

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
キャリアデザイン1年		調理技術科/1年	2021/通年	講義(遠隔授業含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位(30時間)	必須	鈴木 中島 大野(実務経験有)
授業の概要				
人生を考える機会と時間を与える。 多様な価値観があること、考え方があることを学ぶ 【実務経験】 レストラン勤務				
授業終了時の到達目標				
人生100年時代のなかで、自分自身の生き方の道を考え、到達目標に対して今現在からの行動を考え目標設定に近い、または夢に向かって進む力を養う。				
回	テーマ	内容		
1	キャリアデザインとは	キャリアデザインについて		
2	人生を考える	将来について		
3	キャリアロールを考える	キャリアロールについて		
4	社会が視点を考える	社会の視点について		
5	成果主義	成果主義について		
6	エンプロイアビリティと資格	エンプロイアビリティについて		
7	球技大会①	調理製菓・リハビリとのコミュニケーションをはかる		
8	球技大会②	調理製菓・リハビリとのコミュニケーションをはかる		
9	球技大会③	調理製菓・リハビリとのコミュニケーションをはかる		
10	球技大会④	調理製菓・リハビリとのコミュニケーションをはかる		
11	球技大会⑤	調理製菓・リハビリとのコミュニケーションをはかる		
12	球技大会⑥	調理製菓・リハビリとのコミュニケーションをはかる		
13	球技大会⑦	調理製菓・リハビリとのコミュニケーションをはかる		
14	適職	適職について考える		
15	転職	転職について考える		

回	テ ー マ	内 容		
16	企業研究・求人票の見方	就職について考える		
17	大企業・中小企業・ベンチャー・NPO	会社について学ぶ		
18	モチベーション	働くうえでの、気持ちの持ち方について考える		
19	希望について考える。	夢実現について		
20	希望のつくり方	希望について考えてみる		
21	休みのすごし方	充実した休日について		
22	校外交流会①	調理製菓でB B Q		
23	校外交流会②	調理製菓でB B Q		
24	校外交流会③	調理製菓でB B Q		
25	校外交流会④	調理製菓でB B Q		
26	校外交流会⑤	調理製菓でB B Q		
27	ワックスと清掃①	校内美化		
28	ワックスと清掃②	校内美化		
29	ワックスと清掃③	校内美化		
30	ワックスと清掃④	校内美化		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	キャリアデザイン ワークシート	出席率	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食生活と健康		調理技術科/1年	2021/通年	講義(遠隔授業含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	90回	3単位(90時間)	必須	平田 ふさ子(実務経験有り)
授業の概要				
食生活は人間が生きていく基本的な営みで健康な生活を送るために重要である。健康な生活を送るため食生活と疾病、健康づくり、食育の推進、職場の作業環境、環境汚染などについて幅広く学習する。 【実務経験】 栄養士教員				
授業終了時の到達目標				
調理師として食生活と健康に関する基本的知識を習得し健全な健康観を育てることを目標とする				
回	テーマ	内容		
1	第1章調理師と健康 第1節健康の考え方、健康とは何か	WHOの健康の定義		
2	平均寿命	日本国憲法(生存権) 高齢社会		
3	目指すべき健康とは	平均寿命、平均余命		
4	調理師の役割	調理師について		
5	調理師法	調理師法とは		
6	食生活における調理師の役割	WHOオタワ憲章、ヘルスプロモーション		
7	食育の実践	ライフステージの食生活、生活習慣病		
8	疾病の動向とその予防	特定健康診査、特定保健指導(メタボリックシンドローム)		
9	食生活における調理師の役割食生活と疾病	国民健康栄養調査		
10	生活習慣病	食生活指針		
11	生活習慣の重要性	調理師法		
12	調理師の成り立ち	調理師に関する条例		
13	調理師の概要	調理師の目的、定義		
14	調理師の概要	調理師免許の申請、変更など		
15	食生活における調理師の役割	健康日本21、生活習慣病の予防		

回	テーマ	内容
16	食生活における調理師の役割	食の安全、食育の実践、食料自給率
17	第2章食生活と疾病 第1節疾病の動向予防、疾病の動向	死亡原因
18	疾病の動向	生活習慣病と死亡原因
19	疾病の予防	疾病予防の分類
20	疾病の予防	疾病予防の取り組み
21	第2節生活習慣病 生活習慣病とは	生活習慣病の定義
22	生活習慣病とは	三大生活習慣病
23	生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性	部位別にみたがん死亡率
24	生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性	諸外国とわが国の死亡率比較
25	生活習慣病の予防	がんを防ぐための12か条
26	生活習慣病の予防	がん対策基本法
27	第3章健康づくり 第1節健康づくり対策	疾病予防の段階
28	疾病予防から健康増進へ	健康増進、ゼロ次予防
29	健康増進法	健康増進法の目的、責務の明確化
30	健康増進法	国民健康栄養調査、保健指導・栄養指導の実施
31	わが国における健康づくり対策	健康づくり対策の概要
32	わが国における健康づくり対策	健康日本21（第2次）
33	健康教育	健康教育の目的
34	健康教育	健康教育の方法
35	健康に関する食品情報	食品表示法（栄養成分、強調表示、機能性表示）

回	テ ー マ	内 容
36	健康に関する食品情報	特別用途食品、特定保健用食品など
37	第2節心の健康づくり 心身相関とストレス	欲求のしくみ
38	心身相関とストレス	適応機制
39	ストレスへの対処方法	ストレスの原因に向き合う
40	ストレスへの対処方法	ストレスの見方や考え方、気分転換
41	心の健康と自己実現	自己実現とは
42	心の健康と自己実現	自己実現のための目標、発表
43	第4章調理師と食事 第1節食育とは	食育とは何か
44	食育の定義	食育の歴史、学校給食の歴史
45	食育の意義	食品の安全性、表示の偽装
46	食育基本法の概要	食育基本法の目的、基本理念
47	食育基本法の概要	食育基本法の基本的施策
48	食育基本法の概要	食育推進会議、食育白書
49	第2節食育における調理師の役割	地産地消の促進
50	正しい知識の提供	食料自給率の減少
51	食育の実践	食育インストラクターの実践
52	食育の実践	地域における食育の実践を考える
53	第5章労働と健康 第1節労働と健康	作業環境管理
54	作業環境と健康	健康管理、労働衛生教育
55	作業条件と健康	労働時間、賃金

回	テ ー マ	内 容
56	作業条件と健康	優生保護、解雇制限
57	職業病	職業病（作業方法が原因となるもの）
58	職業病	職業病（作業環境が原因となるもの）
59	労働災害	労働災害の種類
60	労働災害	労働災害、補償
61	第2節調理師の職場環境	調理人の数
62	職場環境の現状	労働時間、賃金
63	調理施設の環境	調理場の換気、採光、照明
64	調理施設の環境	調理場の衣服、繊維素材
65	調理施設での労働災害	飲食店の事故
66	調理施設での労働災害	職場の作業環境、作業条件の現状
67	第6章環境と健康第1節生活環境	食物連鎖、ダイオキシン
68	生活環境の衛生	環境ホルモン、大気汚染
69	現代の生活環境	フロンガス
70	現代の生活環境	オゾン層の破壊
71	環境因子	環境と健康の復習、まとめ
72	環境因子	物理的要因、化学的要因
73	第2節環境条件	空気の組成
74	大気	至適温度、気候
75	水	水の重要性

回	テ ー マ	内 容		
76	水	上水道、下水道		
77	住居	快適な住環境		
78	住居	日照権、採光		
79	廃棄物	一般廃棄物、産業廃棄物		
80	廃棄物	リサイクル法		
81	放射線	電離放射線		
82	放射線	非電離放射線（紫外線、可視光線、赤外線）		
83	第3節環境汚染とその対策	公害とは		
84	広がる環境汚染、空気汚染	一酸化炭素、二酸化硫黄、浮遊粉塵、PM2.5		
85	水質汚染	水質汚染現状		
86	水質汚染	安全な水		
87	騒音、振動、悪臭	騒音、振動		
88	騒音、振動、悪臭	悪臭の苦情		
89	環境問題とその取り組み	内分泌攪乱物質、シックハウス症候群		
90	環境問題とその取り組み	地球温暖化、循環型社会		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
食生活と健康		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品と栄養の特性		調理技術科/1年	2021/通年	講義(遠隔授業含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	150回	5単位(150時間)	必須	平田 ふざ子(実務経験有り)
授業の概要				
ヒトは食物を摂取し体内に必要な物質(栄養)を摂り入れることで生命活動を維持している。食物に含まれる栄養素と栄養素の消化吸収の働き及び食品が持つ性質や特性を理解し日常生活に反映させることを目的とする。 【実務経験】栄養士教員				
授業終了時の到達目標				
五大栄養素の働き、栄養素の消化吸収、日本人の食事摂取基準、食品の成分や特徴を理解し健康への意識を高めることを目標とする。				
回	テーマ	内容		
1	第1章栄養素の機能と健康 第1節栄養と健康	栄養の定義、栄養素		
2	栄養素の種類	五大栄養素、三大栄養素		
3	食品の成分と体の成分	食品の成分について		
4	炭水化物とは	炭水化物について		
5	炭水化物、多糖類	多糖類について		
6	脂質とは	脂質について		
7	脂質の種類	脂質の種類、中性脂肪		
8	たんぱく質とは	たんぱく質について		
9	ビタミンとは脂溶性ビタミン	脂溶性ビタミンについて		
10	水溶性ビタミン	水溶性ビタミンについて		
11	ビタミンB群	ビタミンB群について		
12	ビタミンC	ビタミンCについて		
13	ミネラル	ミネラルの定義		
14	多量ミネラル	多量ミネラルについて		
15	微量ミネラル	微量ミネラルについて		

回	テ ー マ	内 容
16	脂質の種類	単純脂質、複合脂質、誘導脂質
17	脂質の種類	飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸
18	脂質の種類	n-9, n-6, n-3系脂肪酸
19	第4節たんぱく質	たんぱく質の定義
20	たんぱく質とは	たんぱく質の構成、アミノ酸
21	たんぱく質の種類	単純たんぱく質、複合たんぱく質、誘導たんぱく質
22	たんぱく質の種類	アミノ酸、必須アミノ酸
23	たんぱく質の栄養価	アミノ酸スコア、第一制限アミノ酸
24	たんぱく質の栄養価	たんぱく質の補足効果
25	第5節ビタミン	ビタミンの定義
26	ビタミンとは	ビタミンの機能
27	ビタミンの種類	水溶性ビタミン、ビタミンB群
28	ビタミンの種類	水溶性ビタミン、ナイアシン、葉酸、ビタミンC
29	第6節ミネラル、ミネラルとは	ミネラルの定義
30	ミネラルの種類	多量ミネラル、Na, K, Ca, Mg
31	ミネラルの種類	拮抗作用、微量ミネラルFe
32	ミネラルの種類	微量ミネラル、I, Zn, Cu, Cr, Cs
33	第7節その他の成分、水分	人体の水分、構成
34	機能性成分	フィトケミカル、ポリフェノール
35	機能性成分	カロテノイド、ビタミン様物質

回	テ ー マ	内 容
36	体の構成成分と栄養素の機能	小テスト、まとめ
37	第2章消化吸収 第1節食品の摂取	視床下部
38	生理的欲求	摂食中枢、満腹中枢
39	心理的欲求	味覚、甘味、酸味、塩味、苦味、旨味
40	心理的欲求	嗅覚、触覚、聴覚、視覚
41	栄養管理	食べ方のバランス
42	第2節栄養素の消化吸収代謝	栄養素の消化とは
43	栄養素の消化	消化管の構造
44	栄養素の消化	消化酵素（口腔、胃）
45	栄養素の消化	消化酵素（十二指腸、小腸）
46	消化管の分泌	消化管ホルモン
47	消化の種類	蠕動運動、分節運動
48	消化の種類	口腔での消化、胃での消化
49	消化の種類	小腸での消化、膜消化
50	消化の種類	大腸での消化
51	栄養素の吸収	胃、小腸での吸収
52	栄養素の吸収	栄養素の吸収経路
53	各栄養素の吸収	糖質の吸収、脂質の吸収
54	各栄養素の吸収	たんぱく質の吸収
55	各栄養素の吸収	肝臓、腎臓の働き

回	テ ー マ	内 容
56	各栄養素の吸収	大腸での吸収
57	各栄養素の吸収	消化吸収率
58	栄養素の代謝	糖質の代謝
59	栄養素の代謝	脂質の代謝
60	栄養素の代謝	たんぱく質の代謝
61	栄養素の代謝	TCAサイクル、ATP、オルニチン回路
62	栄養素の代謝	消化吸収のまとめ
63	第3章エネルギー代謝と食事摂取	アトウォーター係数
64	エネルギー代謝とは	エネルギー代謝の定義
65	エネルギー摂取量	エネルギー摂取量の求め方
66	エネルギー消費量	エネルギー消費量、エネルギー摂取量と消費量のバランス
67	エネルギー消費量	基礎代謝
68	エネルギー消費量	身体活動レベル
69	エネルギー消費量	身体活動レベルとメッツ
70	第2節日本人の食事摂取基準	健康増進法に基づく食事摂取基準
71	日本人の食事摂取基準とは	食事摂取基準の定義、重症化予防
72	食事摂取基準の指標	エネルギーの指標、BMI
73	食事摂取基準の指標	推定エネルギー必要量
74	食事摂取基準の指標	栄養素の指標、推定平均必要量
75	食事摂取基準の指標	推奨量、目安量

回	テ ー マ	内 容
76	食事摂取基準の指標	耐用上限量、目標量
77	第3節食品の選択、食品標準成分表	食品標準成分表の使い方
78	食品標準成分表	可食部、食品数
79	食品標準成分表	食品群の分類と配列
80	食品標準成分表	エネルギー、水分
81	食品標準成分表	たんぱく質、窒素換算係数
82	食品標準成分表	脂質、炭水化物、灰分
83	食品標準成分表	無機質、ビタミン
84	食品標準成分表	脂肪酸、コレステロール、食塩相当量
85	食品分類法	3色、4色食品群
86	食品分類法	6つの基礎食品群
87	食事バランスガイド	食事バランスガイドとは
88	食事バランスガイド	食生活指針、献立作成
89	第4章食品の特徴と性質 第1節植物性食品とその加工品」	米（粳米、糯米）
90	穀類	米の加工品、小麦、グルテン
91	穀類	米と小麦
92	穀類	とうもろこし、大麦、そば
93	いも及びでんぷん類	じゃがいも、さつまいも、
94	いも及びでんぷん類	さといも、山芋、こんにゃくいも
95	砂糖及び甘味類	砂糖、分蜜糖

回	テ ー マ	内 容
96	砂糖及び甘味類	水飴、蜂蜜、トレハロース、人工甘味料
97	豆類	大豆、大豆の加工品
98	豆類	小豆、いんげん豆、そら豆
99	種実類	ナッツ類（アーモンド、カカオ）
100	種実類	ナッツ類（ぎんなん、くるみ、落花性）
101	野菜類	緑黄色野菜、その他の野菜
102	野菜類	葉菜類、茎菜類
103	野菜類	根菜類、果菜類
104	野菜類	花菜類、野菜の加工品
105	果実類	仁果類、準仁果類
106	果実類	核果類、液果類、堅果類
107	きのこ類	しいたけ、マッシュルーム
108	藻類	褐藻類、紅藻類、緑藻類、藍藻類
109	第2節動物性食品とその加工品、魚介類	魚介類の構造、成分
110	魚介類	死後硬直、魚の種類
111	魚介類	貝類、加工品
112	食肉類	食肉類の構造と肉質
113	食肉類	食肉の成分、肉の熟成
114	食肉類	食肉類の種類、加工品
115	卵類	鶏卵の構造

回	テ ー マ	内 容
116	乳類	牛乳、乳製品
117	乳類	チーズの特徴、乳酸菌飲料
118	第3節その他の食品、油脂類	植物油脂、動物油脂
119	油脂類	加工油脂、硬化油
120	菓子類	和菓子、洋菓子
121	嗜好飲料類	アルコール飲料
122	嗜好飲料類	非アルコール飲料（茶、紅茶、コーヒー）
123	調味料及び香辛料類	調味料（食塩、食酢、みそ）
124	調味料及び香辛料類	調味料（しょうゆ、ソース）香辛料
125	調味料及び香辛料類	膨張剤、イースト、重曹
126	調理加工食品	冷凍食品
127	調理加工食品	インスタント食品、レトルト食品
128	ゲル状食品	寒天、ゼラチン、ペクチン
129	特別用途食品、保健機能食品	特別用途食品
130	特別用途食品、保健機能食品	保健機能食品（特定保健用食品）
131	特別用途食品、保健機能食品	保健機能食品（栄養機能食品）
132	特別用途食品、保健機能食品	保健機能食品（機能性表示食品）
133	特別用途食品、保健機能食品	保健機能食品、レポート
134	第5章食品の加工と貯蔵第1節食品の加工の目的	食品の加工とは
135	食品の加工方法	食品の加工法の種類

回	テ ー マ	内 容		
136	食品の加工方法	物理的作用、化学的作用、生物学的作用		
137	微生物の利用	発酵、腐敗		
138	微生物の利用	発酵食品		
139	第2節食品の貯蔵、貯蔵目的	食品貯蔵の目的		
140	食品の貯蔵法	乾燥法、漬物法		
141	食品の貯蔵法	冷蔵法、CA貯蔵		
142	食品の貯蔵法	空気遮断法		
143	食品の貯蔵法	燻煙法		
144	食品の貯蔵法	殺菌、食品照射		
145	第6章食品の生産と流通第1節食品の国内生産と輸入	日本型食生活		
146	我が国の食品の生産	食料需給表		
147	海外から輸入される食品	国内生産量と輸入量		
148	海外から輸入される食品	食料自給率		
149	第2節食品の流通食品流通のしくみ	フードマイレージ		
150	各食品の流通経路	トレーサビリティ、総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
食品と栄養の特性		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品の安全と衛生 (実習)		調理技術科/1年	2021/後期	実習 (遠隔授業含む)
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位 (30時間)	必須	加藤 久 (実務経験有り)
授業の概要				
食品衛生学、食品と栄養の特性などで学んだ栄養生理学、食中毒、食品添加物、食品の衛生管理などの知識を基に調理師として人の健康を維持・増進するため実験・実習を通じて「食の安全性」について学習する。 【実務経験】 病院勤務				
授業終了時の到達目標				
微生物の汚染細菌、正しい手洗いの仕方、栄養の消化と吸収、器具類の消毒方法、食材の衛生管理、食材の鮮度判定などを体験しより一層実践的知識を身につけることを目標とする。				
回	テーマ	内 容		
1	食品衛生学実習について	食品衛生学実習オリエンテーション		
2	食品の汚染指標	食品の汚染指標単位を知る		
3	細菌性食中毒 (1)	細菌性食中毒予防三原則、正しい手洗いの仕方、		
4	細菌性食中毒 (2)	細菌性食中毒予防三原則、加熱食品の中心温度測定		
5	細菌性食中毒 (3)	家庭での細菌性食中毒予防、まな板、包丁などの消毒		
6	ウイルス性食中毒 (1)	ノロウイルスの特性、予防温度		
7	ウイルス性食中毒 (2)	次亜塩素酸ナトリウムの使用方法		
8	体液のバランス、水の役割 (1)	浸透圧、一日の水分摂取量と排泄量		
9	体液のバランス、水の役割 (2)	腎臓などの臓器における水の働き		
10	ヒトの消化酵素の働き (1)	消化液と消化酵素の働き		
11	ヒトの消化酵素の働き (2)	消化酵素とPH (酸性、アルカリ性)		
12	寄生虫食中毒	寄生虫食中毒予防、冷凍と加熱		
13	食品添加物 (1)	食品添加物の定義、種類について知る		
14	食品添加物 (2)	食品添加物の表示の仕方を調べる (用途名と物質名)		
15	食品添加物 (3)	食品添加物、着色料の特性と減らす方法		

回	テ ー マ	内 容		
16	食品添加物（４）	食品添加物、発色剤の働きとボツリヌス菌との関係		
17	食品添加物（５）	食品添加物、乳化剤（レシチン）の働き		
18	抗酸化作用、アントシアニン色素	アントシアニン色素、（酸性、アルカリ性での変化）		
19	調理器具の消毒（１）	物理的消毒		
20	調理器具の消毒（２）	化学的消毒		
21	調理器具の消毒（３）	オゾン、電解水の消毒		
22	自主的衛生管理（１）	HACCPのしくみを知る、7原則12手順		
23	自主的衛生管理（２）	HACCPのしくみを知る、冷凍庫、冷蔵庫の温度		
24	自主的衛生管理（３）	HACCPのしくみを知る、冷蔵庫、冷凍庫における食材の管理の仕方		
25	自主的衛生管理（４）	HACCPのしくみを知る、記録の作成の仕方		
26	食材の鮮度を知る（１）	新鮮卵と古い卵の比較		
27	食材の鮮度を知る（２）	食肉の鮮度、ドリップ		
28	食材の鮮度を知る（３）	食肉（牛肉）のトレーサビリティシステム		
29	食材の鮮度を知る（４）	魚の鮮度とトリメチルアミンの関係		
30	食材の鮮度を知る（５）	牛乳の鮮度		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	食品の安全と衛生	授業態度	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品の安全と衛生		調理技術科/1年	2021/通年	講義(遠隔授業含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	120回	4単位(120時間)	必須	加藤 久(実務経験有り)
授業の概要				
食品の加工、保存、流通技術が格段に進歩しあらゆる食品が入手できる環境になったが便利さや豊かさの反面飲食に起因する危害は後を絶たない。そこでノロウイルス、細菌性食中毒など食中毒の基本を学び消毒などの衛生管理、食品添加物をはじめとする各物質の特性を学び安全性及び危険性について理解することを目的とする。【実務経験】 病院勤務				
授業終了時の到達目標				
調理師として食中毒の種類について知り食中毒を発生させないための衛生管理、食品添加物のメリット、デメリットについて知ることを目標とする。				
回	テーマ	内 容		
1	第1章食の安全と衛生 第1節食の安全を守る	食の安全を守るとはどのようなことか		
2	第2節食の安全を脅かす要因	食の安全を脅かす要因には何があるか		
3	第3節食の安全確保のしくみ	食の安全確保のしくみを知る		
4	第4節食品衛生とは 第5節食品衛生と調理師の責務	食品衛生の定義と調理師の役割		
5	第2章食品と微生物 第1節食品中の微生物	微生物の種類について知る、細菌の種類、真菌		
6	微生物の種類	ウイルス、原虫、スピロヘータ、リケッチア		
7	微生物の増殖条件	栄養素、水分活性、温度		
8	食品の微生物汚染	食品の汚染指標		
9	第2節食品の腐敗 腐敗の化学	腐敗、酸敗、変敗		
10	腐敗に関与する微生物、腐敗の化学	低温細菌、高温細菌、ヒスタミン		
11	第3章食品と化学物質 第1節食品添加物、食品添加物の概 要	食品添加物の定義		
12	食品添加物の分類	法的分類、食品添加物の使用目的		
13	食品添加物と食品衛生関係法規	指定基準、ポジティブリスト		
14	食品添加物と食品衛生関係法規	表示基準、アレルギー特定原材料の表示		
15	食品添加物の安全性の評価	一日摂取許容量 (ADI)		

回	テ ー マ	内 容
16	主な食品添加物とその用途	保存料、防かび剤、殺菌料
17	主な食品添加物とその用途	発色剤、甘味料、着色料
18	主な食品添加物とその用途	漂白剤、ゲル化剤、乳化剤、調味料など
19	第2節食品と重金属 ヒ素及び重金属、主な有毒元素	ヒ素、水銀、カドミウム
20	第3節食品と放射性物質 放射線、放射線物質の基準値	放射線照射、セシウムの基準値、じゃがいもの発芽防止
21	第4章器具、容器包装の衛生 第1節器具容器包装の概要	器具、容器包装の定義、取り扱い方
22	第2節材質の種類	熱可塑性樹脂、熱硬化性樹脂
23	第5章飲食による健康障害 第1節飲食による健康危害の種類	生物的危害、化学的危害、物理的危害
24	第2節食中毒の概要、食中毒とは	食中毒の定義
25	食中毒の分類	細菌性食中毒、ウィルス性食中毒、寄生虫の食中毒など
26	食中毒の概況	食中毒統計、食中毒の発生と季節
27	食中毒の起こりやすい食品、病因物質	調理食品、病因物質の事例
28	食中毒の原因施設	食中毒の事件数、大規模食中毒発生状況
29	第3節細菌性食中毒 感染型食中毒	サルモネラ属菌、腸炎ピブリオ
30	感染型食中毒	病原性大腸菌
31	感染型食中毒	カンピロバクター
32	感染型食中毒	エルシニア、リステリア
33	食品内毒素型食中毒	黄色ブドウ球菌
34	食品内毒素型食中毒	ボツリヌス菌
35	生体内毒素型食中毒	ウエルツシュ菌

回	テ ー マ	内 容
36	生体内毒素型食中毒	セレウス菌
37	細菌性食中毒予防	細菌性食中毒予防三原則
38	細菌性食中毒予防	細菌性食中毒のまとめ
39	第4節ウィルス性食中毒 ノロウィルスによる食中毒	ノロウィルスの特徴
40	ノロウィルスによる食中毒	ノロウィルス、A型肝炎ウィルス
41	ウィルス性食中毒予防	予防と消毒（次亜塩素酸Na）
42	ウィルス性食中毒予防	ウィルス性食中毒まとめ
43	第5節自然毒食中毒 動物性自然毒	フグ毒
44	動物性自然毒	イシナギ、シガテラ毒
45	動物性自然毒	麻痺性貝毒、下痢性貝毒
46	植物性自然毒	アルカロイド、青酸配糖体、ビルマ豆
47	植物性自然毒	毒ゼリ、チョウセンアサガオ
48	植物性自然毒	スイセン、トリカブト
49	植物性自然毒	じゃがいも、青梅、ぎんなん
50	植物性自然毒	有毒きのこ
51	自然毒食中毒の予防	自然毒食中毒の予防法
52	自然毒食中毒の予防	自然毒食中毒のまとめ
53	第6節化学性食中毒 化学性食中毒の概要	急性、慢性食中毒、ダイオキシン
54	化学性食中毒の発生	メタノール、ホルムアルデヒド
55	化学性食中毒の発生	有機リン、ヒ素、PCB

回	テーマ	内容
56	化学性食中毒の発生	有機水銀、カドミウム
57	過去の事例	ヒ素ミルク事件、カネミ油症
58	原因物質と人体への影響	内分泌攪乱物質
59	化学性食中毒の予防	化学性食中毒の予防方法
60	アレルギー様食中毒	赤身魚とアレルギー
61	アレルギー様食中毒	ヒスタミンの特徴
62	アレルギー様食中毒	化学性食中毒のまとめ
63	第7節寄生虫による食中毒 寄生虫食中毒の概要	寄生虫と宿主
64	魚介類から感染する寄生虫	アニサキス
65	魚介類から感染する寄生虫	旋尾線虫、クドア
66	魚介類から感染する寄生虫	顎口虫、横川吸虫
67	魚介類から感染する寄生虫	肺吸虫、肝吸虫
68	食肉から感染する寄生虫	トキソプラズマ
69	食肉から感染する寄生虫	トリヒナ
70	食肉から感染する寄生虫	有鉤条虫、無鉤条虫
71	食肉から感染する寄生虫	サルコシスティス
72	野菜類から感染する寄生虫	回虫
73	野菜類から感染する寄生虫	赤痢アメーバ
74	野菜類から感染する寄生虫	鉤虫（十二指腸虫）蟻虫
75	飲料水から感染する寄生虫	クリプトスポリジウム症

回	テ ー マ	内 容
76	飲料水から感染する寄生虫	エキノコックス
77	寄生虫による食中毒の予防	加熱と冷凍
78	寄生虫による食中毒の予防	寄生虫による食中毒のまとめ
79	第8節経口感染症 経口感染症とは	感染症の成立の条件、経口感染症の定義
80	経口感染症とは	感染症の分類、Ⅰ、Ⅱ類感染症
81	経口感染症とは	Ⅲ類感染症
82	経口感染症とは	Ⅳ、Ⅴ類感染症
83	経口感染症と食中毒	経口感染症と食中毒の分類
84	経口感染症と食中毒	人畜共通感染症
85	経口感染症の予防	保菌者、健康診断
86	経口感染症の予防	経口感染症のまとめ
87	第9節食物アレルギー 食物アレルギーとは	食物アレルギーの症状
88	食物アレルギーの種類	即時型と遅延型食物アレルギー
89	食物アレルギーの種類	アナフィラキシー
90	アレルギー物質の表示	特定原材料の表示
91	アレルギー物質の表示	表示の注意点
92	第10節その他の健康被害	BSE、鳥インフルエンザ
93	農薬及び動物用医薬品の残留	ポジティブリスト
94	第6章食品安全対策 第1節食品安全対策とは	衛生管理手法
95	第2節食品安全対策にかかわる法律	食品衛生法、食品安全基本法

回	テ ー マ	内 容
96	第3節食品安全行政	中央組織（消費者庁など）地方組織
97	第4節食品安全情報の共有 食品表示とは	食品表示の一元化、加工食品（消費期限、賞味期限）
98	食品表示とは	栄養成分の表示、機能性食品、栄養機能食品 d
99	食品表示とは	遺伝子組み換え食品、生鮮食品の食品表示
100	その他の法律による表示	JAS法
101	第5節食品営業施設の安全対策	食品営業施設の衛生管理、給水及び排水処理
102	第6節調理従事者の健康管理	健康保菌者の把握
103	調理従事者の健康管理	調理従事者の服装、健康チェック
104	調理従事者の健康管理	衛生教育、食品衛生責任者
105	第7節調理作業時における安全対策 食材の衛生管理	食材を納入するときのポイント、食材の保存、管理
106	異物混入防止	動物性異物、鉱物性異物
107	手洗い	手洗いの考え方、手洗いの手順
108	洗浄、消毒、殺菌	洗浄（洗剤の働き）、殺菌と滅菌
109	洗浄、消毒、殺菌	物理的消毒（熱湯消毒、低温殺菌）
110	洗浄、消毒、殺菌	物理的消毒（高温短時間殺菌、超高温殺菌）
111	洗浄、消毒、殺菌	物理的消毒（LL牛乳、殺菌灯など）
112	洗浄、消毒、殺菌	化学的消毒（逆性石鹼、オゾン水、電解水）
113	第8節自主衛生管理 HACCP HACCPとは	HACCPの定義、我が国のHACCPに対する取り組み
114	HACCPシステム	HACCP 7 原則
115	HACCPシステム	HACCP12手順

回	テ ー マ	内 容		
116	HACCPを支える 一般的衛生管理システム	食品衛生管理の一般的概念		
117	HACCPの普及、推進	記録と評価、マネジメントシステム		
118	第9節食品事故対応危機管理	食中毒の苦情を受け入れた場合の対応、汚染物の処理		
119	実際に起こった食中毒の例	サルモネラ属菌、腸炎ピブリオ、ウエルシュ菌、ノロウイルスなど		
120	実際に起こった食中毒の例	食中毒を含めた食品衛生の総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
食品の安全と衛生		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
総合調理実習		調理技術科/1年	2021/通年	実習(遠隔授業含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	90回	3単位(90時間)	必須	鈴木 中島 大野(実務経験有り)
授業の概要				
1. 美味しくて栄養価の高い食事を提供し、人々の健康を維持し増進することです 2. 安全な食品を見極め衛生的に調理することにより食の安全を確保する 3. 伝統的な調理技術や調理様式などを受け継ぎ、さらに新たな調理法を創造することなどにより食文化継承の役割を担うことです。【実務経験】レストラン勤務				
授業終了時の到達目標				
技術を身に付け、腕を磨くだけでなく、おいしさの理由を理論として理解し、また栄養と体の関係を理解し、衛生的な安全安心な調理のポイントを学ぶ。				
回	テーマ	内容		
1	建物の概要	調理従事者の健康や作業上の危険に配慮した環境とは		
2	調理施設内の仕上げ	天井、壁、床の仕上げのポイント		
3	電気設備	電気設備の仕様について		
4	換気空調設備	十分な換気の容量		
5	グリストラップ	排水設備について		
6	室内騒音	騒音基準について		
7	米の浸漬	米の吸水		
8	かやく御飯	材料の大きさのそろえ方の下処理法		
9	茶碗蒸し	蒸し物の火加減		
10	ドライ厨房	ドライ厨房の利点		
11	フードサービスの国際化	食品安全に対して		
12	魅せる調理場	オープンキッチンについて		
13	グラタンドフィノワーズ ①	グラタンドフィノワーズについて①		
14	グラタンドフィノワーズ ②	グラタンドフィノワーズについて①		
15	ピシソワーズ	冷製スープについて		

回	テ ー マ	内 容
16	調理器具の分類	調理器具の種類と扱い方
17	冷凍庫 冷蔵庫	庫内温度の維持性能について
18	食器洗浄機器	種類と機能・使い方
19	鶏肉の醤油煮①	鶏肉の扱い方火の入れ方
20	鶏肉の醤油煮②	焼の調理方法
21	豚のスペアリブの煮込み	スペアリブの扱い方
22	ミネストローネ	野菜の切り方・煮方 スープに味の煮だし方
23	オムレツ①	フライパンの操作の仕方
24	オムレツ②	焼き方の見極め方
25	鰯の鮮度の見極め	鰯の鮮度の見極め方
26	鰯のムニエル	魚の焼き加減
27	煮込んで煮詰める	煮込んで煮詰める
28	筑前煮①	野菜の切り方
29	筑前煮②	汁の煮詰まり加減
30	筑前煮③	盛り付け方
31	生わさびについて	生わさびについて
32	温度玉子	温度卵の作り方
33	蟹甲羅揚げ	蟹甲羅の扱い方
34	糖尿病食①	糖尿病食について
35	糖尿病食②	糖尿病食について

回	テ ー マ	内 容
36	糖尿病食③	糖尿病食について
37	鰻もどき①	豆腐の扱い方
38	鰻もどき②	揚げ方
39	鰻もどき③	タレの作り方
40	鰹の三枚おろし	魚の卸し方
41	鰹のアラ汁	魚のアラの扱い方
42	オムレツ	焼き方の見極め方
43	前期テスト	技術の確認
44	ポロネーゼ パスタ①	ソースの濃度について
45	評価とまとめ	前期末評価とまとめ
46	ウー・フリ・カリブール	ソースの作り方
47	ミネストローネ①	材料の大きさのそろえ方
48	ミネストローネ②	スープに味を煮出し方
49	ミネストローネ③	盛り付け方
50	治部煮	とろみのつけ方 火の入れ加減
51	エゴマ御飯①	エゴマについて
52	エゴマ御飯②	御飯の炊き方
53	豚のくわ焼き①	フライパンでの焼き物の手法
54	豚のくわ焼き②	たれの煮詰めかげん
55	かぼちゃプリン	卵液の火の通し方

回	テ ー マ	内 容
56	チキンのホイル焼き	鶏肉の扱い方
57	チキンのホイル焼き	包み方
58	チキンのホイル焼き	盛り付け方
59	豚肉とエゴマを使った料理①	豚肉の扱い方について
60	豚肉とエゴマを使った料理②	エゴマの扱い方について
61	豚肉とエゴマを使った料理③	盛り付け方について
62	ニョッキ ポモドーロ①	打ち粉の扱い方
63	ニョッキ ポモドーロ②	粉の量の調整
64	パンツァネッラ	調味のバランスについて
65	海老吉野煮	海老の扱い方
66	梅人参	包丁の扱い方
67	里芋六方	包丁の扱い方
68	鶏料理①	鶏肉の扱い方
69	鶏料理②	創作料理について
70	鶏料理③	盛り付け方について
71	紅白なます	酢の物の合わせ方
72	さつま芋御飯	炊き込み御飯について
73	鶏松風	成形の仕方
74	ロールパン	パン生地について
75	グラティナテ・ディ・サルディーネ	素材の持ち味を最大限に生かし方

回	テーマ	内 容		
76	若鶏のピネガー煮込み	ピネガー煮込みについて		
77	ポルシチ	かたい材料から順に加える煮方について		
78	トマトソース	甘味のあるソースの作り方		
79	じゃが芋シャトー	包丁の扱い方		
80	若竹煮	筍の扱い方		
81	山菜天婦羅	山菜の扱い方		
82	胡麻豆腐	葛粉の練り方		
83	北京ダック	北京ダックの扱い方		
84	北京ダック 皮	皮の作り方		
85	鶏肉の上海風炒め①	中華鍋の扱い方		
86	鶏肉の上海風炒め②	炒め方		
87	四海寿司①	飾り巻きずしについて		
88	四海寿司②	ずし飯と具ののせ方		
89	梅寿司①	のりの使い方		
90	評価とまとめ	後期のまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
総合調理実習 6		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
調理実習		調理技術科/1年	2021/通年	実習(遠隔授業含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	300回	10単位(300時間)	必須	鈴木 大野 中島(実務経験有り)
授業の概要				
<p>基本的なレシピ・技術習得・器材の使い方・手入れ・食材の下処理の仕方。そこからの応用力を身に付ける。 創造性・対応力・考える力・段取り・清掃チェック・挨拶を身に付ける。 【実務経験】 レストラン勤務</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>プロの調理現場でも参考になるようにする 高度な技術や高価な食材も扱える知識を身に付ける。 基本を利用して応用に身に付ける。</p>				
回	テーマ	内 容		
1	大根のかつらむき①	包丁の基本的な使い方について		
2	大根のかつらむき②	包丁の動かし方について		
3	だし巻き玉子①	玉子の特性と適切な温度について		
4	だし巻き玉子②	巻き鍋の動かし方		
5	調理実習の心得	調理実習について		
6	包丁の種類(日本)	包丁の種類と特性について		
7	砥石の研ぎ方	砥石の種類研ぎ方について		
8	包丁の持ち方と基本的な姿勢	包丁の基本姿勢について		
9	包丁の種類(西洋)	種類と各部分の名称について		
10	野菜の切り方	野菜の切り方と力加減について		
11	人参のジュリアン①	ジュリアンの切り方について		
12	人参のジュリアン②	ジュリアンの切り方について		
13	大根のかつらむき	桂剥きの基本について		
14	基本的な切り方	包丁とまな板の使い方		
15	材料の切り方	材料の切り方について		

回	テ ー マ	内 容
16	基本的な切り方	目的による切り方
17	マセドワーヌ	さいの目切りの大きさと用途
18	オニオンアッシュ	みじん切りの方法を学ぶ
19	野菜の炒め方	加熱方法による特性
20	フライパンの扱い方	持ち方構え方
21	カレー	材料の切り方・火の通し方
22	野菜スープ	アクの取り方・火加減
23	一番だし	出汁を取る火加減
24	二番だし	一番だしと二番だしの違い
25	桂剥き	基本的な包丁の動作
26	豚汁	みそ仕立ての碗の作り方
27	エスカベッシュ	反復練習で調理作業に慣れる
28	人参ジュリエヌ	人参の千切り
29	ジャガイモのシャトー	シャトー切りの基本
30	茶碗蒸し	蒸し物の火加減
31	蒸し料理の基本	玉子と出し汁の割合
32	野菜のごま白和え	食材の持ち味を生かした下処理
33	計量の仕方	正確な計量の仕方
34	中華の器具・使用方法	中華鍋の鍋ならし
35	中華鍋の煽りの練習	中華鍋の鍋振り

回	テーマ	内容
36	五目炒支・人参の飾り切り	中華包丁の使い方
37	五目チャーハン	炒め方・味付け
38	なめこのスープ	湯の調理法
39	唐揚げ	チャーの調理法
40	菊花のポイル	食材の特性を生かした下処理
41	菊花の浸し	下処理・下味
42	あさりと小松菜の酒蒸し	食材の火の入れ加減
43	揚げ油の適温確認	揚げ油の温度の見極め
44	牛肉のオイスターソース炒め	でんぷんを加えた合わせ調味料を加えて炒める
45	中華風ポテトフライ	揚げ油を使った料理
46	蟹炒飯	玉子の特性・野菜の切り方・鍋振り
47	天井	天婦羅の衣の濃度
48	人参なます	塩分の加減・甘酢の作り方
49	茶碗蒸し	玉子の濃度
50	ニース風サラダ	三枚おろしの意味と技法を学ぶ
51	ソースヴィネグレット	ソースの塩味とバランス
52	オムレツ	フライパンの温度帯
53	エビチリ	海老の下処理・とろみをつけ
54	牛肉とピーマンの細切り炒め	肉の切り方。下味。野菜の切り方
55	玉子スープ	玉子とスープのとろみをつけ

回	テ ー マ	内 容
56	高菜炒飯	高菜の塩味と御飯のバランス
57	ニョッキ	小麦粉の扱い方
58	サルサディポモドーロ	トマトの切り方・扱い
59	人参ジュリエンヌ	人参の千切り
60	ニョッキ	茹でる工程を習得
61	サラダ	生野菜の取り扱い
62	ヴィシソワーズ	冷製スープの作り方
63	ミネストローネ	材料の大きさと煮る時間を考える
64	ミネストローネ	スープに味を煮出す
65	サルサディポモドーロ	イタリア料理の幅を広げるの基本となるブロード、スーゴとサルサ
66	オムレット	焼き方の見極め
67	ココナッツミルク	ココナッツミルクでデザートを作る
68	タピオカ	タピオカの戻し方・牛乳の沸かし方
69	ニラ饅頭	具材の下処理・下味・味付け
70	キーマカレー	香辛料の使い方
71	ビシソワーズ	ジャガイモと生クリーム
72	サラダ	生野菜の取り扱い
73	ごま豆腐	練りものの特性
74	天婦羅	揚げ油の適温の確認
75	海老の下処理	材料の下処理方法

回	テ ー マ	内 容
76	大根桂剥き	桂剥きの基本を知る
77	麻婆豆腐	豆腐の湯煎
78	香辣鶏丁	鶏肉の下味と鶏肉の下処理法
79	蟹黄魚片	蟹黄の作り方
80	プリン	玉子と牛乳の配合
81	ソースベシャメル	ソースの種類と作り方
82	カボチャスープ	滑らかなスープ 塩かげんの調節
83	ソースモルネー	あくをしっかりと取る・火加減
84	カボチャスープ	滑らかなスープ・塩かげんの調節
85	サラダ	衛生面に配慮する・野菜の下処理
86	魚の三枚おろし	魚の下処理・衛生面に配慮する
87	大名おろし	大名おろしを学ぶ
88	ピシソワーズ	ポタージュスープの作り方を学ぶ
89	ピシソワーズ	トロミのつけ方
90	ドフィノワーズ	ポテトグラタンの作り方・焼き方・温度
91	魚の蒸し物	コンベクションで蒸す時の注意点・蒸し方
92	魚のソース	魚に油をかける工程からソースを作る工程まで
93	高菜炒飯	チャーハンの作り方・鍋を焼く意味・卵の意味
94	もち米	もち米の扱い方
95	ずんだ餡	ずんだ餡の作り方

回	テ ー マ	内 容
96	おはぎ	おはぎの作り方・コツ
97	野菜の煮物	煮物料理の基本・コツ
98	カルボナーラ	パスタを茹でる
99	カルボナーラ	ソースを作る時の流れ
100	ポモドーロ グラティナティ	トマトソースを作る。ポロモードの意味・種類
101	豆腐白玉	白玉の扱いを学び、豆腐と合わせる
102	ココナッツミルクぜんざい	ココナッツミルクで日本料理のデザートを作る
103	鶏と冬瓜の葛引き	冬瓜の扱い・葛の扱い
104	ジュンサイについて	ジュンサイの調理方法
105	プラムコンポート	旬のデザートを作る
106	春巻き	春巻きの皮を作る
107	春巻き	具を作り、包んで油で揚げる
108	サーモンのムニエル	サーモンの下処理
109	サーモンのムニエル	ムニエルの技法
110	茄子グラタン	グラタンの作り方
111	手打ちうどん	うどんのこね方
112	手打ちうどん	切り方・茹で方
113	かき揚げ	うち衣・揚げ温度
114	糖尿病食	砂糖を使わない技法・甘味を考えよう
115	焼売	焼売の具・包み方

回	テ ー マ	内 容
116	広東風・焼売	豚肉・エビを使用した広東風焼売の作り方
117	野菜スープ	スープを作り、味付けしてみよう。
118	サンジョソワポワレ	蒸し焼きの技法を学ぶ
119	サンジョソワポワレ	ポワレの技法とロティ・プレゼの違い
120	ベシャメルソースとは	基本のベシャメルソースを作る
121	鰻について	鰻のさばき方・焼き方・タレ
122	豚ロースの香草風味	豚ロースの下処理
123	豚ロースの香草風味	西洋料理で使用する香草
124	豚ロースの香草風味	コンベクションオーブンで焼く。器材に慣れる。
125	黒ゴマプリン	ヘルシーなデザートを作ってみる。
126	黒ゴマプリン	ゼラチンの使い方。計量の大切さ。
127	肉じゃが	野菜の切り方・調味料の使い方
128	肉じゃが	味付けの順番
129	玉子豆腐	玉子豆腐を自家製で作る
130	玉子豆腐	玉子豆腐の出汁をつくる
131	海老真丈	真丈の作り方
132	海老真丈	真丈の種類・応用
133	かつら剥き	基礎反復練習
134	鱈のフライ	鱈のおろしからフライにするまで
135	オムレツ	基礎反復練習

回	テ ー マ	内 容
136	オムレツ	基礎反復練習
137	オムレツ	基礎反復練習
138	かつら剥き	基礎反復練習
139	かつら剥き	基礎反復練習
140	薄焼き卵	中華鍋で薄焼き卵を焼く
141	チキンソテー シャンピニオン	チキンの下処理・ソテー
142	チキンソテー シャンピニオン	シャンピニオンソース
143	パンネのグラタン	グラタンの応用・反復
144	蕻マン	皮を作る
145	蕻マン	具を作る・包む・焼く
146	玉子炒飯 葱のみじん切り	基礎練習・鍋振り・包丁
147	牛肉のオイスターソース炒め	牛肉の下処理から炒めるまで
148	サーモンの南蛮漬け	中国料理の南蛮を学ぶ
149	炒飯	基礎練習・鍋振り
150	まとめと評価	前期のまとめ
151	イタリア料理	食材の違い
152	イタリア料理	技法の違い
153	イタリア料理	味付けのポイント
154	フルイドメール フラン	白身魚を詰めて蒸す フランとはなにかを学ぶ。
155	プール プランソース	白いバターソースの作り方

回	テーマ	内容
156	ペンネアラビアータ	唐辛子トマトソースを作る
157	フュメド ポワソン	魚の出汁を取る
158	海老のマンゴーソース	海老の下処理・マンゴーソース
159	卵白の衣	卵白の衣で海老を油で揚げる。
160	豚肉と野菜の炒め	魚香という味付け・技法を学ぶ
161	チキンフリカッセ	玉葱をいためて、白い煮込みをつくる
162	チキンフリカッセ	煮込みかたのポイント・注意点
163	フリッタータ パターテ	フリッタータの技法を学ぶ
164	ミラノ風リゾット	リゾットの調理法を学ぶ
165	上海風焼きそば	野菜のカット・味付け・炒め方
166	白菜の酢漬け	中国料理の白菜の漬け方・甘酢の作り方
167	鶏肉の甘味噌炒め	醬爆という技法を学ぶ
168	ブリの黒酢炒め	中国黒酢を使ってみる。旬の食材を使ってみる。
169	コーンスープ	中国料理のコーンスープの作り方・水溶き片栗粉の入れかた・卵の入れ方
170	玉子炒飯	基礎反復練習
171	かぶら蒸し	かぶら蒸しの技法を学ぶ
172	かぶら蒸し	蒸し方・味付け
173	栗御飯	栗の下処理・御飯の味付け
174	アスパラ豆腐	旬の食材を使って日本料理の豆腐の作り方を学ぶ
175	クレープシュゼット	西洋料理の技法を学ぶ

回	テ ー マ	内 容
176	クレープシュゼット	西洋料理の技法を学ぶ
177	仔羊のトマト煮込み	仔羊の使い方を学ぶ
178	西洋料理	西洋料理の素材を学ぶ
179	西洋料理	西洋料理の技法を学ぶ
180	西洋料理	西洋料理の香辛料を学ぶ
181	西洋料理	西洋料理の特徴を学ぶ
182	カマスの幽庵焼き	カマスを下処理し。幽庵焼きを作る
183	栗ご飯	御飯・栗の下処理
184	栗ご飯	味付け・御飯の炊き方
185	豚の鉄焼き	豚肉の鉄焼きの技法を学ぶ
186	塩焼きそば	野菜の切り方・下味
187	塩焼きそば	炒め方・味付け
188	ささみのみの揚げ	ささみの下処理の仕方
189	ささみのみの揚げ	ささみの揚げ方
190	帆立の酢味噌掛け	帆立の下処理・酢味噌の作り方
191	鯖の三枚おろし	三枚おろしの反復練習
192	班ごとにメニューを考え調理する	班でメニューを考え役割を決めて仕上げる
193	蓮根のかつら剥き	かつら剥きの応用
194	蓮根のかつら剥き	かつら剥きの応用・蓮根の場合の注意点
195	ゼラチンの艶出し	展示用のサンプルに使用するゼラチンの作り方を学ぶ

回	テ ー マ	内 容
196	巻きずし	日本料理の巻きずしの技法を学ぶ
197	巻きずし	シャリの作り方・巻く手順を学ぶ
198	鯖 けんちん蒸し	旬の材料を使用してけんちん蒸しを作る
199	アクアパッツァ	西洋料理の技法を学ぶ
200	アクアパッツァ	西洋料理の技法を学ぶ
201	コンソメジュリエヌ	西洋料理のジュリエヌを学ぶ
202	刺身昆布〆	日本料理の昆布〆の技法・扱い方・注意点を学ぶ
203	豆腐田楽	日本料理の田楽の技法を学ぶ
204	豆腐田楽	日本料理の田楽の応用・味付けを学ぶ
205	エスカロップ ヴィエノワーズ	西洋料理のパン粉を付けて揚げる技法を学ぶ
206	エスカロップ ヴィエノワーズ	西洋料理のパン粉を付けて揚げる技法を学ぶ
207	クレームブリュレ	プリンの作り方・ブリュレの焼き方・砂糖の種類
208	フォカッチャ	フォカッチャの作り方・工程
209	担々麺	タンタンメンの作り方・タレ・挽肉・青味
210	野菜の千切り	中華の包丁で千切りを切ってみる
211	玉子炒飯	反復基礎練習
212	だし巻き玉子	反復基礎練習
213	だし巻き玉子	反復基礎練習
214	包丁研ぎ	包丁研ぎ 基本の手入れ
215	ポークソテー	ソテーの仕方

回	テ ー マ	内 容
216	ポークソテー	焼く手順・焼き上がりの見極め
217	ムール貝のヌリニエール	西洋料理の技法を学ぶ
218	五目あんかけ焼きそば	具材の下処理・下味・味付け
219	玉子スープ	玉子スープを作り、水溶き片栗粉でとめる練習
220	人参の飾り切り	中華包丁で人参の鳥をほる。
221	じょうよ蒸し	材料の切込み・味付け
222	じょうよ蒸し	蒸し方のポイント
223	焼鯛寿司	鯛の下処理 酢飯の作り方・味付け
224	栗きんとん	正月料理を学ぶ
225	豚肉のロースト	西洋料理のローストの技法を学ぶ
226	ラタトゥイユ	西洋料理のラタトゥイユを作ってみる
227	ビスキュイ生地	生地を作って調理する
228	ローストチキン	西洋料理のローストチキンを学ぶ
229	ジャガイモのシャトー	基礎反復練習
230	オムレツ	基礎反復練習
231	ローストビーフ	日本料理のローストビーフを学ぶ
232	ローストビーフ	低温調理法を学ぶ
233	伊達巻き	日本料理のお節料理を作ってみる
234	鶏肉の巻物	日本料理のお節料理を作ってみる
235	ヨーグルトプリン	中国料理の流行のデザートを作ってみる

回	テ ー マ	内 容
236	ヨーグルトプリン	中国料理のデザート。ゼラチンの使い方
237	中華風揚げドーナツ	生地を作って実際に油で揚げてみる
238	穴子 八幡巻き	穴子の下処理
239	穴子 八幡巻き	実際に巻いてみる
240	あみ大根	飾り大根を学ぶ・実際に作ってみる
241	黄身酢	日本料理の黄身酢を作ってみる
242	小籠包	煮凝り・具を作る
243	小籠包	生地を作る。実際に麺棒で伸ばして包む
244	マンゴープリン	中国料理のデザートの代表的なものを作ってみる
245	玉子炒飯	基礎反復練習
246	鶏松風	日本料理の松風を学ぶ
247	ジャガイモのシャトー	基礎反復練習
248	カワハギの水洗い	魚の水洗いの復習
249	カワハギの三枚おろし	三枚おろしの復習
250	カワハギのうす造り	うす造りの方法・いろいろな切り方の技法
251	寒牡丹	日本料理の寒牡丹を学ぶ。
252	寒牡丹	日本料理の寒牡丹を学ぶ
253	だし巻き玉子	反復基礎練習
254	鴨肉の冷製	中国料理の前菜と鴨肉の扱いを学ぶ
255	白菜のクリーム煮	中国料理のクリーム煮の味付け・切り方を学ぶ

回	テ ー マ	内 容
256	玉子のチリソース	チリソースの作り方 復習
257	ピザマルゲリータ	ピザの作り方の復習
258	杏仁豆腐	中国料理の代表的なデザートを作ってみる
259	中華風クッキー	中国料理の代表的なデザートを作ってみる
260	人参の飾り切り	基礎反復練習
261	きのこのスープ	西洋料理のスープの作り方
262	ビーツのサラダ	ビーツを使用するときのサラダの方法
263	野菜のテリーヌ	西洋料理の冷菜テリーヌを作ってみる
264	野菜のテリーヌ	テリーヌの切り方・飾りソース
265	天津飯	中国料理のかに玉を作る。焼き方・返し方・タレ
266	イチゴプリン・ココナッツソース	中国料理の代表的なデザートを作ってみる
267	タケノコの茹で方	あく抜き・下処理
268	ごま豆腐	ゴマ豆腐を実際練ってみる
269	イカの鳴門巻き	日本料理の鳴門巻きを作る
270	若竹煮	日本料理の煮込みを学ぶ
271	焼餃子の具	切込み・練り・味付け
272	焼餃子の皮	皮の練り・麺棒での伸ばし
273	焼餃子の包み方	皮のヒダの作り方・原理
274	アンティパスト	イタリア料理の幅を広げる
275	冬野菜のズッパ	イタリア料理の幅を広げる

回	テ ー マ	内 容
276	スパゲッティ ポロネーゼ	イタリア料理の幅を広げる
277	プリモピアット	イタリア料理の幅を広げる
278	ドルチェ 自然塩とチーズのトルタ	イタリア料理の幅を広げる
279	鯛の醤油煮	中国料理の紅焼の技法を学ぶ
280	海老と豆腐の煮込み	中国料理の代表的な煮込み料理を作る
281	高菜炒飯	基礎反復練習
282	ニョッキ トマトソース	ニョッキの作り方を学ぶ
283	ニョッキ トマトソース	トマトソースを作ってみる
284	チョコレートケーキ	チョコレートの扱い方
285	チョコレートケーキ	ケーキを作ってみる
286	だし巻き玉子	反復基礎練習
287	梅人参	基礎反復練習
288	ねじり梅	基礎反復練習
289	立春御飯	旬の材料で御飯を作ってみる
290	うぐいす饅頭	うぐいすの意味・実際に作る
291	白胡麻和え	すり鉢の使い方・白和えの味付け
292	包丁研ぎ	日本料理の包丁の手入れ
293	パエリア	パエリア 復習
294	パエリア	パエリア 復習
295	ペンネ アラビアータ	ペンネの茹で方

回	テーマ	内 容		
296	パンネ アラビアータ	パンネの味付け		
297	オムレツ	反復基礎練習		
298	シャトー剥き	反復基礎練習		
299	人参飾り切り	反復基礎練習		
300	評価とまとめ	後期末のまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
調理実習レシピ集		期末試験	100.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
調理理論と食文化概論		調理技術科/1年	2021/通年	講義(遠隔授業含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	180回	6単位(180時間)	必須	鈴木 中島 大野 清水(実務経験有り)
授業の概要				
調理方法や技術には必ず科学的根拠が存在する 人類の食文化はどのように展開してきたか学ぶ 【実務経験】 レストラン勤務(鈴木 中島 大野) 栄養士教員(清水)				
授業終了時の到達目標				
調理の意義や目的について理解する グローバルな視野で捉えることの必要性について理解する				
回	テーマ	内容		
1	調理とは	調理理論を学ぶ意義		
2	調理の目的	食品の栄養価並びに安全性の向上		
3	おいしさの構成 食べ物の側にある要因	科学的要因と物理的要因を学ぶ		
4	科学的要因 味の種類	五つの基本味を学ぶ		
5	味の相互作用	2種類以上の呈味物質による味の変化		
6	物理的要因	温度、テクスチャー、外観、音による要因		
7	食べる側にある要因	食べる人の状態による影響		
8	嗜好性・栄養価・安全性・文化的	おいしい食べ物に仕上げること		
9	味の閾値	物質の味を感じることができる最低濃度		
10	食文化とは 宗教と食物禁忌	根底に流れている精神的な価値観		
11	非加熱調理操作 計量	料理に再現性を持たせる		
12	洗浄・浸漬	調理の最初に行われる基本的な調理操作 食品を液体中に浸す操作		
13	切碎	包丁の切り方、動かし方について		
14	混合・攪拌・磨砕・粉碎	食品をかき混ぜる、細かく砕く、すり潰す		
15	成形・圧搾・ろ過・冷却	押し固め、伸ばし、丸める、冷やす調理操作		

回	テ ー マ	内 容
16	冷凍	食品の水分を凍らせる操作
17	加熱調理操作 茹でる	食品を熱湯中で加熱する操作
18	煮る・蒸す	調味料に商品を浸し加熱する 水蒸気で加熱する操作
19	炊く・焼く	直火焼き、間接焼きの違い
20	白米・味付飯	白米と味付き御飯の特徴
21	もち粉・米粉の調理	米のでんぷん質について
22	食法の多様性 食の伝承と変貌	民族と食文化の関係
23	解凍の仕方	冷凍前に戻す操作
24	電子レンジ①	マイクロ波について
25	電子レンジ②	誘電加熱について
26	電磁調理器	磁力線による誘導電流について
27	そば	そば粉の特徴
28	いも類・ジャガイモ	ジャガイモの種類と特徴
29	小麦粉の調理 種類・ドウとバッター	小麦粉と水でこねられるかたさ
30	膨化・パイ生地・シュー	膨化の様々な方法
31	日本の食文化形成と展開	新しい文化の誕生
32	湿式加熱	水による熱媒体について
33	乾式加熱	焼く操作の種類と特徴
34	電子レンジのまとめ	仕組み・材料によ使い方
35	第2章のまとめ①	いろいろな食品の洗浄方法

回	テ ー マ	内 容
36	第2章のまとめ②	いろいろな浸漬と食材によつての方法
37	第2章のまとめ③	混合・攪拌のさまざまな例
38	第2章のまとめ④	切込みの仕方・名称
39	第2章のまとめ⑤	磨碎・粉碎の詳しい方法論・材料別
40	スペアリブの色々な加熱操作を考える①	焼く場合の特徴 長所短所
41	スペアリブの色々な加熱操作を考える②	蒸す場合の特徴 長所短所
42	スペアリブの色々な加熱操作を考える③	煮る場合の特徴 長所短所
43	鶏もも肉の色々な加熱操作を考える①	焼く場合の特徴 長所短所
44	鶏もも肉の色々な加熱操作を考える②	蒸す場合の特徴 長所短所
45	鶏もも肉の色々な加熱操作を考える③	煮る場合の特徴 長所短所
46	非加熱調理操作と加熱調理操作のまとめ	まとめ 食材によつての調理方法
47	いもの調理 ジャガイモ さつまいも	それぞれの特徴と用途
48	いもの調理 里芋 やまのいも	それぞれの特徴と用途
49	異文化接触と受容	世界の相互依存の関係
50	第4章 調理設備・器具と熱源 第1節	調理における目的と規模について
51	第2節 非加熱調理器具 はかり	重量の計量について
52	非加熱調理器具 計量スプーン	体積の計量
53	非加熱調理器具 温度計	食品の温度の測定
54	非加熱調理器具 包丁	切削器具
55	非加熱調理器具 まな板	包丁で切る際の台

回	テ ー マ	内 容
56	非加熱調理器具 泡だて器・すり鉢	テクスチャーの変化
57	非加熱調理器具 こし器・おろし器	ろ過 細かくすりおろす器具
58	でんぷんの調理性 調味料の影響	調理における特徴
59	砂糖の調理性 加熱による変化	主な種類と特徴
60	日本の食文化①② (縄文・弥生・奈良・平安・鎌倉・ 室町)	食文化の変遷による現在
61	非加熱調理器具 ふるい	用途と種類
62	非加熱調理器具 鍋	材質と用途
63	非加熱調理器具 蒸し器	蒸気による加熱
64	非加熱調理器具 オープン	熱源の種類と特徴
65	非加熱調理器具 電子レンジ	歴史と特徴
66	電磁調理器	ジュール熱について
67	その他の器具	冷蔵冷凍庫、氷温庫、温蔵庫などについて
68	豆類 大豆の吸水 加熱 黒豆	栽培の歴史と習慣
69	豆類 小豆 前期のまとめ	和菓子での利用など
70	日本の食文化 (安土 桃山 江戸 明治 大正)	食文化の変遷による現在
71	冷蔵庫の冷却方式	冷媒について
72	冷蔵庫の庫内温度①	庫内温度差について
73	冷蔵庫の庫内温度②	新温度帯について
74	冷蔵庫の庫内温度③	細菌や酵素について
75	冷蔵庫の食品保存の要点	J I S 企画による温度設定について

回	テーマ	内 容
76	冷凍室の食品保存の要点	冷凍保存の期間について
77	冷凍保存の具体例①	冷凍庫内の保存場所まとめ
78	冷凍保存の具体例②	冷凍庫内の保存温度まとめ
79	ブランチングについて	湯どうしの利用
80	第3節 食器・容器 陶磁器①	陶磁器の種類と特徴
81	陶磁器②	陶磁器の産地
82	陶磁器の歴史	陶磁器の歴史について
83	主な陶磁器の産地	全国の陶磁器の材質と特徴
84	金属器	金属器の特徴
85	ガラス器	ガラス器の種類と特徴
86	各料理様式の特徴 日本・西洋・中国	世界の料理と食文化について
87	プラスチック器	種類と特徴
88	木製器	種類と特徴
89	料理別の食器・容器の種類と特徴	季節や献立による関係性
90	前期テスト	テスト
91	和食器の種類と特徴 皿	種類と特徴
92	和食器の種類と特徴 碗	種類と特徴
93	和食器の種類と特徴 鉢	種類と特徴
94	和食器の種類と特徴 弁当箱	種類と特徴
95	和食器の種類と特徴 重箱	種類と特徴

回	テ ー マ	内 容
96	和食器の種類と特徴 籠	種類と特徴
97	和食器の種類と特徴 箸	種類と特徴
98	和食器の種類と特徴 とっくり	種類と特徴
99	洋食器の種類と特徴 皿類	種類と特徴
100	洋食器の種類と特徴 カトラリー類	種類と特徴
101	洋食器の種類と特徴 グラス類	種類と特徴
102	洋食器の種類と特徴 コーヒーカップ類	種類と特徴
103	洋食器の種類と特徴 ティーカップ類	種類と特徴
104	洋食器の種類と特徴 シリアルポウル	種類と特徴
105	洋食器の種類と特徴 銀製カトラリー	種類と特徴
106	果実類 種実類	特徴と調理法
107	きのこ類 海藻類	特徴と調理法
108	日本料理の形成と発展 和食の特徴	伝統的な食文化について
109	中国食器の食器の種類と特徴 皿	種類と特徴
110	中国食器の食器の種類と特徴 碗	種類と特徴
111	中国食器の食器の種類と特徴 箸	種類と特徴
112	中国食器の食器の種類と特徴 レンゲ	種類と特徴
113	中国食器の食器の種類と特徴 酒類	種類と特徴
114	中国食器の食器の種類と特徴 茶器 ①	種類と特徴
115	中国食器の食器の種類と特徴 茶器 ②	種類と特徴

回	テ ー マ	内 容
116	中国食器の食器の種類と特徴 茶碗の使い方①	中国食器の提供の方法
117	中国食器の食器の種類と特徴 茶碗の使い方②	中国食器の用途、使い分け
118	魚介類の生食調理 刺身・昆布締・酢締め	生食調理の種類と特徴
119	いかと貝類の調理 いかの調理性 魚介類の加熱調理 煮魚・焼き魚	魚介類の加熱調理について
120	台所・食器・食卓の文化	日本食の様式
121	食文化の成り立ち	食文化とは何か
122	食文化の相対性	文化とカルチャー
123	多様な食文化	自然環境と食文化
124	宗教と食物禁忌	食物と宗教
125	食法・調理法などの多様性	食法の多様性
126	食の伝播と変容	日本の農耕
127	異文化交流による食の国際化	食の不安定要素
128	食生活の変容と食文化の創造	食文化の創造
129	世界の食事情	環境汚染
130	日本の食文化史	原始
131	古代	肉食禁止令
132	中世	本膳料理
133	近世	栄養教育
134	韓国料理	文化と特徴
135	ベトナム料理	文化と特徴

回	テ ー マ	内 容
136	タイ料理	文化と特徴
137	インド料理	文化と特徴
138	インドネシア料理	文化と特徴
139	中東の料理	文化と特徴
140	トルコ料理	文化と特徴
141	エジプト料理	文化と特徴
142	中南米の料理	文化と特徴
143	メキシコ料理	文化と特徴
144	ブラジル料理	文化と特徴
145	アルゼンチン料理	文化と特徴
146	中国料理様式	文化と特徴
147	宴席料理①	文化と特徴
148	宴席料理②	文化と特徴
149	現代	レトルト食品
150	日本料理の特徴	ユネスコ無形文化遺産
151	五感で味わう料理	五感で味わう美意識
152	食器と一体化した料理	ハレの日の日常ではない料理
153	日本料理様式	本膳料理について
154	食文化の成り立ち	食文化とはなんなのか
155	食文化の相対性	民族の食習慣

回	テ ー マ	内 容
156	世界の料理と食文化	食文化の継承
157	中国の食文化①	中国料理の変貌
158	中国の食文化②	中国料理の特徴と系統
159	中国料理様式	宴席料理
160	世界料理と食文化①	現代 ニューベル・キュイジーヌ
161	世界料理と食文化②	スローフード
162	世界料理と食文化③	フランス料理
163	世界料理と食文化④	イタリア料理 スペイン料理
164	世界料理と食文化⑤	ポルトガル料理 イギリス料理 ドイツ料理
165	世界料理と食文化⑥	オーストリア料理 スイス料理
166	世界料理と食文化⑦	東欧・北欧諸国の料理 ギリシア・バルカン半島の料理
167	飲茶とは 点心	中国の人気の軽い食事
168	日本の郷と料理、 北陸の食文化（福井）	郷土料理
169	世界の料理と食文化⑧	ロシア料理 アメリカ料理
170	北陸の食文化（石川県 富山県）	郷土料理
171	懐石料理と会席料理	2つの料理の歴史と違い 献立構成
172	精進料理と普茶料理	擬製料理
173	第7章 アメリカ料理	種類と特徴
174	西洋料理様式	様式について
175	ディナー時のテーブルセット	テーブルセットの順序

回	テ ー マ	内 容		
176	西洋料理の一般的なテーブルマナー ①	テーブルマナーについて		
177	西洋料理の一般的なテーブルマナー ②	テーブルマナーについて		
178	西洋料理の一般的なテーブルマナー ③	テーブルマナーについて		
179	中国料理の変貌①	中国の歴史と料理		
180	一年のまとめ	確認テスト		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
4	調理理論と食文化概論	期末試験	100.0%	