、ナージュ		
10	28～30	12/17	フランス料理の保存食	燻製料理について		
11	31～33	12/18	後期試験課題	鶏の四つ取り ブランケット・ドゥ・ヴォライユ		
12	34～36	1/22	フランス料理の	赤ワインを使った魚料理		
13	37～39	1/25	フランス料理	鴨肉を使った料理		
14	40～42	2/1	フランス料理	パイ生地を使った料理		
15	43～45	2/8	後期試験	鶏の四つ取り ブランケット・ドゥ・ヴォライユ		
成績評価基準		実技試験 60％、レポート 20％、出欠席・平常点 20％				
教科書 参考書 教 材		プリント配布、西洋料理教科書				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
調理スキルアップ実習（西洋）			45	通年	必修	広 田 昌 利 他
授業の目的						
基本的な調理技術の修得を目指す。 この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						実習作品 30 品
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要		
1	1～3	4/9	一流シェフに学ぶ イタリア料理	「リストランテ・カノピアーノ」オーナーシェフ 植竹隆政先生		
2	4～6	4/14	基本的な包丁法のトレーニング	基本的な切り分けをして様々な料理を学ぶ		
3	7～9	5/20	基本的な包丁法のトレーニング	基本的な切り分けをして様々な料理を学ぶ		
4	10～12	6/2	一流シェフに学ぶ（イタリアン）	「リストランテ・ハマサキ」オーナーシェフ 濱崎龍一先生		
5	13～15	6/4	ホテルのフランス料理を学ぶ	「ホテルメトロポリタン」料理長 齊藤陽一先生		
6	16～18	6/9	基本的な包丁法のトレーニング	基本的な切り分けをして様々な料理を学ぶ		
7	19～21	6/18	前期実技試験課題	オムレツ、ジャガイモのシャトーむき、人参ジュリエンス		
8	22～24	6/30	基本的な包丁法のトレーニング	基本的な切り分けをして様々な料理を学ぶ		
9	25～27	7/3	基本的な包丁法のトレーニング	基本的な切り分けをして様々な料理を学ぶ		
10	28～30	8/24	基本的な包丁法のトレーニング	基本的な切り分けをして様々な料理を学ぶ		
11	31～33	8/31	基本的な包丁法のトレーニング	基本的な切り分けをして様々な料理を学ぶ		
12	34～36	9/1	ホテルのフランス料理を学ぶ	ハイアットリージェンシー東京ベイ総料理長 野上秀利先生		
13	37～39	9/3	前期実技試験	オムレツ、ジャガイモのシャトーむき、人参ジュリエンス		
14	40～42	9/7	基本的な包丁法のトレーニング	基本的な切り分けをして様々な料理を学ぶ		
15	43～45	9/14	基本的な包丁法のトレーニング	基本的な切り分けをして様々な料理を学ぶ		
成績評価基準		レポート 80％、出欠席・平常点 20％				
教科書 参考書 教 材		プリント配布				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
中 国 料 理 発 展			48	通年	必修	土 屋 純 一 他
授業の目的						
1 年次に学んだ基本技術を反復することにより、個人の技術を更に向上させる。外部講師による実践的な応用料理を学び就職に向けた意識を向上させる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						実習作品 50 品
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M2				
1	1～3	9/24	四大料理を理解する（座学含む） 点心の応用① （土屋）	北京、上海、四川、広東料理の違いと特徴 点心の応用①		
2	4～6	10/5	北京料理② （土屋）	北京料理の名菜② 宮廷料理について		
3	7～9	10/16	飾り切り・フルーツカービング	カービング彫師 ロイヤルパークホテル「桂花苑」林 祐一先生		
4	10～12	10/23	広東料理① 日本の食材を使用した中国料理	広東料理の名菜① 「南国酒家」 久保寺貞男先生		
5	13～15	10/26	四川料理① （土屋）	四川料理の名菜① 辛い料理を中心に		
6	16～18	11/12	北京料理① （土屋）	北京料理の名菜① 小麦粉を使った庶民の料理		
7	19～21	11/20	上海料理① （土屋）	上海料理の名菜① 煮込み料理を中心に		
8	22～24	11/27	特殊材料、調味料について（土屋）	古典料理から現代料理へ		
9	25～27	12/4	上海料理② （土屋）	上海料理の名菜② 古典的な料理を中心に		
10	28～30	12/14	四川料理② 女性シェフを迎えて	四川料理の名菜② 「川菜味」 深谷桃子先生		
11	31～33	1/6	後期実技試験模擬 （土屋）	青椒炒牛肉、炸子鶏塊、飾り切り 2 種		
12	34～36	1/8	後期実技試験 （土屋）	青椒炒牛肉、炸子鶏塊、飾り切り 2 種		
13	37～39	1/15	広東料理③ （土屋）	広東料理の名菜③		
14	40～42	1/21	四川料理③ （土屋）	四川料理の名菜③		
15	43～45	1/26	点心の応用② （土屋）	点心の応用②		
16	46～48	2/12	点心の応用③ （土屋）	点心の応用③		
成績評価基準		レポート 20％・出欠席／平常点 30 点・実技試験 50％				
教科書 参考書 教 材		中国料理 実習テキスト（調理マイスター 2 年生用）				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
調理スキルアップ実習（中国）			45	通年	必修	土 屋 純 一 他
授業の目的						
1 年次に学んだ基本技術を反復することにより、個人の技術を更に向上させる。料理を理解するうえで「食材」を知ることは不可欠です。「旬の食材」を取り上げ、その食材について、理解を深め、その食材をした料理を調理実習することで理解を深める。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						実習作品 35 品
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M2				
1	1～3	4/10	トレーニング① 食材探求①（土屋）	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。 食材のテーマを絞り学習、調理する（春の食材①）ミニテスト		
2	4～6	4/16	トレーニング② 食材探求②（土屋）	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。 食材のテーマを絞り学習、調理する（春の食材②）ミニテスト		
3	7～9	5/22	トレーニング③ 食材探求③（小野）	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。 食材のテーマを絞り学習、調理する（春の食材③）ミニテスト		
4	10～12	5/29	前期実技試験模擬（土屋）	鮭魚炒飯、蛋皮、大根千切、飾り切り		
5	13～15	6/5	トレーニング④ 食材探求④（成毛）	神田 「雲林」 オーナーシェフ 成毛幸雄先生 食材のテーマを絞り学習、調理する（初夏の食材①）		
6	16～18	6/12	前期実技試験（土屋）	鮭魚炒飯、蛋皮、大根千切、飾り切り		
7	19～21	6/26	トレーニング⑤ 食材探求⑤（小野）	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。 食材のテーマを絞り学習、調理する（初夏の食材②）ミニテスト		
8	22～24	7/1	トレーニング⑥ 食材探求⑥ レストラン実習に向けて（土屋）	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。 食材のテーマを絞り学習、調理する（初夏の食材③）ミニテスト		
9	25～27	7/6	トレーニング⑦ 食材探求⑦ レストラン実習に向けて（土屋）	解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。 食材のテーマを絞り学習、調理する（夏の食材①）ミニテスト		
10	28～20	7/10	トレーニング⑧ 食材探求⑧ レストラン実習に向けて（土屋）	解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。 食材のテーマを絞り学習、調理する（夏の食材②）ミニテスト		
11	31～33	7/15	広東料理① ホテルのシェフを迎えて	広東料理の名菜② 「ホテルオークラ東京 桃花林」 平林健彦先生		
12	34～36	8/25	広東料理② ホテルのシェフを迎えて	広東料理の名菜② ロイヤルパークホテル「桂花苑」 齊藤栄司郎先生		
13	37～39	8/28	トレーニング⑨ 食材探求⑨ レストラン実習に向けて（土屋）	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。 食材のテーマを絞り学習、調理する（夏の食材③）ミニテスト		
14	40～42	9/10	トレーニング⑩ 食材探求⑩ レストラン実習に向けて（土屋）	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。 食材のテーマを絞り学習、調理する（夏の食材④）ミニテスト		
15	43～45	9/17	トレーニング⑫ 食材探求⑫ レストラン実習に向けて（土屋）	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。 食材のテーマを絞り学習、調理する（秋の食材①）ミニテスト		
成績評価基準		実技試験 60％・出欠席／平常点 10％・レポート 30％				
教科書 参考書 教 材						

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製 菓 ・ 製 パ ン 基 礎			39	前期	必修	遠藤徳夫・川内唯之 他
授業の目的						
洋菓子・製パンの基本生地や、基本の技術習得を目指す。ならびに素材の知識と性質を理解できるようになる。この実習は、実務経験のある教員になります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等で培った技術に基づいて実習を行います。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						実習作品 15 品
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M2				
1	1～3	4/8	別立て生地 ビスキュイ（葭川）	ビスキュイの仕込み方。フルーツロールケーキ		
2	4～6	4/15	共立て生地 ジェノワーズ（葭川）	ジェノワーズの仕込み方。ベリーショートケーキ		
3	7～9	5/18	パート・ブリゼ（葭川）	生地の仕込み方・焼成 ダークチェリーのフラン		
4	10～12	5/25	パート・シュクレ（葭川）	生地の仕込み方・焼成 フルーツタルト		
5	13～15	6/1	パート・シュー（葭川）	生地の仕込み方・焼成 シュークリーム		
6	16～18	6/15	クレープシュゼット（川内）	生地の仕込み方・焼成 デザートの仕上げ方		
7	19～21	6/19	チュロス（川内）	生地の仕込み方・焼成 デザートの仕上げ方		
8	22～24	6/29	レアチーズケーキ（川内）	生地の仕込み方・焼成 デザートの仕上げ方		
9	25～27	7/6	キャラメルのスフレ（川内）	生地の仕込み方・焼成 デザートの仕上げ方		
10	28～30	7/17	フレンチトースト（葭川）	生地の仕込み方・焼成 デザートの仕上げ方		
11	31～33	7/21	製パン基礎①（遠藤）	イタリアのパン（フォカッチャ）		
12	34～36	8/28	製パン基礎②（遠藤）	フランスのパン（ヴィエノワ・バゲット）		
13	37～39	9/11	製パン応用（遠藤）	日本のパン（菓子パン他）		
成績評価基準		出席率 50％ レポート 50％				
教科書 参考書 教 材		プリント				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
デュアル実習Ⅱ			150	前期	必修	土屋 純一・皆田 健太郎・ 広田 昌利
授業の目的						
調理マイスター科の特色ある授業として開講する科目で、校外営業店の協力のもと、その業務の実際を「就労実習」により経験し、調理師として働くことを学び、将来現場での即戦力と人材を育成する。						
授業計画〈集中〉（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要		
		4/21～5/15 指定する 150 時間	校外営業店における就労実習	開講前に実施するオリエンテーションにて配属先その他について案内する。実習生は実習終了後、指定された期日までに実習で得られた成果についてレポートとしてまとめ提出しなければならない。		
			・デュアル実習に入るための腸内細菌検査（検便）について デュアル実習に入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済まさないといけない。そのためにはデュアル実習に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。検査を受けなければ指定された日にデュアル実習に入ることはできない。			
			・デュアル実習終了後、実習生による報告会を実施する。			
		【デュアル実習開始までのスケジュール】				
		2 月中	生徒希望調査（担任）			
		3 月上旬	生徒実習先学内決定（仮） 希望生徒名を入れ実習先へ依頼			
		3 月 20 日頃	実習先からの返信期限			
		4 月上旬から中旬	履歴書作成し、受け入れ先へ送信 第 1 回オリエンテーション	オリエンテーション内容 実習先発表、契約条件、保険、実習対応説明 実習表書入れ込み（回収）		
		中旬から下旬	実習先のオリエンテーション（予定） 学内最終のオリエンテーション	学内最終オリエンテーション 心構え、実習ノート書き方説明と提出方法		
成績評価基準		150 時間の実習完了、実習評価、実習レポート				
教科書 参考書 教 材						

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
レストラン営業実習			180	後期	必修	皆 田 健太郎・広 田 昌 利・ 土 屋 純 一
授業の目的						
校内で学生、生徒、教職員対象レストラン営業を実施し、レストランにおける調理、サービスを実習する。実習を通じ、日本、西洋、中国料理におけるレストラン営業に必要な知識、技術を習得する。現場に近い感覚を感じ就職にむけて意識を高め即戦力となる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M2				
1	1	10/6	レストラン準備・理論（西洋①）			
2	2～4	10/6	レストラン準備・仕込み（西洋①）			
3	5～7	10/7	レストラン営業（西洋①）			
4	8～10	10/7	レストラン営業（西洋①）	西洋料理ランチ①シュミレーション（反省会含む）		
5	11	10/13	レストラン準備・理論（日本①）			
6	12～14	10/13	レストラン準備・仕込み（日本①）			
7	15～17	10/14	レストラン営業（日本①）			
8	18～20	10/14	レストラン営業（日本①）	日本料理ランチ①シミュレーション（反省会含む）		
9	21	10/20	レストラン準備・理論（中国①）			
10	22～24	10/20	レストラン準備・仕込み（中国①）			
11	25～27	10/21	レストラン営業（中国①）			
12	28～30	10/21	レストラン営業（中国①）	中国料理ランチ①シミュレーション（反省会含む）		
13	31～33	10/28	作品展準備	松柏軒でのレストラン営業		
14	34～36	10/29				
15	37～39	10/29				
16	40～42	10/30				
17	43～45	10/30				
18	46	11/10	レストラン準備・理論（西洋②）			
19	47～49	11/10	レストラン準備・仕込み（西洋②）			
20	50～52	11/11	レストラン営業（西洋②）			
21	53～55	11/11	レストラン営業（西洋②）	西洋料理ランチ②（反省会含む）		
22	56	11/17	レストラン準備・理論（日本②）			
23	57～59	11/17	レストラン準備・仕込み（日本②）			
24	60～62	11/18	レストラン営業（日本②）			
25	63～65	11/18	レストラン営業（日本②）	日本料理ランチ②（反省会含む）		
26	66	11/24	レストラン準備・理論（中国②）			
27	67～69	11/24	レストラン準備・仕込み（中国②）			
28	70～72	11/25	レストラン営業（中国②）			
29	73～75	11/25	レストラン営業（中国②）	中国料理ランチ②（反省会含む）		
30	76	12/1	レストラン準備・理論（西洋③）			
成績評価基準		実習態度・実習レポート・身だしなみ・衛生・出欠回数				
教科書 参考書 教 材						

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担 当 者 氏 名
レストラン営業実習			180	後期	必修	皆 田 健太郎・広 田 昌 利・ 土 屋 純 一
授業の目的						
校内で学生、生徒、教職員対象レストラン営業を実施し、レストランにおける調理、サービスを実習する。実習を通じ、日本、西洋、中国料理におけるレストラン営業に必要な知識、技術を習得する。現場に近い感覚を感じ就職にむけて意識を高め即戦力となる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M2				
31	77～79	12/1	レストラン準備・仕込み（西洋③）			
32	80～82	12/2	レストラン営業（西洋③）			
33	83～85	12/2	レストラン営業（西洋③）	西洋料理ランチ③（反省会含む）		
34	86	12/8	レストラン準備・理論（日本③）			
35	87～89	12/8	レストラン準備・仕込み（日本③）			
36	90～92	12/9	レストラン営業（日本③）			
37	93～95	12/9	レストラン営業（日本③）	日本料理ランチ③（反省会含む）		
38	96	12/15	レストラン準備・理論（中国③）			
39	97～99	12/15	レストラン準備・仕込み（中国③）			
40	100～102	12/16	レストラン営業（中国③）			
41	103～105	12/16	レストラン営業（中国③）	中国料理ランチ③（反省会含む）		
42	106	12/22	レストラン準備・理論（西洋④）			
43	107～109	12/22	レストラン準備・仕込み（西洋④）			
44	110～102	12/23	レストラン営業（西洋④）			
45	113～115	12/23	レストラン営業（西洋④）	西洋料理ランチ④（反省会含む）		
46	116	1/12	レストラン準備・理論（日本④）			
47	117～119	1/12	レストラン準備・仕込み（日本④）			
48	120～122	1/13	レストラン営業（日本④）			
49	123～125	1/13	レストラン営業（日本④）	日本料理ランチ④（反省会含む）		
50	126	1/19	レストラン準備・理論（中国④）			
51	127～129	1/19	レストラン準備・仕込み（中国④）			
52	130～132	1/20	レストラン営業（中国④）			
53	133～135	1/20	レストラン営業（中国④）	中国料理ランチ④（反省会含む）		
54	136	1/28	レストラン準備・理論（西洋⑤）			
55	137～139	1/28	レストラン準備・仕込み（西洋⑤）			
56	140～142	1/29	レストラン営業（西洋⑤）			
57	143～145	1/29	レストラン営業（西洋⑤）	西洋料理ランチ⑤（反省会含む）		
58	146	2/2	レストラン準備・理論（中国⑤）			
59	147～149	2/2	レストラン準備・仕込み（中国⑤）			
60	150～152	2/3	レストラン営業（中国⑤）			
成績評価基準		実習態度・実習レポート・身だしなみ・衛生・出欠回数				
教科書 参考書 教 材						

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
レストラン営業実習			180	後期	必修	皆田 健太郎・広田 昌利・土屋 純一
授業の目的						
校内で学生、生徒、教職員対象レストラン営業を実施し、レストランにおける調理、サービスを実習する。実習を通じ、日本、西洋、中国料理におけるレストラン営業に必要な知識、技術を習得する。現場に近い感覚を感じ就職にむけて意識を高め即戦力となる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要		
61	153~155	2/3	レストラン営業（中国⑤）	中国料理ランチ⑤（反省会含む）		
62	156	2/9	レストラン準備・理論（日本⑤）			
63	157~159	2/9	レストラン準備・仕込み（日本⑤）			
64	160~162	2/10	レストラン営業（日本⑤）			
65	163~165	2/10	レストラン営業（日本⑤）	日本料理ランチ⑤（反省会含む）		
66	166~168	2/17	卒業制作展準備			
67	169~171	2/18				
68	172~174	2/18				
69	175~177	2/19				
70	178~180	2/19				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
レストラン営業理論（原価計算含む）			30	前期	必修	奥 山 敦
授業の目的						
飲食店は他の業種に比べ最も廃業率が高く、開業から３年以内の廃業率は５０％　５年で７０％　１０年では９０％といわれるほど生き残るのが難しい業種です。レストランの営業理論を学び、潰れない店を運営する経営者としての調理師を目指します。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月　日	項　　　　　目	概　　　　　　　要		
		M2				
1	1.2	5/19	オリエンテーション	授業の目的と内容、進め方　評価基準説明		
2	3.4	5/26	原価率について	原価と売価　売上原価の計算（１年次の復習）		
3	5.6	6/2	歩留まり率について	商品の仕入れと歩留まりを知る		
4	7.8	6/9	棚卸しについて	棚卸しの目的と重要性を知る		
5	9.10	6/16	A BC 分析について	ABC 分析を理解してメニュー構成と売れるメニューを考える		
6	11.12	6/16	損益計算①	西洋料理、日本料理、中国料理店の損益を知る		
7	13.14	6/23	損益計算②	レストランの営業理論　潰れない店舗の作り方		
8	15.16	6/30	バーチャルレストラン① グループワーク　店舗作り	仮想レストランを作る（店名、出店場所、営業時間等を設定）		
9	17.18	7/7	バーチャルレストラン② グループワーク　店舗作り	仮想レストランを作る（メニューと原価率等を設定）		
10	19.20	7/7	バーチャルレストラン③ グループワーク　店舗作り	仮想レストランを作る（人件費、その他経費等を設定）		
11	21.22	7/14	バーチャルレストラン④ グループワーク　店舗作り	仮想レストランを作る（マーケティング、市場調査）		
12	23.24	7/21	バーチャルレストラン⑤ グループワーク　店舗作り	仮想レストランを作る（付加価値の設定と損益計算書を作成）		
13	25.26	8/25	バーチャルレストラン⑥ グループワーク　店舗作り	バーチャルレストラン　店舗作り　プレゼンテーション グループ発表&グループ評価（採点）		
14	27.28	9/1	レストラン業界の今後の課題	日本の飲食業の課題について考える		
15	29.30	9/8	まとめ 期末テスト			
成績評価基準		期末テスト 40％　バーチャルレストラン（店舗作り&発表） 50％　授業態度 10％				
教科書 参考書 教　材		講師作成プリント、資料を配付 講師が用意した PPT、関連する映像などを使用します				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
キャリアデザイン			30	通年	必修	土屋純一・竹内智子
授業の目的						
①筆記試験対策として、採用試験適性検査の中から「能力検査」問題を中心に解き、基礎知識と一般常識を身につける。 ②社会人として求められる「ビジネスマナー」や「コミュニケーション能力」を身につけ実践することにより、面接試験で自分の強みを発揮できるようになる。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要		
1	1.2	4/8	筆記試験対策 就職に向けての意識づけ	小テスト（1）／解答・解説 デュアル実習中の労働法について		
2	3.4	4/15	筆記試験対策 デュアル実習に向けて	小テスト（2）／解答・解説 マナーの5原則を確認・実践／実習中の「PDCA」について		
3	5.6	5/20	筆記試験対策 デュアル実習振り返り	小テスト（3）／解答・解説 PDCA シートを完成させる（提出物①）／今後の PDCA を考える		
4	7.8	5/27	筆記試験対策 履歴書作成①	小テスト（4）／解答・解説 住所・学歴などの正式な書き方		
5	9.10	6/3	筆記試験対策 履歴書作成②	小テスト（5）／解答・解説 志望理由と自己 PR の効果的な書き方（提出物②）		
6	11.12	6/10	筆記試験対策 模擬面接①	小テスト（6）／解答・解説 グループ面接（入室～自己紹介～退室）		
7	13.14	6/17	筆記試験対策 模擬面接②	小テスト（7）／解答・解説 グループ面接（入室～自己紹介・志望理由～退室）		
8	15.16	7/1	筆記試験対策 模擬面接③（個人）	小テスト（8）／解答・解説 志望理由以外の質問にも柔軟に対応できる表現力		
9	17.18	7/8	筆記試験対策 模擬面接④	模擬面接仕上げ（入室～質疑応答～退室） PDCA シート（2 回目）を完成させる（提出物③）		
10	19.20	7/13	①まとめ ②確認テスト	前期授業を振り返り、働くことに対する意識を再確認する 前期授業の中から出題（選択問題・記述問題ともあり）		
11	21.22	7/14	人が働く目的（土屋）	人は「なぜ働くのか」について考え、意見交換をする		
12	23.24	8/26	飲食業界と自分を分析する（土屋）	飲食業界の展望 長所、短所について		
13	25.26	9/3	夢や生き方について、モデルを紹介しながら感じ学ぶ（土屋）	「夢」「生き方」について考え、意見交換をする		
14	27.28	9/11	業界の求める人材、社会でのモラル・ルールなどを学ぶ①（土屋）	諸先輩方からの生き方から、社会で活躍するヒントを考える		
15	29.30	9/16	業界の求める人材、社会でのモラル・ルールなどを学ぶ②（土屋）	まとめ		
成績評価基準		（竹内）出席率 10％ 授業態度・提出物 20％ 確認テスト 70％				
教科書 参考書 教 材		就活必携・労働法（東京都産業労働局発行） 講師作成プリント・就職活動ガイドブック（香川調理製菓専門学校編）・関連する映像など				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
レストランオペレーションⅡ			30	前期	必修	土 屋 純 一 他
授業の目的						
レストランサービスを知り、食の歴史を学ぶ。 ソムリエの重要性と仕事内容、飲料を学び特に「ワイン」について深く身につける。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M2				
1	1.2	4/9	・ レストランの基本と仕事内容 ・ サービスの重要性	レストランとは。 サービスのソフト・ハード、重要性を学ぶ。		
2	3.4	4/16	・ レストランの歴史と食文化	日本におけるレストラン史と食文化を知る。		
3	5.6	5/21	・ 飲料 「アルコール飲料」	アルコール飲料の効果とマリアージュ お酒の分類とワインの種類と分類を学ぶ。		
4	7.8	5/28	・ ソムリエの役割とワインの特性 ・ ブドウの特徴	ソムリエの重要性と仕事内容。 アルコール発酵とテロワール、ブドウの役割と特徴を知る。		
5	9.10	6/4	・ ワインの作り方① (白・ロゼ・赤ワイン)	白ワイン・ロゼワイン・赤ワインの ブドウからワインができるまでの工程を覚える。		
6	11.12	6/11	・ ワインの作り方② (オレンジ・貴腐・アイスワイン)	オレンジワイン・貴腐ワイン・アイスワインの ブドウからワインができるまでの工程を覚える。		
7	13.14	6/18	・ 「シャンパーニュ」と「スパークリング ワイン」の違い	「シャンパーニュ」と「スパークリングワイン」の違いを知り 「シャンパーニュ」と「スパークリングワイン」を詳しく学ぶ。		
8	15.16	7/2	・ ワインテイスティングの重要性	ワインテイスティングのやり方・意味合いを身に着ける。		
9	17.18	7/9	・ 長寿の祝い・六曜表・五節句 ・ 試験対策	お祝い行事に必要な知識を学び、今後に役立てる。		
10	19.20	7/16	・ 試験	定期試験		
成績評価基準		小テスト・定期試験 70％ 授業態度・出席率 30％				
教科書 参考書 教 材		配布プリント				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
インターンシップⅡ（校外実習）			60	前期	選択必修	土 屋 純 一 他
授業の目的						
調理師業務の実際を実地経験することにより、調理師としての職業意識を向上させ、あわせて営業調理の技術及び多様化した調理業務に応え得る知識及び技術を学習することにより、就職について真剣に考えることができる。						
授業計画〈集中〉（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要		
1	1～6	学校が指定する 10 日間	校外営業施設での実習	ホテル・レストラン・料亭・飯店、洋菓子店、パン屋等の校外営業施設で調理・製菓実習を行う。 ※実習前にオリエンテーションを行う。 ※実習レポート提出、報告会を行う。		
2	7～12					
3	13～18					
4	19～24					
5	25～30					
6	31～36					
7	37～42					
8	43～48					
9	49～54					
10	55～60					
			・インターンシップⅡ（校外実習）に入るための腸内細菌検査（検便）について インターンシップⅡ（校外実習）に入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済まさなければならない。そのためには、インターンシップⅡ（校外実習）に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。検査を受けなければ指定された日にインターンシップⅡ（校外実習）に入ることができない。			
成績評価基準		企業からの評価 50%、実習レポート 50%				
教科書 参考書 教 材						

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
フードランゲージ（フランス語）			30	後期	選択必修	上 田 美 子
授業の目的						
フランス語の基礎と、料理に必要な語彙を学ぶ。そのうえでメニューやレシピを読む。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要		
1	1.2	10/2	アルファベット 1	綴り字の読み方 1		
2	3.4	10/16	アルファベット 2	綴り字の読み方 2		
3	5.6	10/23	名詞 1	名詞の性と数		
4	7.8	10/23	名詞 2	料理に使う名詞		
5	9.10	11/13	冠詞 1	不定冠詞・部分冠詞		
6	11.12	11/20	冠詞 2	定冠詞		
7	13.14	11/27	形容詞 1	料理に使う形容詞		
8	15.16	12/4	形容詞 2	形容詞の使い方		
9	17.18	12/11	形容詞 3	形容詞のまとめ		
10	19.20	12/18	メニュー 1	前置詞について		
11	21.22	12/18	メニュー 2	フランス語で書かれたメニューの構成		
12	23.24	1/8	メニュー 3	フランス語で書かれたメニューを読む		
13	25.26	1/15	レシピ 1	フランス語で書かれたレシピの構成		
14	27.28	1/15	レシピ 2	フランス語で書かれたレシピを読む		
15	29.30	1/22	試験	定期試験		
成績評価基準		テスト、レポート 80％、授業態度 20％				
教科書 参考書 教 材		「新フランス料理用語辞典」白水社 プリント				

Ⅶ 令和 8 年度 調理マイスター科（1 年次） 開講授業科目

【令和 8 年 4 月入学生】

	教育内容	授 業 科 目	開講 時間数	単位数	担当者	開講時期	頁	
必修	食生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	60	2	中村	1 年次 (通年)	42	
		公衆衛生学Ⅱ	30	1	岩澤	2 年次 (前期)		
	食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ ※4	60	2	由井他	1 年次 (通年)	43	
		栄養学Ⅱ	30	1	由井	2 年次 (前期)		
		食品学・食品学実習	60	2	小澤	1 年次 (通年)	44	
	食品の安全と衛生	食品衛生学Ⅰ	60	2	三宅・貞升	1 年次 (通年)	45	
		食品衛生学Ⅱ (衛生法規含む)	60	2	貞升・平井	2 年次 (通年)		
		食品衛生学実験実習	30	1	平井	1 年次 (前期)	46	
	調理理論と食文化概論	調理理論Ⅰ (食文化概論含む)	60	2	皆田 他	1 年次 (通年)	47	
		調理理論Ⅱ (食文化概論含む)	60	2	広田 他	2 年次 (通年)		
		調理理論Ⅲ	60	2	土屋 他	2 年次 (通年)		
		献立作成 (四群点数法含む)	30	1	由井	1 年次 (前期)	48	
		集団調理理論 (調理施設設備含む)	30	1	小野	1 年次 (前期)	49	
	調理実習	日本料理基礎・応用※4	90	3	皆田 他	1 年次 (通年)	50	
		日本料理発展	90	3	皆田 他	2 年次 (通年)		
		西洋料理基礎・応用※4	90	3	広田 他	1 年次 (通年)	51	
		専門料理Ⅰ (日本・西洋・中国)	30	1	広田 他	1 年次 (後期)	52	
		専門料理Ⅱ (日本・西洋・中国)	30	1	広田 他	2 年次 (通年)		
		西洋料理発展	90	3	広田 他	2 年次 (通年)		
		中国料理基礎・応用※4	90	3	土屋 他	1 年次 (通年)	53	
中国料理発展		90	3	土屋 他	2 年次 (通年)			
製菓・製パン基礎		30	1	遠藤・川内 他	2 年次 (前期)			
総合調理実習	特殊調理実習 ※4	30	1	小野	1 年次 (通年)	54		
	集団給食調理実習	60	2	小野	1 年次 (通年)	55		
高度調理技術実習	デュアル実習Ⅱ	150	5	皆田 他	2 年次 (前期)			
フードサービス実習	レストラン営業実習	180	6	広田 他	2 年次 (後期)			
特別講義	レストラン営業理論 (原価計算含む)	30	1	奥山	2 年次 (前期)			
	キャリアガイダンス	30	1	竹内	1 年次 (前期)	56		
	キャリアデザイン	30	1	土屋・竹内	2 年次 (通年)			
	レストランオペレーションⅠ	30	1	杉本	1 年次 (前期)	57		
	レストランオペレーションⅡ	30	1	土屋 他	2 年次 (前期)			
必修科目計			1,830	61				
選択必修※1	インターンシップ	インターンシップⅠ (校外実習)	60	2	土屋 他	1 年次 (通年)	58	
		インターンシップⅡ (校外実習)	60	2	土屋 他	2 年次 (前期)		
		デュアル実習Ⅰ	30	1	土屋 他	1 年次 (通年)	59	
	調理に関する国際コミュニケーション	フードランゲージ (フランス語)	30	1	上田	2 年次 (後期)		
		フードランゲージ (英語)	30	1	三谷・藤谷	1 年次 (前期)	60	
	特別講義	店舗マネージメント	30	1	奥山	1 年次 (通年)	61	
選択必修科目計			240	8				
選択※2※3	特論	共通特論Ⅰ (栄養と調理技能検定 3 級)	30	1		1・2 年次 (後期)		
		共通特論Ⅱ (栄養と調理技能検定 2 級以上)	30	1		1・2 年次 (後期)		
		共通特論Ⅲ (ヨーロッパ研修)	30	1		1・2 年次 (後期)		
		共通特論Ⅳ	30	1		1・2 年次 (後期)		
		共通特論Ⅴ (日本料理研修)	30	1		1・2 年次 (通年)		
		共通特論Ⅵ	30	1		1・2 年次 (後期)		
		共通特論Ⅶ	30	1		1・2 年次 (通年)		
		共通特論Ⅷ	30	1		1・2 年次 (後期)		
		共通特論Ⅸ (技術考査)	30	1		1・2 年次 (後期)		
		共通特論Ⅹ	30	1		1・2 年次 (後期)		
		共通特論Ⅺ	30	1		1・2 年次 (後期)		
		共通特論Ⅻ (北海道十勝研修)	30	1		1・2 年次 (通年)		
		選択科目計			360	12		
	卒業に必要な総授業時間数			2,010	67			

※1 ①6 単位以上履修すること。②調理に関する国際コミュニケーションは、1 科目以上履修すること。③インターンシップⅠを履修しないとインターンシップⅡは履修できない。

履修モデル A：フードランゲージ（英語）1 単位＋店舗マネージメント 1 単位＋インターンシップⅠ（校外実習）2 単位＋インターンシップⅡ（校外実習）2 単位＋デュアル実習Ⅰ 1 単位 計 7 単位

履修モデル B：フードランゲージ（英語）1 単位＋フードランゲージ（フランス語）1 単位＋インターンシップⅠ（校外実習）2 単位＋インターンシップⅡ（校外実習）2 単位＋デュアル実習Ⅰ 1 単位 計 7 単位

履修モデル C：フードランゲージ（英語）1 単位＋店舗マネージメント 1 単位＋フードランゲージ（フランス語）1 単位＋インターンシップⅠ（校外実習）2 単位＋インターンシップⅡ（校外実習）2 単位＋デュアル実習Ⅰ 1 単位 計 8 単位

※2 選択科目は学則で定める卒業に必要な総授業時間数には含まない。

※3 特論科目の中で、日程の関係で卒業式以降に実施されたものについては、認定しない。

※4 （公）全国調理職業訓練協会認定「介護食士 3 級認定資格」の資格取得を希望する者は履修すること。

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
公 衆 衛 生 学 I			2 単位 (60時間)	通年	必修	中 村 悟 子
授業の目的						
健康の概念を理解し、公衆衛生学・食育の概要とその実践活動を学習することにより、食と健康に関する調理マイスターの基礎知識を習得する。また、調理師法を学習することにより、調理師の社会的な役割を理解する。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要		
1	1.2	4/13	健康の考え方①	健康とは何か		
2	3.4	4/20	健康の考え方②	我が国の健康水準		
3	5.6	4/27	健康の考え方③	目指すべき健康とは		
4	7.8	5/11	食と健康の関係①	食生活の健康への影響		
5	9.10	5/18	食と健康の関係②	健康的な食生活習慣づくり		
6	11.12	5/25	調理師の役割①	調理師法の成り立ち、調理師法の概要		
7	13.14	6/1	調理師の役割②	食生活における調理師の役割		
8	15.16	6/8	前期中間試験、振り返り			
9	17.18	6/15	疾病の動向と予防	疾病の動向、疾病予防の活動とその変化		
10	19.20	6/22	生活習慣病①	生活習慣病とは、生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性		
11	21.22	6/29	生活習慣病②	生活習慣病の予防		
12	23.24	7/6	健康づくり対策①	疾病予防から健康増進へ		
13	25.26	7/13	健康づくり対策②	健康増進法、わが国における健康づくり対策		
14	27.28	8/24	健康づくり対策③	健康教育、健康に関する食品情報		
15	29.30	8/31	前期定期試験			
16	31.32	9/7	健康づくり各論①	運動・身体活動、休養・睡眠と健康		
17	33.34	9/14	健康づくり各論②	飲酒・喫煙と健康		
18	35.36	10/14	健康づくり各論③	歯科・口腔保健、ライフコースアプローチ		
19	37.38	10/21	心の健康づくり対策①	心身相関とストレス		
20	39.40	11/4	心の健康づくり対策②	ストレスへの対処法、心の健康と自己実現		
21	41.42	11/11	調理師と食育①	食育の定義、食育の意義、食育基本法		
22	43.44	11/18	調理師と食育②	食育における調理師の役割		
23	45.46	11/25	後期中間試験、振り返り			
24	47.48	12/2	労働と健康①	作業環境と健康、作業条件と健康		
25	49.50	12/9	労働と健康②	職業病・労働災害、調理師の職場環境と労働災害		
26	51.52	12/16	環境と健康①	生活環境の衛生、現代の生活環境、環境因子		
27	53.54	12/23	環境と健康②	環境条件：大気、水		
28	55.56	1/6	環境と健康③	環境条件：住居、廃棄物、放射線		
29	57.58	1/20	環境と健康④	環境汚染とその対策		
30	59.60	2/3	後期定期試験			
成績評価基準		定期試験：80％ 出席率：20％				
教科書 参考書 教 材		新調理師養成教育全書「食生活と健康」（公益社団法人 全国調理師養成施設協会） 配布プリント				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
栄 養 学 I			2 単位 (60時間)	通年	必修	由 井 美 和・金 田 さちこ・ 渋谷 まさと
授業の目的						
栄養素の種類や働き、体内での消化・吸収・代謝などについて学び、健康づくりに必要な栄養学の基礎知識を修得する。 本講は（公社）全国調理職業訓練協会認定資格「介護食士 3 級」の規定科目を含む。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M1				
1	1.2	4/8	栄養素の機能と健康（栄養と健康）	栄養素の種類 食品の成分と体の成分 食品中の栄養素と健康		
2	3.4	4/15	栄養素の機能と健康（炭水化物）	炭水化物とは		
3	5.6	4/22	栄養素の機能と健康（脂質）	脂質とは		
4	7.8	5/14	栄養素の機能と健康（たんぱく質①）	たんぱく質とは		
5	9.10	5/20	栄養素の機能と健康（たんぱく質②） 小テスト①	たんぱく質の栄養価（アミノ酸価・補足効果・機能性） 小テスト①		
6	11.12	5/27	栄養素の機能と健康（ビタミン①）	ビタミンの種類 脂溶性ビタミンの種類と働き		
7	13.14	6/10	栄養素の機能と健康（ビタミン②）	水溶性ビタミンの種類と働き		
8	15.16	6/17	栄養素の機能と健康（ミネラル①）	ミネラルの種類 多量ミネラルの種類と働き		
9	17.18	7/1	栄養素の機能と健康（ミネラル②）	微量ミネラルの種類と働き		
10	19.20	7/8	栄養素の機能と健康（その他の成分） 小テスト②	水分 機能性成分 小テスト②		
11	21.22	7/15	日本人の食事摂取基準	日本人の食事摂取基準とは 食事摂取基準の指標		
12	23.24	8/19	<介護食>高齢者の心理（高齢者の心理の理解）	加齢に伴う身体と健康状態の変化、それらによる精神面の影響を理解し、望ましい接し方について学ぶ		
13	25.26	8/19	<介護食>高齢者の心理（高齢者の食の支援／試験） <栄養学 I>時間栄養学	高齢者の食事に関する問題を解決し、安全で楽しく食事ができる方法を学ぶ 時間栄養学		
14	27.28	8/19	<介護食>医学的基礎知識（摂食嚥下）	摂食嚥下に関わる器官、摂食嚥下のプロセス、嚥下障害		
15	29.30	8/19	<介護食>医学的基礎知識（高齢者の身体機能の低下と生活習慣病／試験）	老化による身体機能の低下、高血圧		
16	31.32	9/2	食品の選択（1）	食品標準成分表		
17	33.34	9/9	食品の選択（2）	食品分類法 食事バランスガイド		
18	35.36	9/16	消化と吸収（食品の摂取） 栄養素の消化・吸収・代謝（1）	生理的欲求 心理的欲求 栄養管理 各消化器官での消化①		
19	37.38	10/14	栄養素の消化・吸収・代謝（2）	各消化器官での消化②		
20	39.40	10/21	栄養価計算	食品成分表を使用した栄養価計算		
21	41.42	11/4	コンピューター実習①	パソコンの基本操作 パソコンを使用した栄養価計算		
22	43.44	11/11	コンピューター実習②	パソコンを使用した栄養価計算 まとめ		
23	45.46	11/18	コンピューター実習③	メニュー表の作成		
24	47.48	11/25	栄養素の消化・吸収・代謝（3）	栄養素の吸収（栄養素の吸収経路）		
25	49.50	12/2	栄養素の消化・吸収・代謝（4）	栄養素の吸収（各栄養素の吸収）		
26	51.52	12/16	栄養素の消化・吸収・代謝（6）	栄養素の代謝（糖質・脂質・たんぱく質の代謝について）		
27	53.54	12/23	小テスト③ エネルギー代謝（1）	小テスト③ エネルギー代謝とは？		
28	55.56	1/6	エネルギー代謝（2）	エネルギー摂取量とエネルギー消費量（基礎代謝）		
29	57.58	1/13	エネルギー代謝（3）	エネルギー摂取量とエネルギー消費量（身体活動レベル・メッツ）		
30	59.60	1/20	定期試験	定期試験		
成績評価基準		栄養学 I 【小テスト・課題・ノート 40％、定期試験 60％】介護食【（高齢者の心理）出席状況 30％、授業態度 30％、課題提出・試験 40％】介護食【（医学的基礎知識）授業内小テスト、試験により評価しますが、授業外の時間でも受験機会を提供します】				
教科書 参考書 教 材		栄養学 I 【新調理師養成教育全書「2 食品と栄養の特性」（（公社）全国調理師養成施設協会編）、新食品成分表 FOODS（とうほう）、配布プリント】 介護食【「介護食士講座 3 級・介護食士講座 3 級問題集」（（公社）全国調理職業訓練協会編）、介護食士講座 3 級／医学的基礎知識）、配布プリント】				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
食 品 学 ・ 食 品 学 実 習			2 単位 (60時間)	通 年	必修	小 澤 陽 子
授業の目的						
この科目を学ぶことにより、いろいろな食品の特性についての知識を得ることができます。そして、調理の際の食品の選択、調理法の工夫、栄養を考慮したメニューの開発などが適切に実施できるようになります。また、加工実習では食品の加工原理をもとにした加工食品を作ることにより、調理科学の理解を深めることができます。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M1				
1	1.2	4/13	穀類①	穀類の特徴 米の構造、成分、種類、加工品		
2	3.4	4/20	穀類②	小麦の特徴、構造、成分、加工品 その他の穀類の特徴		
3	5.6	4/27	いもおよびでんぷん類	いも類、でんぷん類の特徴と成分		
4	7.8	5/11	砂糖および甘味料類	砂糖の種類と特徴 その他の甘味料の特徴		
5	9.10	5/18	小テスト① 豆類①	小テスト（穀類～甘味料類） 大豆の特徴、成分、加工品		
6	11.12	5/25	豆類② 種実類 野菜類①	その他の豆類の特徴 種実類の特徴 野菜類の特徴と分類		
7	13.14	6/1	野菜類②	葉菜類、茎菜類、根菜類、果菜類、花菜類の特徴と成分		
8	15.16	6/8	果実類	果実類の特徴と分類、成分 果実類の加工品		
9	17.18	6/15	きのこ類・藻類	きのこ類、藻類の種類と特徴、成分		
10	19.20	6/22	小テスト② 魚介類①	小テスト（大豆～藻類） 魚介類の分類と特徴		
11	21.22	6/29	魚介類②	魚介類の成分 死後硬直と鮮度		
12	23.24	7/6	魚介類③	主な魚介類の特徴 魚介類の加工品		
13	25.26	7/13	食肉類①	食肉類の定義 食肉の構造と成分 肉の熟成		
14	27.28	8/24	食肉類②	主な食肉の種類と特徴 食肉加工品		
15	29.30	8/31	卵類	鶏卵の特徴、構造、成分、物理的性質 鶏卵の鮮度 加工品		
16	31.32	9/7	乳類	牛乳の成分、特徴 乳製品の種類と特徴		
17	33.34	9/14	油脂類	植物性油脂、動物性油脂、加工油脂の特徴		
18	35.36	10/5	小テスト③ 菓子類	小テスト（魚介類～油脂類） 菓子類の種類と特徴		
19	37.38	10/19	嗜好飲料類	嗜好飲料類（アルコール飲料、茶など）の種類と特徴		
20	39.40	10/26	調味料類・香辛料類 膨張剤	調味料類、香辛料類の種類と特徴 膨張剤の分類		
21	41.42	11/9	加工実習 A	化学的加工による加工食品を作る		
22	43.44	11/9		ジャムとカッテージチーズを作る（pH や糖度の測定、試食）		
23	45.46	11/16	加工実習 B	こんにゃくを作る（pH の測定、試食） レポートの作成		
24	47.48	11/16		実習のまとめ（講義） 加工実習のテスト		
25	49.50	11/27	調理加工食品類・その他の食品	調理加工食品類、ゲル状食品、特別用途食品等の種類と特徴		
26	51.52	12/7	食品の加工と貯蔵①	食品加工の目的、加工法		
27	53.54	12/14	食品の加工と貯蔵②	食品の貯蔵法（乾燥法、漬物法、低温貯蔵法、ガス貯蔵法など）		
28	55.56	12/21	食品の生産と流通	食品の国内生産、食料自給率、食品の流通の仕組み		
29	57.58	1/8	小テスト④ 1 年間のまとめ	小テスト（菓子類～食品の生産と流通） 定期試験対策		
30	59.60	1/18	定期試験	定期試験 授業ノート提出（記載状況確認）		
成績評価基準		定期試験 60％ 加工実習のテストおよびレポート 20％ 授業ノート記載状況 20％				
教科書 参考書 教 材		①新調理師養成教育全書必修編 2「食品と栄養の特性」（公社）全国調理師養成施設協会編 ②新食品成分表 FOODS（日本食品標準成分表）とうほう ③「食品学・実習 授業ノート」 小澤編				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担 当 者 氏 名
食 品 衛 生 学 I			2単位 (60時間)	通年	必修	三宅啓文・貞升友紀
授業の目的						
「食」の提供において安全性の確保は不可欠です。この授業では、安全な「食」を提供し、飲食による健康被害を未然に防ぐため、「食品衛生」の知識を学び、理解を深めることを目的とします。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M1				
1	1.2	4/9	食品衛生学 概論	食品衛生学の目的、理念、手法など概要について学ぶ。		
2	3.4	4/16	食品衛生学 序論 I	食品衛生学における基礎知識として生物、化学等について学ぶ。		
3	5.6	4/23	食品衛生学 序論 II	食品衛生学における基礎知識として生物、化学等について学ぶ。		
4	7.8	4/30	食品の変質 I	発酵、腐敗、変敗、酸敗など食品の変質について学ぶ。		
5	9.10	5/7	食品と微生物	食品衛生上重要な微生物の基礎的な知識について学ぶ。		
6	11.12	5/14	食品の変質 II	腐敗、変敗、酸敗などのメカニズムと防止法について学ぶ。		
7	13.14	5/21	食中毒の概要	食中毒に関する基礎知識や概況について学ぶ。		
8	15.16	5/28	細菌性食中毒 I	感染型食中毒（カンピロバクターなど）について学ぶ。		
9	17.18	6/4	細菌性食中毒 II	食品内毒素型食中毒（黄色ブドウ球菌など）について学ぶ。		
10	19.20	6/11	細菌性食中毒 III	生体内毒素型食中毒（ウェルシュ菌など）について学ぶ。		
11	21.22	6/18	ウイルス性食中毒	ウイルス性食中毒（ノロウイルスなど）について学ぶ。		
12	23.24	7/2	寄生虫による食中毒	寄生虫による食中毒（アニサキスなど）について学ぶ。		
13	25.26	7/9	人畜共通感染症 I	食中毒原因菌を含む広義の人畜共通感染症の基礎知識を学ぶ。		
14	27.28	7/16	異物混入について	異物混入の原因や防止対策について学ぶ。		
15	29.30	8/27	まとめ I	これまでの学習の復習		
16	31.32	9/3	中間試験	筆記試験		
17	33.34	9/10	自然毒による食中毒	自然毒について学ぶ。		
18	35.36	10/1	化学性食中毒	自然毒以外の化学性食中毒について学ぶ。		
19	37.38	10/15	食品中の汚染物質 I	金属、放射性物質等について学ぶ。		
20	39.40	10/22	人畜共通感染症 II	広義の人畜共通感染症の防止策や関連する法令について学ぶ。		
21	41.42	11/5	食品中の汚染物質 II	カビ毒、残留性有機汚染物質について学ぶ。		
22	43.44	11/12	食品の鮮度判定	食品の鮮度判定について、種類や特徴を学ぶ。		
23	45.46	11/19	法制度概論	食品に関する法制度と行政の係りについて学ぶ。		
24	47.48	11/22	食品添加物 I	食品添加物の意義・役割・安全性評価について学ぶ。		
25	49.50	12/3	食品添加物 II	食品添加物の種類、表示のルールについて学ぶ。		
26	51.52	12/10	食品の容器・包装	食品に用いられる容器・包装について学ぶ。		
27	53.54	12/17	食品衛生管理 I	施設・設備の安全対策や調理従事者の健康管理について学ぶ。		
28	55.56	12/17	食品衛生管理 II	調理作業時における安全対策、HACCP、食品事故対応について学ぶ。		
29	57.58	1/21	まとめ II	これまでの学習の復習		
30	59.60	1/28	期末試験	筆記試験		
成績評価基準		試験・レポート 50％、出席率 25％、授業態度 25％				
教科書 参考書 教 材		新調理師養成教育全書 必修編3 「食品の安全と衛生」：（公社）全国調理師養成施設協会編 授業内で適宜紹介していきます。				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
食 品 衛 生 学 実 験 実 習			1 単位 (30時間)	前期	必修	平 井 昭 彦
授業の目的						
科学的根拠を基にして、食品衛生を自ら推進できる調理師となることを目標とする。このため現場で使用できる簡易検査法を主に、微生物学的検査法、理化学的検査法さらに衛生管理システムについて修得する。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要		
1	1～4	4/24	実習の説明と注意事項 微生物学実習①	食品衛生関係ビデオ視聴 微生物学実験実習の準備（培地作成と滅菌）		
2	5～8	5/1	微生物学実習② 手指の清浄度の検査 飲料水の衛生検査	①の培地を用いて手指の汚染度測定、落下細菌数・真菌数の測定 ATP 法を用いた手指の汚染度測定 水道水中の残留塩素の測定		
3	9～12	5/8	微生物学実習③ 細菌の簡易検査（1）	②で培養した細菌集落、真菌集落の観察、スケッチ 簡易検査キットを用いた食品の細菌検査		
4	13～16	5/15	細菌の簡易検査（2） 食品添加物の検査①	(1) の検査結果を判定 清涼飲料水のビタミン C、干びょうの漂白剤の検出		
5	17～20	5/22	食品添加物の検査②	天然色素と合成タール系色素の検出と判定		
6	21～24	5/29	容器の洗い残し簡易検査 食品の簡易検査	脂肪、でんぷん、たんぱく質残留の検査 牛乳、卵の鮮度、油の酸敗の判定		
7	25～28	6/5	食品衛生管理計画（HACCP）	一般的衛生管理計画書の作成 重要管理点計画書の作成		
8	29～30	6/12	実習ノートの提出 筆記試験	各自の実習ノートを完成させて提出 テスト（30 分）		
成績評価基準		テスト 40%、実習ノート 40%、授業態度 20%				
教科書 参考書 教 材		「食品衛生学実習書」香川調理製菓専門学校 「新調理師教育全書 3 食品の安全と衛生」（公社）全国調理師養成施設協会				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
調理理論Ⅰ（食文化概論含む）			2単位 (60時間)	通年	必修	土 屋 純 一・皆 田 健 太 郎・ 広 田 昌 利
授業の目的						
食品の性質を理解し、調理の過程において起こる現象をとらえ、科学的に解明していることにより、料理を美味しく作る方法が解る。美味しさの理由を理論として学び、食品の知識を得て、衛生的で安全な調理のポイントを学習する。ミニテストを毎回実施することで、理解を深める。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要		
1 ～ 60	1 ～ 60	4/8～1/22	日本料理、西洋料理、中国料理の説明と解説。	各調理実習授業における、レシピと調理方法の重要なポイントを解説する。教科書の項目をミニテスト形式で実施、解説する。		
成績評価基準		筆記試験 100%				
教科書 参考書 教 材		新調理師養成教育全書「調理概論と食文化概論」（公社）全国調理師養成施設協会編 プリント配布				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
献立作成（四群点数法含む）			1 単位 (30時間)	前期	必修	由 井 美 和
授業の目的						
調理師は専門の技と知識を駆使し、おいしく、美しく、安全で安心して食べられる料理を作り、提供することが求められている。健康面に配慮したメニュー提案を求められることもあるであろう。そのような様々なニーズに応えられるよう、献立作成の基本と四群点数法（なにをどれだけ食べたらよいかを表す食事法）の基本を学び、栄養バランスのとれた献立作成の実際を学ぶ。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要		
1	1.2	4/13	献立作成の基本①	献立の基本構成とその例 主食・主菜・副菜について		
2	3.4	4/20	献立作成の基本②	献立の種類と方針 献立作成の手順		
3	5.6	4/27	献立作成の基本③	献立作成に必要な基礎知識（1） 食材の概量、食品の廃棄率と正味重量		
4	7.8	5/11	献立作成の基本④	献立作成に必要な基礎知識（2） 発注書の作成、料理の 1 人分の目安量 調味パーセント		
5	9.10	5/18	献立作成に挑戦しよう	（演習）テーマを決めて、 1 食分の献立を作成してみよう		
6	11.12	5/25	四群点数法について①	四群点数法の歴史と成り立ち 1 点実用値・基本点数について		
7	13.14	6/1	四群点数法について②	四群点数法 1 群・2 群の特徴		
8	15.16	6/8	四群点数法について③	四群点数法 3 群・4 群の特徴		
9	17.18	6/15	四群点数法について④	様々な食材の概量と 1 点実用値 ＜課題 1＞食事記録の記入（宿題）⇒食事記録と四群点数法①		
10	19.20	6/22	自分の食事を見つめてみよう①	＜課題 1＞食事記録と四群点数法①		
11	21.22	6/29	自分の食事を見つめてみよう②	＜課題 1＞食事記録と四群点数法② 提出		
12	23.24	7/6	四群点数法と献立作成 自分に合った 1 日の献立を考えてみよう①	四群点数法の計算方法 ＜課題 2＞バランスの取れた 1 日分の献立を考えよう！①		
13	25.26	7/13	四群点数法と献立作成 自分に合った 1 日の献立を考えてみよう②	＜課題 2＞バランスの取れた 1 日分の献立を考えよう！②		
14	27.28	8/24	四群点数法と献立作成 自分に合った 1 日の献立を考えてみよう③	＜課題 2＞バランスの取れた 1 日分の献立を考えよう！③提出		
15	29.30	8/31	定期試験			
成績評価基準		ノート 10%、課題 30%、定期試験 60%				
教科書 参考書 教 材		栄養と調理技能検定公式ガイド 3 級（日本栄養大学出版部） 食品 80 キロカロリーガイドブック（日本栄養大学出版部） 配付資料（専用ノート）・電卓・レシピ本等				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担 当 者 氏 名
集団調理理論（調理施設設備含む）			1 単位 (30時間)	後期	必修	小 野 仁 子
授業の目的						
集団給食の業務全般を集団給食実習と関連付け授業を実施し、大量調理の献立作成のポイント、衛生管理の重要性、基本技術の要点を中心に大量調理の概要を理解する。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要		
1	1.2	4/13	集団給食の意義と目的種類と特徴	特定給食施設とは、その目的。各施設の特徴と実施内容。		
2	3.4	4/20	集団給食の献立	献立作成するための要点と実際の調理業務と関連。		
3	5.6	4/27	食品の購入方法と管理、作業管理	食材の大量購入と業者の選定方法。食品保存方法、職務分担		
4	7.8	5/11	衛生管理①	大量調理での衛生の重要性を知り、具体的な方法も確認する。		
5	9.10	5/18	衛生管理②	同上		
6	11.12	5/25	大量調理の基本技術	大量調理の基本技術の要点。各調理のポイント		
7	13.14	6/1	大量調理の基本技術②	大量調理の基本技術の要点。各調理のポイント		
8	15.16	6/8	中間テスト	筆記テスト		
9	17.18	6/15	調理施設①	建物（施設）概要 建築設備概要 作業環境 調理施設のトレンド		
10	19.20	6/22	調理施設②	清濁分離 一般衛生と HACCP システム ISO22000		
11	21.22	6/29	調理施設③	天井 壁 床 電気設備 換気空調設備 衛生設備（排水側溝・グリストラップ）		
12	23.24	7/6	調理施設④	作業環境・・・室内温度・湿度・気流速・照度・騒音・ドライ厨房・フードサービス・魅せる調理場		
13	25.26	7/13	調理設備①	調理施設の設計 調理場の面積（交差汚染・危険性・生産性・意欲）		
14	27.28	8/24	調理設備②	調理機器・・・加熱調理機器・冷凍、冷蔵機器、下処理加工機器その他		
15	29.30	8/31	テスト	筆記テスト		
成績評価基準		定期試験 50％ 出席率 30％ 授業態度 20％				
教科書 参考書 教 材		「集団調理理論・校内集団給食調理実習」 新調理師養成施設教育全書「6 総合調理実習」（公益社団法人）全国調理師養成施設協会				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担 当 者 氏 名
日 本 料 理 基 礎 ・ 応 用			3 単位 (90時間)	通年	必修	皆田健太郎・秋山莉玖 他
授業の目的						
日本料理の基本技術の向上から応用技術まで丁寧に実習を行い勉強する。日本の四季、行事食、五味五色五法についても理解し調理に繋げる。この実習は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。また高級店の特別講師によるデモンストレーションを行い、就職に役立つ授業です。介護食についても学ぶ。本講は（公社）全国調理職業訓練協会認定資格（介護食士3級）の規定科目である。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						実習作品 70 品
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要		
1	1～3	4/10	調理師の心構え	調理道具、衛生検査、頭髮検査、ロッカー整理、細菌検査など		
2	4～6	4/24	御飯の炊き方、煮干しの出し汁	白飯、味噌汁、鮭の塩焼き		
3	7～9	5/1	春 鰹の出し汁（調味パーセント）	かき玉汁、胡瓜の酢の物、鰯の木の芽焼き、白飯		
4	10～12	5/15	春 鰹①	鰹の塩焼き、お椀、白飯		
5	13～15	5/20	春 鰹②	鰹の蒲焼き、しじみの味噌汁、白飯		
6	16～18	5/22	総合技術（ザガット栗原代表）	本校企業奨学金協力企業		
7	19～21	5/29	春 鰹③	鰹の姿焼き、お椀、白飯		
8	22～24	6/5	包丁法（前期実技特訓）	包丁とぎ、陰陽説、切り方色々		
9	25～27	6/12	前期実技試験模擬練習	鰹の三枚おろし、大根の桂むき、大根の千六本		
10	28～30	6/23	基本、だし巻き玉子、	出汁巻き玉子、大根のそぎ切り		
11	31～33	7/1	介護食実習（日本料理）	鰹のなめろう茶漬け、鰻の金波汁		
12	34～36	7/10	夏 鮎と茶碗蒸し	茶碗蒸し、鮎塩焼き、鮎飯		
13	37～39	8/21	夏 玉子豆腐	高級料亭風そうめん、玉子豆腐		
14	40～42	9/1	総合技術（野崎洋光）	超有名料理人（元、分とく山総料理長）		
15	43～45	9/11	前期実技試験	鰹の三枚おろし、大根の桂むき、大根の千六本		
16	46～48	9/16	夏秋 鰹を使って 刺身 ステーキ	鰹のたたき、鰹のステーキ、鰹めし、鰹の味噌汁		
17	49～51	10/7	紅葉の季節、焼物、揚げ物、	秋魚の塩焼き、竜田揚げ、さつま芋御飯、いが栗素麺		
18	52～54	10/22	秋 天ぷら	季節の天婦羅、白飯、あさりの味噌汁		
19	55～57	10/28	作品展準備	学園祭イベント		
20	58～60	10/29	作品展準備	学園祭イベント		
21	61～63	11/11	紅葉鯛を使って	鯛めし、鯛の味噌汁、小鯛の姿造り、		
22	64～66	11/20	冬 寿司飯を使って	海鮮ちらし寿司、あさりの味噌汁		
23	67～69	12/1	介護食実習（日本料理）	もずく粥、など		
24	70～72	12/17	冬 特別実習（おせち 1 日目）	黒豆、栗きんとん、数の子、お雑煮、五色なますなど		
25	73～75	12/18	冬 特別実習（おせち 2 日目）	伊達巻、田作り、鰯の照り焼き、紅白蒲鉾、寒椿いくら、いりどり		
26	76～78	12/22	後期実技試験模擬練習	出汁巻き玉子、大根のそぎ切り		
27	79～81	1/19	総合技術（稲葉恭二）香川 OB	エビキャズ代表、（元つきぢ田村、箱根強羅花壇、大谷山荘総料理長）		
28	82～84	1/20	後期実技テスト	出汁巻き玉子、大根のそぎ切り		
29	85～87	2/8	春のおとずれの料理	春海老と山菜の天井、蛤のお吸い物		
30	88～90	2/17	卒業制作展準備期間	イベント準備		
成績評価基準		実技試験 50%、遅刻欠席・身だしなみ・挨拶・挨拶 20%、レポート 30%				
教科書 参考書 教 材		日本料理実習ノート（黄色）、教科書 4 番、5 番、介護食士講座 3 級（公社）全国調理職業訓練協会編				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
西 洋 料 理 基 礎 ・ 応 用			3 単位 (90時間)	通年	必修	広 田 昌 利 他
授業の目的						
西洋料理の基本を中心に、包丁の使い方、フライパンの操作、フォンの取り方、野菜・鶏の扱い方、及びその調理法の知識・技術を修得する。またトレーニング実習を実習時間内に組み入れ、基本技術の向上をはかる。サーモン・鶏・鴨・仔羊・牛フィレ肉などの扱い方の調理法を理解し、ソース・付け合わせから盛り付けまでを通して、総合的な知識・技術を修得する。また、前期同様、トレーニング実習を組み入れ、基本技術の向上ができるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業を行います。本講は（公社）全国調理職業訓練協会認定資格「介護食士3級」の規定科目である。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						実習作品 70 品
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要		
1	1～3	4/8	道具の名前と包丁の研ぎ方（広田）	包丁の研ぎ方		
2	4～6	4/15	野菜の切り方Ⅰ（広田）	基本的な切り方		
3	7～9	4/28	野菜の切り方Ⅱ（広田）	ジュリエンス、ヴィネグレット		
4	10～12	5/12	総合技術	「ロイヤルパークホテル」総料理長 松山昌樹先生		
5	13～15	5/19	野菜の切り方Ⅲ（広田）	デ、マヨネーズ（乳化について）		
6	16～18	5/27	fond について（介護食①）（広田）	西洋の fond（出汁）とスープ		
7	19～21	6/3	前期実技試験課題（広田）	人参のシャトー、ジュリエンス、ブリュノワーズ		
8	22～24	6/10	鶏について（広田）	四つ取り		
9	25～27	6/26	鶏料理Ⅰ〈ムネ肉〉（広田）	パネ「コルドンブルー」		
10	28～30	7/8	鶏料理Ⅱ〈モモ肉〉（広田）	煮込み 「フリカッセ ドゥ プーレー」		
11	31～33	7/15	オードブルについて（広田）	冷前菜 「スモークサーモン」「ムース」		
12	34～36	7/17	総合技術	「セルリアンタワー東急ホテル」名誉総料理長 福田順彦先生		
13	37～39	8/26	パスタについて（広田）	スパゲッティー アマトリチャーナ		
14	40～42	9/2	前期実技試験（広田）	シャトーむき、ジュリエンス、ブリュノワーズ		
15	43～45	9/9	魚料理Ⅰ（広田）	魚の焼き方、ポワレ、ブルブランソース		
16	46～48	9/18	総合技術	「ミリアンリゾートホテルズ」宮蘭純一先生		
17	49～51	10/30	作品展			
18	52～54	10/30	作品展			
19	55～57	10/13	魚料理Ⅱ（広田）	ボシェ、ヴァンプランソース		
20	58～60	10/16	牛肉料理Ⅰ（広田）	牛フィレ肉のポワレ、マデラ酒のソース		
21	61～63	11/4	牛肉料理Ⅱ（広田）	牛サーロイン肉のグリル、赤ワインのソース		
22	64～66	11/17	後期実技試験課題（広田）	オムレツ、ピラフ、シャトーむき		
23	67～69	11/27	ルーについて（広田）	マカロニグラタン		
24	70～72	12/8	鴨料理について（広田）	鴨ムネ肉のロースト、ピガロードソース		
25	73～75	12/16	西洋料理の介護食②（広田）	西洋料理における介護食の調理技法を理解する		
26	76～78	1/6	後期実技試験練習（広田）	オムレツ、ピラフ、シャトーむき		
27	79～81	1/12	後期実技試験（広田）	オムレツ、ピラフ、シャトーむき		
28	82～84	1/15	総合技術	「リストランテ・アルポンテ」オーナーシェフ 原 宏治先生		
29	85～87	2/12	仔羊料理について（広田）	仔羊のロースト、ペルシヤード		
30	88～90	2/21	卒業制作展			
成績評価基準		実技試験 70%、レポート 30%（出欠席・平常点含む）				
教科書 参考書 教 材		西洋料理教科書・「介護食士3級」（公社）全国調理職業訓練協会編 エスコフィエの技				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担 当 者 氏 名
専門料理Ⅰ（日本・西洋・中国）			1 単位 (30時間)	後期	必修	土屋純一・皆田健太郎・広田昌利・ 小野仁子・秋山莉玖 他
授業の目的						
日本料理、西洋料理、中国料理の調理法を理解し、基本技術の向上と２年生に向けての応用調理ができるようになる。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						実習作品 30 品
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要		
1	1～3	10/5	日本料理①（皆田）	季節の料理①		
2	4～6	10/19	中国料理①（小野）	四大料理の違いを理解する①		
3	7～9	11/5	中国料理②（土屋）	四大料理の違いを理解する②		
4	10～12	11/30	西洋料理①（広田）	洋食屋の料理		
5	13～15	12/21	西洋料理②（広田）	ビストロ フレンチ①		
6	16～18	1/18	西洋料理③（広田）	ビストロ フレンチ②		
7	19～21	1/25	日本料理②（秋山）	季節の料理②		
8	22～24	2/1	中国料理③（小野）	四大料理の違いを理解する③		
9	25～27	2/9	日本料理③（皆田）	ビストロ フレンチ③		
10	28～30	2/15	西洋料理④（広田）	季節の料理③		
成績評価基準		出欠席・平常点 70%、 レポート 30%				
教科書 参考書 教 材						

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
中国料理基礎・応用			3単位 (90時間)	通年	必修	土 屋 純 一 他
授業の目的						
中国料理の基本を中心に授業を進め、応用として専門的な調味料や調理法について深く学習する。トレーニング実習を組み入れ、基本技術の向上ができるようになる。この実習は、実務経験のある教員による授業になります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。本講は（公社）全国調理職業訓練協会認定資格「介護食士３級」の規定科目である。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						実習作品 60 品
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M1				
1	1～3	4/14	実習の進め方、道具の手入れ、扱い方	調理実習の進め方、包丁の研ぎ方、鍋ふりを学ぶ		
2	4～6	4/21	野菜の切り方	包丁の研ぎ方、各種包丁法を学ぶ、ミニテスト		
3	7～9	4/22	総合調理①			
4	10～12	5/8	湯（スープ）について	スープの取り方、種類について、酸辣湯、清蒸肉元湯、ト レーニング		
5	13～15	5/13	前菜について	棒棒鶏、姜汁墨魚花、飾り切り、トレーニング		
6	16～18	5/26	炒について①	滑蛋炒蝦仁、豆芽炒肉片、トレーニング		
7	19～21	6/2	炸について①	干炸鷄子塊、春巻、トレーニング		
8	22～24	6/9	炒・炸について②	蛋炒飯、魷魚炸雲吞、包丁研ぎ		
9	25～27	6/17	前期実技試験模擬	炒飯、蛋皮、大根３種切り		
10	28～30	6/19	総合調理②			
11	31～33	6/30	炒・炸について②	回鍋肉、酥炸双様、包丁研ぎ		
12	34～36	7/7	焼について	乾焼蝦仁、香蒜燜鰻魚、包丁研ぎ、トレーニング		
13	37～39	8/20	点心について①	水餃子、中国スイーツ、トレーニング		
14	40～42	9/4	炒・炸について③	豉油炒麵、芝麻球２種、トレーニング		
15	43～45	9/8	蒸すについて（介護食士含む）	清蒸魚、軟蒸水蛋、包丁研ぎ、トレーニング		
16	46～48	10/2	前期実技試験	炒飯、蛋皮、大根３種切り		
17	49～51	10/6	総合調理③			
18	52～54	10/14	点心について②	焼売、鍋貼餃子、トレーニング		
19	55～57	10/29	作品展準備①			
20	58～60	10/29	作品展準備②			
21	61～63	11/10	麵について	什錦炸麵、干焼伊府麵、トレーニング		
22	64～66	11/13	後期実技試験模擬	煎蛋、大根片、鶏人參		
23	67～69	11/18	溜について	糖醋肉、香醋肉塊、磨菇紅汁鱈魚、トレーニング		
24	70～72	12/2	点心について③（介護食士含む）	菜肉包、中国スイーツ豆花、トレーニング		
25	73～75	12/9	総合調理④			
26	76～78	12/11	米について	什錦鍋巴、炒米粉、お粥、トレーニング		
27	79～81	12/23	特殊調味料について	沙茶醬焼鷄塊、陳麻婆豆腐、トレーニング		
28	82～84	1/13	後期実技試験	煎蛋、大根片、鶏人參		
29	85～87	1/29	特殊材料について	紅焼排翅、干貝燉鷄湯、冷拌海蜇皮、トレーニング		
30	88～90	2/18	卒業制作展			
成績評価基準		実技試験 70％・レポート 30％（出欠席・平常点も含む）				
教科書 参考書 教 材		新調理師養成教育全書「調理理論と食文化概論」（公社）全国調理師養成施設協会編 新調理師養成教育全書「調理実習」（公社）全国調理師養成施設協会編				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
特 殊 調 理 実 習			1 単位 (30時間)	通年	必修	小 野 仁 子
授業の目的						
「健康に生きる」を考えながら食材、調理法、生活習慣病、食行動などから理論、実習を行い理解できるようになる。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります） 実習作品 25 品						
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M1				
1	1～3	6/16	調味％について 味覚の感じ方	調味％、素材の切り方、だしの違い、調理法、調理器具による味覚の感じ方の違いについて学ぶ		
2	4～6	7/3	食物繊維の多い食事	食物繊維の働きや腸内環境を整えることにより健康になることを学ぶ		
3	7～9	7/14	消化・吸収	胃腸障害、食欲不振における食事対策		
4	10～12	8/25	カロリーコントロール	適正体重を保つための必要性、食品の選択、調理方法によってエネルギーを下げる方法を考える		
5	13～15	9/15	高血圧	塩分過剰摂取と生活習慣病との関係 薄味にする調理の工夫		
6	16～18	10/23	糖尿病	糖尿病の人の食事に用いる食品の選び方 調理法の工夫		
7	19～21	11/25	脂質異常症	脂質異常症の人の食事のに用いる食品の選び方 調理法の工夫		
8	22～24	12/4	食物アレルギー	どのようなアレルギーがあるか、代替食品の考え方とその調理		
9	25～27	1/8	腎臓病	高エネルギー食、低ナトリウム食、腎臓機能に応じたタンパク質の考え方、取り方		
10	28～30	1/22	貧血・骨粗しょう症	鉄を多く含む食品 カルシウムを多く含む食品 上手な採り方 組み合わせ方		
成績評価基準		出席率 40％ レポート 30％ 授業態度 30％				
教科書 参考書 教 材		配布プリント				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担 当 者 氏 名
集 団 給 食 調 理 実 習			2 単位 (60時間)	通 年	必修	小 野 仁 子
授業の目的						
大量調理の重要なポイントを実践形式で学ぶ						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要		
1	1.2	4/16	実習シミュレーション①（実習室）	主菜・副菜・主食汁・デザート・マネージャーに分かれ作業し 仕事内容を学ぶ		
2	3.4					
3	5.6	4/23	実習シミュレーション②（実習室）	主菜・副菜・主食汁・デザート・マネージャーに分かれ作業し 仕事内容を学ぶ		
4	7.8					
5	9.10	6/11	実習シミュレーション① （総合調理実習室）	主菜・副菜・主食汁・デザート・マネージャーに分かれ作業し 仕事内容を学ぶ 実際に総合調理実習室を使用し調理機器、場所に慣れる		
6	11.12					
7	13.14					
8	15.16	6/18	実習シミュレーション② （総合調理実習室）	主菜・副菜・主食汁・デザート・マネージャーに分かれ作業し 仕事内容を学ぶ 実際に総合調理実習室を使用し調理機器、場所に慣れる		
9	17.18					
10	19.20					
11	21.22	9/17	大量調理の実践① （総合調理実習室）	実際に喫食者（学生）に食べてもらい、大量調理、サービス、 後片付け、時間管理を学ぶ。		
12	23.24					
13	25.26					
14	27.28					
15	29.30	9/24	大量調理の実践② （総合調理実習室）	実際に喫食者（学生）に食べてもらい、大量調理、サービス、 後片付け、時間管理を学ぶ。		
16	31.32					
17	33.34					
18	35.36					
19	37.38	1/7	大量調理の実践② （総合調理実習室）	実際に喫食者（学生）に食べてもらい、大量調理、サービス、 後片付け、時間管理を学ぶ。		
20	39.40					
21	41.42					
22	43.44					
23	45.46	1/14	大量調理の実践② （総合調理実習室）	実際に喫食者（学生）に食べてもらい、大量調理、サービス、 後片付け、時間管理を学ぶ。		
24	47.48					
25	49.50					
26	51.52					
27	53.54	10/31	作品展	来校者に喫食してもらい、大量調理、サービス、を学び、合 わせて会計管理、時間管理を学ぶ。		
28	55.56					
29	57.58	11/1	作品展	来校者に喫食してもらい、大量調理、サービス、を学び、合 わせて会計管理、時間管理を学ぶ。		
30	59.60					
成績評価基準		実習での行動と対応・衛生管理 50％ 実習レポート内容 30％ 出席状況 20％				
教科書 参考書 教 材		「集団調理理論・校内集団給食調理実習」 新調理師養成施設教育全書 「6 総合調理実習」（公益社団法人）全国調理師養成施設協会				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
キャリアガイダンス			1 単位 (30時間)	前期	必修	竹 内 智 子
授業の目的						
①筆記試験対策として、採用試験適性検査（SPI）を中心に問題を解き、基礎知識と一般常識を身につける。 ②社会人として求められる「ビジネスマナー」や「コミュニケーション能力」を学び実践することにより、面接試験で自分の強みを発揮できるようになる。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要		
1	1.2	4/8	筆記試験対策 就職に向けての意識づけ	小テスト（1）／解答・解説 目標設定／PDCA シート作成（提出物①）		
2	3.4	4/15	筆記試験対策 ビジネスマナー①	小テスト（2）／解答・解説 あいさつ・笑顔・身だしなみ		
3	5.6	4/22	筆記試験対策 ビジネスマナー②	小テスト（3）／解答・解説 立ち居振る舞い・電話応対・その他のマナーについて		
4	7.8	4/30	筆記試験対策 履歴書作成①	小テスト（4）／解答・解説 住所・学歴などの正式な書き方		
5	9.10	5/7	筆記試験対策 履歴書作成②	小テスト（5）／解答・解説 志望理由と自己PRの効果的な書き方		
6	11.12	5/20	筆記試験対策 履歴書作成③	小テスト（6）／解答・解説 志望理由と自己PRの効果的な書き方（提出物②）		
7	13.14	5/27	筆記試験対策 面接対策①	小テスト（7）／解答・解説 ビジネスマナーの再確認		
8	15.16	6/3	筆記試験対策 面接対策②	小テスト（8）／解答・解説 履歴書や志望理由の記載内容を効果的に表現する方法		
9	17.18	6/10	筆記試験対策 模擬面接①	小テスト（9）／解答・解説 グループ面接（入室～自己紹介～退室）		
10	19.20	6/17	筆記試験対策 模擬面接②	小テスト（10）／解答・解説 グループ面接（入室～自己紹介・志望理由～退室）		
11	21.22	7/1	筆記試験対策 模擬面接③	小テスト（11）／解答・解説 グループ面接（入室～自己紹介・志望理由～退室）		
12	23.24	7/9	筆記試験対策 模擬面接④	小テスト（12）／解答・解説 グループ面接（入室～自己紹介・志望理由～退室）		
13	25.26	7/16	筆記試験対策 模擬面接⑤	個人面接練習／履歴書・文章の書き方仕上げ PDCA シート作成（提出物③）		
14	27.28	8/26	筆記試験対策 模擬面接⑥	模擬面接仕上げ（入室～質疑応答～退室）		
15	29.30	9/3	まとめ 定期試験	前期授業を振り返り、働くことに対する意識を再確認する 前期授業の中から出題（選択問題・記述問題ともあり）		
成績評価基準		授業態度・提出物 40％ 定期試験 60％				
教科書 参考書 教 材		就活必携・労働法（東京都産業労働局発行） 講師作成プリント・就職活動ガイドブック（香川調理製菓専門学校編）・関連する映像など				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
レストランオペレーションⅠ			1 単位 (30時間)	前期	必修	奥 山 敦
授業の目的						
レストランは、一生忘れることのない人生の思い出を残す「メモリアル産業」です。 「お客様満足」を実践するための基礎知識を学び、理解を深め、知識とスキルの習得を目指します。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要		
1	1.2	4/14	オリエンテーション	授業の目的と内容、進め方 評価基準説明		
2	3.4	4/21	レストラン・接客の基本①	レストラン（飲食・サービス業）の特徴を理解する レストランサービス技能士とは		
3	5.6	4/28	レストラン・接客の基本②	接客心理を理解し、接客術を身に付ける		
4	7.8	5/12	テーブルマナーと歴史	レストランにおけるテーブルマナーとその歴史を知る 小試験①		
5	9.10	5/19	ワインの知識①	ワインの基礎を学ぶ 醸造酒、蒸留酒の違いとフランスワインを知る		
6	11.12	5/26	ワインの知識②	色・香り・味のテイスティング（感性を高める） レストランにおけるワインの管理と保存方法		
7	13.14	6/2	飲料の知識	その他飲料の知識（スピリッツ、カクテル、混成酒、水、お茶） について学ぶ 小試験②		
8	15.16	6/9	デクパージュとフランパージュ実技	ゲリドン・サービスの演出効果を知る サービスコンクール DVD 視聴		
9	17.18	6/16	宴会の基本	宴会の種類と特徴を理解する プロトコールとは		
10	19.20	6/23	宴会サービス	宴会の心得を学ぶ 立食パーティのマナー		
11	21.22	6/30	結婚式・披露宴の基礎	結婚式と披露宴の特徴を知る (冠婚葬祭、晴れと喪、招待状のマナーほか) 小試験③		
12	23.24	7/7	調理部門とのコミュニケーション	フランス料理の変遷 食文化と宗教による食の禁忌		
13	25.26	7/14	苦情と不満	クレームとコンプレインの違い 苦情対応の基本と顧客に変えるマジックフレーズ		
14	27.28	7/21	マーケティングの業務	売れるしぐみを学ぶ (市場調査と分析、企画、宣伝、セールス、顧客管理) 小試験④		
15	29.30	8/25	期末テスト まとめ	期末テストと解説		
成績評価基準		小試験 4 回 40％ 期末テスト 50％ 授業態度 10％				
教科書 参考書 教 材		自作プリントを配付する 西洋料理料飲接客サービス技法 基礎からわかるレストランサービス スタンダードマニュアル				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担 当 者 氏 名
インターンシップⅠ（校外実習）			2単位 (60時間)	通年	選択必修	土 屋 純 一 他
授業の目的						
調理師業務の実際を実地経験することにより、調理師としての職業意識を向上させ、あわせて営業調理の技術及び多様化した調理業務に応え得る知識及び技術を学習することにより、就職について真剣に考えることができる。						
授業計画〈集中〉（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要		
1	1～6	学校が指定する 10 日間	校外営業施設での実習	ホテル・レストラン・料亭・飯店、洋菓子店、パン屋等の校外営業施設で調理・製菓実習を行う。 ※実習前にオリエンテーションを行う。 ※実習レポート提出、報告会を行う。		
2	7～12					
3	13～18					
4	19～24					
5	25～30					
6	31～36					
7	37～42					
8	43～48					
9	49～54					
10	55～60					
			・インターンシップⅠ（校外実習）に入るための腸内細菌検査（検便）について インターンシップⅠ（校外実習）に入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済まさなければならない。そのためには、インターンシップⅠ（校外実習）に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。検査を受けなければ指定された日にインターンシップⅠ（校外実習）に入ることができない。			
成績評価基準		企業からの評価 50%、実習レポート 50%				
教科書 参考書 教 材						

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
デュアル実習Ⅰ			1単位 (30時間)	通年	選択必修	土屋純一・皆田健太郎・ 広田昌利
授業の目的						
調理マイスター科の特色ある授業として開講する科目で、校外営業店の協力のもと、その業務の実際を「就労実習」により経験し、調理師として働くことを学び、将来現場での即戦力と人材を育成する。						
授業計画〈集中〉（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要		
		指定する 30 時間	校外営業店における就労実習 (サービス実習)	開講前に校内で実施するオリエンテーションにて実習先が決まる。実習生は実習終了後、指定された期日までに実習で得られた成果についてレポートとしてまとめ提出しなければならない。		
			・デュアル実習Ⅰに入るための腸内細菌検査（検便）について デュアル実習Ⅰに入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済まさない。そのためにはデュアル実習に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。検査を受けなければ指定された日にデュアル実習に入ることはできない。			
成績評価基準		30 時間の実習完了、実習評価、実習レポート				
教科書 参考書 教 材						

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
フードランゲージ（英語）			1 単位 (30時間)	前期	選択必修	三谷有里・藤谷ジェンマ
授業の目的						
接客及び厨房における会話や料理のレシピに関わる語彙を修得し、実社会で役立つ語学力を涵養する。 This Vocational English Course is designed to help students communicate effectively with customers in a restaurant and with colleagues in the kitchen, acquire basic kitchen and recipe vocabulary, and build confidence in real-life situations.						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M1				
1	1.2	4/9	Orientation	到達目標までのロードマップ Roadmap to your goals		
2	3.4	4/16	Vocabulary	食材: Ingredients 味と食感 Flavor and Texture		
3	5.6	4/23	Restaurant Conversation ①	注文を受ける Taking an order		
4	7.8	4/30	Restaurant Conversation ②	メニューを説明 Describing the menu		
5	9.10	5/7	Restaurant Conversation ③	顧客対応 Serving customers		
6	11.12	5/14	Restaurant Conversation ④	苦情対応 Dealing with complaints		
7	13.14	5/21	Kitchen Vocabulary and Conversation ①	台所用品と計量 Kitchen utensils and cooking measurements		
8	15.16	5/28	Kitchen Vocabulary and Conversation ②	盛り付けと料理の見せ方 Plating and food presentation		
9	17.18	6/4	Nutrients	栄養成分表示と食物アレルギー Nutrition Facts and Food allergies		
10	19.20	7/2	Recipe ①	調理法 Cooking methods		
11	21.22	7/9	Recipe ②	レシピを日本語から英語に翻訳 Translating recipes from Japanese into English		
12	23.24	7/16	Recipe ③	看板料理の極意 Cooking tips for signature dishes		
13	25.26	8/27	Group Presentation ④	グループでレシピを発表 Giving a presentation about your recipe		
14	27.28	9/3	Review	総復習 Comprehensive Review		
15	29.30	9/10	Final Exam	最終試験		
成績評価基準		出席率 30% 授業参加度（課題提出、プレゼン） 40% 試験 30% Attendance : 30% Class Participation including assignments and a presentation : 40% Exam : 30%				
教科書 参考書 教 材		配布資料 handouts / worksheets YouTube				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
店 舗 マ ネ ー ジ メ ン ト			1 単位 (30時間)	通 年	選択必修	奥 山 敦
授業の目的						
店舗を運営するためには、「人」「物」「金」「情報」を管理することが大切です。料理の評判が良くてもお店は倒産します。店舗運営において重要なマネジメントの具体的な仕事内容を理解し、必要なスキルと成功のポイントを学ぶ。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日	項 目	概 要		
		M1				
1	1.2	4/14	オリエンテーション	授業の目的と内容、進め方 評価基準説明		
2	3.4	4/21	外食産業の歩み	外食産業の歩みと動向、変化する社会のニーズについて		
3	5.6	4/28	企業の経営	企業の役割、組織のあり方		
4	7.8	5/12	店舗マネジメントとは	経営者として必要なこと		
5	9.10	5/19	店舗マネジメントの業務	飲食店でのマネジメント業務とは		
6	11.12	5/26	経営者の条件	店長、調理長に適した人材とは		
7	13.14	6/2	店舗マネジメント成功のポイント①	経営理念（コンセプト）と事業計画		
8	15.16	6/9	店舗マネジメント成功のポイント②	開業資金と開業準備について		
9	17.18	6/16	店舗マネジメント成功のポイント③	メニュープランニング、原価率と価格設定		
10	19.20	6/23	店舗マネジメント成功のポイント④	スタッフの採用と育成（人材管理）		
11	21.22	6/30	店舗マネジメント成功のポイント⑤	売上管理とコスト管理		
12	23.24	7/7	店舗マネジメント成功のポイント⑥	マーケティングの必要性和分析手法		
13	25.26	7/14	店舗マネジメント成功のポイント⑦	サービス向上と効率アップについて		
14	27.28	7/21	店舗マネジメント成功のポイント⑧	コミュニケーションの重要性、問題解決力について		
15	29.30	8/25	期末テスト まとめ	期末テストと解説		
成績評価基準		出席率 20％ 授業態度 20％ 定期試験 60％				
教科書 参考書 教 材		自作プリントを配付する フードビジネス（新調理師養成教育全書 選択編） フードマーケティング（新調理師養成教育全書 選択編）				