

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
食生活と健康	令和8年 前期・後期	3単位 (実施時間数 90時間)	濱村 知恵美
実務経験の有無 (資格等)	管理栄養士		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 調理師と健康・食生活と疾病・健康づくり・食育・労働と健康・環境と健康などを 学び、資格取得し、実務及び生涯生活していく為の基礎知識を習得する。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	調理師養成教育全書 食生活と健康・新調理師養成教育全書 必携問題集 講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度・ノート提出物を総合的に勘案して 行 う。		

年間指導計画（学習内容と目標）

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1～20	5～6月	調理師と健康（20時間）	健康とは何か	健康の定義を理解し、わが国の 現状と理想とする健康の状態を学ぶ
			わが国の健康水準	平均寿命の現状を知る
			死亡率	主な死因別死亡数の割合を知り 生活習慣病対策の重要性を理解する
			めざすべき健康とは	健康寿命の現状を知る 健康を増進する環境づくりについて学ぶ
			食と健康の関係	食生活が健康に果たす役割について知る
			健康的な食生活習慣づくり	肥満者・痩せの割合の現状を知る 食生活指針を学び、望ましい 生活のあり方を考察する 食事バランスガイドを知る
			健康的な食生活習慣づくり	食べることは生きることを考える
			調理師の役割	調理師の成り立ちについて学ぶ 調理師法の概要、申請書の様式を知る
			調理師法	免許申請の流れを知る 調理技術技能評価試験、調理師会を知る
			食生活における調理師の役割	ライフステージに合わせた食事の提供、五感で楽しむ食事 調理師の役割と生活習慣病 食の安全・安心の確保 食育の実践、環境と調和した食資源の有効利用 教科書の復習をすると共に、技術 審査対策をする
時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標

21～31	6～7月	食生活と疾病（11時間）	疾病の動向とその予防	近年、生活習慣病が増えていることを理解する
			疾病の予防	疾病予防の分類について学ぶ
			生活習慣病とは	三大生活習慣病について学ぶ
			生活習慣病（がん）	がんの現状と対策について学ぶ
			生活習慣病（心疾患/脳血管疾患）	心疾患・脳血管疾患の現状と対策について学ぶ 血圧と塩分の関係を知る
			生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性・生活習慣病の予防	日本人の生活様式洋風化・1次予防対策の重要性・ブレスローの7つの生活習慣を知る
			生活習慣病の予防	がんを防ぐための新12か条を知る
			生活習慣病の予防	和食を見直して食生活の改善をする
			食生活と疾病 小テスト	教科書の復習をすると共に、技術考査対策をする
32～43	7～9月	健康づくり（12時間）	健康づくり対策	疾病予防の3段階・ゼロ次予防を理解する
			健康増進法	健康増進法設立の背景、内容を知る
			わが国における健康づくり対策	健康作り対策の概要・健康日本21（第3次）を知る
			健康教育	健康教育の目的・方法、休養指針の内容を知る・小テスト
			健康に関する食品情報	食品表示基準により、栄養成分表示や強調表示がされていることを理解する 特定保健用食品を知る 特別用途食品・その他の表示を知る 身近な食品の表示を読み解く 読み解いた食品を発表する 健康に関する食品情報小テスト
			心身相関とストレス	欲求のしくみ・適応機制を理解する 心身相関のしくみ・ストレスのしくみを理解する
44	9月	前期試験対策	前期試験対策	前期の復習をして、試験対策をする
45	9月	前期試験	前期試験	試験、ノート、課題取り組み状況、出欠状況等を加味して成績判定する
49～61	9～10月	調理師と食育（14時間）	食育の定義	食育の定義を知る
			食育の意義	食育の意義を理解する
			食育基本法の概要	目的・基本理念 それぞれの責務・基本的施策 食育推進会議・基本計画 食育白書・食育推進基本計画・ピクトグラム
			食育における調理師の役割	正しい知識の提供・食生活の課題 食料事情の課題 食育インストラクターとしての実践 学校・保育所・地域での実践
			食育における調理師の役割	調理師と食育小テスト 食育教室指導案作り
62	10月	調理師と食育	食育における調理師の役割	発表

63～68	11月	労働と健康（6時間）	労働と健康	作業環境と健康・作業条件と健康の関連を理解する
			労働と健康・職業病	労働基準法の内容・職業病を知る
			労働災害	労働災害を知り、発生状況の推移・労働災害が起こった時の対処方法を学ぶ
			調理師の職場環境	職場環境の現状・調理施設の環境について学ぶ
			調理施設での労働災害	飲食店での労働災害による死傷者の推移・発生状況を知る
			労働と健康小テスト	労働と健康小テスト
69～85	11～2月	環境と健康（17時間）	生活環境	生活環境の衛生・現代の生活環境を知る 人を取り巻く環境因子を知る
			環境条件	大気組成・気圧について学ぶ
			温度	人の至適温度を学ぶ
			気候	気候が、人の健康や食品の状態に直接的・間接的に影響していることを知る
			水	水の重要性を理解する 上水道・下水道について学ぶ
			環境と健康小テスト①	環境と健康 小テスト
			住居・廃棄物	健康で安全な住居に必要な条件を知る・リサイクル法を知る
			放射線	電離放射線・非電離放射線について学ぶ
			環境汚染とその対策・空気汚染	わが国の公害の歴史・空気汚染による公害、室内の空気汚染防止対策について学ぶ
			水質汚染	水質汚染による公害、水質汚染の現状、安全な水の確保について学ぶ
			騒音、振動、悪臭	騒音公害について学ぶ 悪臭による苦情の実例を知る
			環境と健康小テスト②	環境と健康 小テスト
			環境問題とその取り組み	環境ホルモンへの対策方法、地球温暖化のしくみを学ぶ 循環型社会の形成を学ぶ
			環境と健康小テスト③	環境と健康 小テスト
86～89	2月	後期試験対策①～④	後期試験対策	後期の復習をして、試験対策をする
90	2月	後期試験	試験	考査後解答・解説し理解を深める

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
食品と栄養の特性	令和8年 前期・後期	5 単位 (実施時間数 150時間)	濱頭 裕子
実務経験の有無 (資格等)	(実務) 病院 保育園、幼稚園 特別養護老人ホーム 専門学校教員 経験あり (資格) 栄養士、調理師		
教科の概要・到達目標	「調理師」に課せられた「おいしくて栄養価の高い食事を提供する、安全な食品を見極め衛生的に調理する、伝統的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」という三つの使命を体現する調理師を育てることを目的とする		
使用教材・参考書 (授業の方法)	新調理師養成教育全書必修編 食品と栄養の特性、必携問題集 厚生労働省・総務省統計局等の公開資料など (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	学生が自発的に授業に参加し、学ぶ姿勢を養う。自分で考え、実践に活かせるよう、学習し習慣づくりのサポートをする。プリント等も活用する。		
成績評価・履修等	前期および後期の試験、配布プリントの記載状況、欠時数を含め評価する。		

年間指導計画(学習内容と目標)

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	自己紹介 これから「調理師」を目指すみなさんへ	「調理師の社会的使命」とは	調理技術だけでなく、代表的な三つの使命とは何か、共に考える
2～34	4～6	栄養素の機能と健康	栄養素の種類。 炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルについて学ぶ。	栄養素の種類とその機能について学び、食品、栄養と健康のかかわりについて理解する。
35～40	6	消化と吸収	食品の摂取を三つの粹具でとらえ、生理的・心理的欲求。栄養管理について学ぶ。 口腔から直腸までの器官を食品が通過する間に、各消化器官から分泌される消化酵素について学ぶ。 また栄養素の吸収経路とどのように代謝されるかを学ぶ	食品の摂取について学ぶとともに、口から摂取した食品に含まれる栄養素を体内に取り入れるために、どのように消化・吸収し、代謝されるのかを学んでいく。
41～69	6～7	エネルギー代謝と食事摂取基準	基礎代謝量の求め方について学ぶ。 食事摂取基準を満たすために使用する食品標準成分表、食品分類法と食事バランスガイドについて学ぶ。	エネルギー代謝とは何か。 エネルギー摂取量とエネルギー消費量について解説し、健康な食生活を送るための栄養摂取のもととなる日本人の食事摂取基準について知る。
70～74	8	栄養素の機能と健康、消化と吸収、エネルギー代謝	前期のまとめ	前期で学んだ内容の理解を深める
75	9	栄養素の機能と健康、消化と吸収、エネルギー代謝	前期試験	前期で得た知識の確認・解答・解説をして理解を深める

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
76～ 139	9～12	食品の特徴と性質	植物性食品とその加工品。 動物性食品とその加工品。 油脂類、菓子類、嗜好飲料類。 調味料及び香辛料。 調理加工食品。 ゲル状食品。 特別用途食品・保健機能食品。	調理師にとって食品について学ぶことは、食品を購入、調理するうえでとても重要な事である。市場に多く出回っている食品について、その食品の特徴、旬、含まれている成分についての知識を深め、また、様々な加工食品について学ぶことによって、調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げることを目的とする。
140～ 145	12～1	食品の加工と貯蔵	食品の加工法、微生物の利用による発酵食品の種類。 食品の貯蔵の目的と貯蔵法について学ぶ。	食品の加工の目的とその加工の目的とその加工法、食品の貯蔵方法について学び、それぞれの特徴を理解する。
146	1	食品の生産と流通	食品が食卓に届くまでの生産と輸入、食品の流通の仕組みについて学ぶ。	食料需給表を参考に、わが国の食品の生産と、それに基づいた日本型食生活がバランスの良い食事として、健康維持に繋がっていたことを読み解いていく。また今後の問題点を見つけ出す。
147～ 149	1～2	食品の特徴と性質、食品の加工と貯蔵、生産と流通	後期まとめ	後期で学んだ内容の理解を深める。
150	2	食品の特徴と性質、食品の加工と貯蔵、生産と流通	期末試験	食品と栄養の特性を学んで得た知識の確認のために試験を行う。

授業科目名	開講時期	規定時間数	担当者氏名
食品の安全と衛生	令和8年 前期・後期	5 単位 (実施時間数 150時間)	南 友美
実務経験の有無 (資格等)	管理栄養士として、特別養護老人ホームや病院等で集団給食施設における大量調理施設衛生管理を行う。食の安全と衛生の管理徹底と、職員・調理関係者の衛生指導、衛生教育を行う。 (資格:管理栄養士・栄養士・調理師・製菓衛生師・介護食士・フードコーディネーター等)		
教科の概要・到達目標	食品の安全と衛生を学ぶことで、飲食による様々な健康危害を防止し、安全で衛生的かつ、おいしく健康的な食を提供できる調理師を育てることを目的とする。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	新調理師養成教育全書必修編第3巻、厚生労働省・総務省統計局等の公開資料等 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	学生が自発的に授業に参加し、学ぶ姿勢を養う。最新の統計や改正された法律を自ら調べて、常に正しい知識で食の安全と衛生を徹底して管理することができる力を養うよう努めること。		
成績評価・履修等	前期および後期の試験、授業態度、講義での演習、実習への取り組み、グループワークでの協働作業、課題の提出など総合的に評価する。		

年間指導計画(学習内容と目標)

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	調理師の社会的使命	これから「調理師」を目指す学生へ	調理師の社会的使命を考える
2	4	食の安全と衛生	食の安全を守る	安全を守るために調理師の役割を学ぶ
3	4		食の安全を脅かす原因	健康危害を統計から読み解く
4	4		食の安全確保のしくみ	食の安全確保のしくみを知る
5	4		食品衛生と調理師の責務	知識技術を習得し正しい衛生管理を学ぶ
6	4	食品と微生物 食品中の微生物	微生物とは	微生物の特徴を知り、食への影響を学ぶ
7	4		微生物の大きさの比較	細菌・ウイルス・真菌類の違いを知る
8	4	食品と微生物 微生物の種類	細菌とは グラム染色による分類	細菌の特徴、名称、分類について学ぶ
9	4		真菌類とは	真菌類の定義、特徴について学ぶ
10	4		ウイルスとは	ウイルスの特徴について学ぶ
11	4	食品衛生実習①②③	実習の意義や目的を知る	最も重点を置くべきものであり、正しく衛生管理を実践できる方法を知る
12	4		測定器具の使い方	器具を正しく使用し、正確な実験を行う
13	4		手指洗淨前後の汚れ状態検査	正しい手洗いによる手指消毒を確認する
14	5	食品と微生物 微生物の増殖条件	栄養素	利用する栄養素の違いについて学ぶ
15	5		水分と水分活性(Aw)	増殖に必要な水分とAwについて学ぶ
16	5		至適温度	細菌の至適温度や条件の違いを学ぶ
17	5		酸素要求の有無	酸素の必要性の有無の違いを学ぶ
18	5		水素イオン濃度(pH)、その他	至適pHなど、増殖条件の違いを学ぶ
19	5	食品と微生物 食品の微生物汚染	食品汚染と微生物	感染経路を知り、食中毒のリスクを知る
20	5		食品の汚染指標菌	菌数と食中毒糞便汚染指標を学ぶ
21	5	食品衛生実習④⑤⑥	ビタミンCによる鮮度判定	ヨードの酸化作用を用い、食品中のビタミンCの有無で鮮度を判定する
22	5		食品色素による鮮度判定	食品の色素反応を利用し鮮度判定する

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
23	5	食品衛生実習④⑤⑥	食品の水素イオン濃度(pH)を測定	試験紙を用いて、食品のpHを確認して鮮度を判定する
24	5	食品と微生物 食品の腐敗	腐敗とは	腐敗について調べる
25	5		関与する微生物、腐敗の化学	微生物の特徴、腐敗の化学を学ぶ
26	5	食品衛生実習⑦⑧⑨	生卵の鮮度判定Ⅰ～Ⅲ	透光検査による判定方法を知る
27	5			比重による検査での判定方法を知る
28	5			卵黄係数の測定法/卵白係数の測定法
29	5	食品と微生物 食品の変敗、発酵など	変敗、酸敗、酸化の違いについて	変敗、酸敗、酸化の違いについて調べる
30	5		関与する微生物、発酵の化学	微生物の特徴、発酵の化学を学ぶ
31	6	食品衛生実習⑩⑪⑫	牛乳の鮮度判定Ⅰ～Ⅲ	牛乳の煮沸試験による判定
32	6			牛乳のアルコールテストによる判定
33	6			牛乳の酸による凝固実験から考察する
34	6	食品と化学物質 食品添加物	食品添加物の概要	食品添加物の定義と目的を学ぶ
35	6		食品衛生関係法規	法的分類、指定基準、成分規格を学ぶ
36	6		食品添加物の安全性の評価	食物アレルギーを含む添加物の表示
37	6			毒性試験と使用基準、製品検査を学ぶ
38	6			ADI(1日摂取許容量)について理解する
39	6		主な食品添加物とその用途	保存料、防カビ剤、殺菌料を学ぶ
40	6			酸化防止剤、発色剤、甘味料を学ぶ
41	6			着色料、漂白剤、糊料、乳化剤を学ぶ
42	6			香料、被膜剤、品質保持剤を学ぶ
43	6			pH調整剤、その他の添加物を学ぶ
44	6	食品と化学物質 食品と重金属	重金属とは	ヒ素、水銀、カドミウムと公害病を学ぶ
45	6		主な有毒元素	異物混入と対策について学ぶ
46	6	食品衛生実習⑬⑭⑮	異物混入の除去Ⅰ～Ⅲ	固形物の対策(篩・シノワ)
47	6			液体の対策(濾過器)
48	6			金属探知機による対策
49	6	食品と化学物質 その他の有害物質	化学性食中毒の発生	化学性食中毒の危険性と予防法を学ぶ
50	6		原因有害物質と人体への影響	過去の事件事例から注意点を学ぶ
51	7	食品と化学物質 食品と放射性物質	放射線とは	放射能の種類、単位、歴史などを学ぶ
52	7		放射性物質の基準値	食品と放射線物質の関係を理解する
53	7		放射線照射食品	わが国の照射許可と海外の状況を学ぶ
54	7	器具・容器包装の衛生 材料の種類	器具・容器包装の概要・定義	器具・容器包装の定義について調べる
55	7		ガラス、陶磁器、ほうろう ゴム、金属、アルミ食器 プラスチック 金属、その他	特徴を知り、材料の種類ごとの正しい取り扱い方や洗浄方法などを学ぶ
56	7			
57	7			
58	7			
59	7	飲食による健康危害	健康危害の種類	飲食による健康危害の種類を調べる
60	7		調理器具、食器、作業衣からの汚染	食品以外の汚染による危害を考える
61	7	食品衛生実習⑯⑰⑱	調理器具の汚れ状態の検査	ATP拭き取り検査器を用いて、汚れが正しく取り除かれているかを判定する 微生物の存在の確認を測定する

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
62	7	食品衛生実習⑩⑪⑫	食器の汚れ状態の検査	試薬を用いて、糖質・たんぱく質・脂質の残渣の有無を確認し、洗浄状態を判定 洗浄不十分な食品、材質を把握する
63	7		作業衣等の汚れ状態の検査	汚れチェッカーとブラックライトを用いて 汚れが取り除かれているか判定する 作業衣等の洗濯、乾燥と頻度を学ぶ
64	7	食中毒の概要	食中毒とは・食中毒の発生状況	食中毒と発生状況について学ぶ
65	7		食中毒の種類と対策	食中毒の種類と予防対策を考える
66	9	食中毒の分類 細菌性食中毒(感染型)	サルモネラ・エンテリティディス	サルモネラ食中毒について学ぶ
67	9		腸炎ビブリオ	腸炎ビブリオ食中毒について学ぶ
68	9		病原性大腸菌 腸管出血性大腸菌O-157	病原性大腸菌食中毒について学ぶ 3類感染症 O-157感染の対策を学ぶ
69	9		カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	カンピロバクター食中毒について学ぶ
70	9		エルシニア・エンテロコリチカ 他	エルシニア食中毒について学ぶ
71	9	前期試験対策 前期の復習	食の安全と衛生	前期で学んだ内容の理解を深める
72	9		食品と微生物・食品と化学物質	
73	9		器具・容器包装の衛生	
74	9		飲食による健康危害・食中毒	
75	9	前期試験	試験	食品の安全と衛生を通して得た知識の 確認としてテストを実施する
76	9	食中毒の分類 細菌性食中毒(毒素型)	黄色ブドウ球菌	黄色ブドウ球菌食中毒について学ぶ
77	9		ボツリヌス菌	ボツリヌス菌食中毒について学ぶ
78	9		ウェルシュ菌	ウェルシュ菌食中毒について学ぶ
79	9		セレウス菌	セレウス菌食中毒について学ぶ
80	9		細菌性食中毒の予防	細菌性食中毒の予防3原則を学ぶ
81	10	食品衛生実習⑬⑭⑮	魚介類の鮮度判定	死後硬直状態と経過したものを比べ判定 視覚・嗅覚による官能検査を行う K値の計算法による判定を行う
82	10		魚肉・練り製品の鮮度・品質判定	ヨウ素液を用いてでんぷん量を調べ、 製品が中心まで充分加熱されているかを 確認する
83	10		食肉の鮮度判定	視覚・嗅覚による鮮度の判定方法を知る 検品時の温度管理、保管温度の必要性に ついて学ぶ
84	10	飲食による健康危害 ウイルス性食中毒	ウイルス性食中毒について	特徴と統計からみる傾向と対策を知る
85	10		ノロウイルスによる食中毒	感染経路と感染対策、感染力を知る
86	10		A型肝炎ウイルスとE型肝炎ウイルス	
87	10		その他の肝炎ウイルスについて	
88	10		ウイルス性食中毒の予防	調理上の注意点と予防方法を学ぶ
89	10	飲食による健康危害 自然性食中毒	自然毒の概念と予防	自然毒の概要と危険性や予防法を学ぶ
90	10	動物性自然毒	魚類：フグ毒について	フグ中毒、ふぐ調理師免許について学ぶ
91	10		魚類：イシナギ中毒・シガテラ中毒	イシナギ中毒、シガテラ中毒を学ぶ
92	10		貝類：貝毒について	麻痺性、下痢性、その他の違いを学ぶ
93	10		貝類：麻痺性貝毒について	麻痺性貝毒の種類と特徴を学ぶ

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
94	10	動物性自然毒	貝類：下痢性貝毒について	下痢性貝毒の種類と特徴を学ぶ
95	10		貝類：その他の貝毒について	その他の貝毒の種類と特徴を学ぶ
96	10	植物性自然毒	有毒植物：ビルマ豆	有毒植物の種類と特徴、予防法を学ぶ
97	10		有毒植物：ドクゼリ、水仙、紫陽花	身近な毒をもつ植物と誤認する食品や部位を正しく知り、対処方法を学ぶ
98	10		有毒植物：トリカブト、彼岸花、他	
99	10		身近な食品：馬鈴薯、モロヘイヤ	
100	10		身近な食品：青梅、銀杏、他	
101	10	真菌類自然毒	有毒キノコ：ツキヨタケ、他	有毒キノコの特徴、症状・予防を学ぶ
102	10		カビ毒：アフラトキシン、他	カビの特徴、毒素の強さ・予防を学ぶ
103	10		真菌類と抗生物質	真菌類の対策、カビ毒の注意点を学ぶ
104	11	化学性食中毒	化学性食中毒の概要・発生・予防	危険性、発生条件、予防方法を学ぶ
105	11		ヒスタミンによる食中毒	特徴と起こしやすい食品を知り対策する
106	11	寄生虫による食中毒	寄生虫による食中毒の概要・分類	寄生虫による食中毒の概要、分類を学ぶ ジビエの衛生管理と認証制度を学ぶ
107	11	魚介類から感染する寄生虫	海産魚類：アニサキス・クドア	アニサキス、クドアについて学ぶ
108	11		海産魚類：日本海裂頭条虫、他	日本海裂頭条虫、他の寄生虫を学ぶ
109	11		淡水産魚類：顎口虫、横川吸虫、他	顎口虫、横川吸虫、他の寄生虫を学ぶ
110	11		淡水産カニ類：肺吸虫、他	肺吸虫、他の寄生虫を学ぶ
111	11	食肉から感染する寄生虫	旋毛虫(トリヒナ)	旋毛虫(トリヒナ)について学ぶ
112	11		有鉤条虫、無鉤条虫	多種多様の条虫について学ぶ
113	11		サルコシスティス・フェアリー	サルコシスティスについて学ぶ
114	11	野菜から感染する寄生虫	回虫、赤痢アメーバ、他	回虫、赤痢アメーバについて学ぶ
115	11	飲料水から感染する寄生虫	クリプトスポリジウム エキノコックス、他	クリプトスポリジウム、エキノコックスについて学ぶ
116	11	食品衛生実習②③④	水質検査Ⅰ～Ⅲ	DPD法による残留塩素測定
117	11			試験紙による残留塩素測定
118	11			上記の結果と官能検査による水質測定
119	12	経口感染症	経口感染症と食中毒、その予防	感染症法と分類、予防方法と対策を学ぶ
120	12	食物アレルギー	食物アレルギーの仕組みと種類	アレルギーのメカニズムと種類を知る アナフィラキシーショックについて学ぶ
121	12	食品衛生実習⑤⑥⑦	空中浮遊微生物の測定Ⅰ～Ⅲ	検査用寒天培地(細菌用・真菌用)作成
122	12			培地を用い調理現場のふき取り検査する
123	12			落下菌を検査・考察する
124	12	その他の健康危害	牛海綿状脳症(BSE)について 鳥インフルエンザについて	BSE、鳥インフルエンザについて学ぶ トレーサビリティシステムについて知る
125	12		農薬の残留、動物用医薬品残留、 飼料添加物の残留について	農薬等の残留などについて学ぶ 関連法規とポジティブリスト制度を知る
126	1	食品安全対策 安全対策にかかわる法律	食品安全対策、食品安全行政とは	食品安全対策、安全行政について学ぶ
127	1		食品衛生法・食品安全基本法 食品表示法・JAS法・計量法など	法律の目的と基本理念について学ぶ 食品表示に関する情報の共有
128	1	食品安全対策 作業時における安全対策	食品営業施設・設備の衛生管理 給水および排水、廃棄物処理	衛生的な調理のための施設設備管理、 害虫駆除、給水排水廃棄物処理を学ぶ

129	1	食品安全対策 作業時における安全対策	病原微生物保菌者の把握 調理従事者の健康管理と届け出	安全な調理をするにあたり感染源にならない健康管理と責務について考える
130	1		食材の衛生管理 食品の簡易鑑別法・食材の保存	調理作業時における安全対策の概要とその具体的な手順について学ぶ
131	1		洗浄・消毒・殺菌 食品、容器、器具などの洗浄	安全な調理を提供するための正しい洗浄について学ぶ
132	1		殺菌と消毒 物理的方法と化学的方法	消毒・殺菌について物理的方法と化学的方法を理解し、適正な衛生管理を知る
133	1	自主衛生管理 HACCP	HACCPとは	危害要因分析重要管理点について学ぶ
134	1		わが国における取り組みの経緯	従来方式との違いを知り、正しい方式を知る
135	1		HACCPに沿った衛生管理	7原則12手順の実施について学ぶ
136	1		HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理	小規模事業者が行う衛生管理を理解し、計画の作成から記録まで学ぶ
137	1		HACCPの普及・推進	危害要因分析重要管理点を深く理解する
138	1	食品衛生実習 ²⁸ ²⁹ ³⁰	自主衛生管理 HACCP演習Ⅰ～Ⅲ	グループごとに分かれ、PDCAに沿って 取り組み実践できる安全な衛生管理体制 について考えて、HA(危害要因分析)を 見つける
139	1			グループごとにCCP(重要な管理点)を 決め、万全な衛生計画を立て実践可能な 衛生管理実施に向けて検討する
140	1			グループごとに発表する 他のグループの計画について問題点 を見出し建設的な意見交換で再検討する
141	2	食品安全対策 HACCP方式の安全対策	食材の衛生管理・食材の保存	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 を計画した通りに実践できるかを検証する 具体的に作業時の温度管理、記録等が 可能な計画書となっているかを検討する 効率的で安全な衛生管理体制について 検討する
142	2		食品、容器、器具などの洗浄	
143	2		調理時の非加熱食品の取り扱い、加 熱食品の殺菌と温度管理	
144	2		業務形態ごとの衛生管理の違い	
145	2	食品事故対応	危機管理 実際に起こった食中毒の例	事例を通して食中毒の発生状況、 苦情を受けた場合の対処法を学ぶ
146	2	後期試験対策	食中毒の種類	後期で学んだ内容の理解を深める
147	2		食品安全対策	
148	2		自主衛生管理 HACCP	
149	2		食品衛生実習から実践の応用	
150	2	後期試験	試験	食品の安全と衛生を通して得た知識の 確認としてテストを実施する

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
調理理論と食文化概論	令和 8 年 前期・後期	6 単位 (実施時間数 180時間)	小石 幸一郎
実務経験の有無 (資格等)	(実務経験)ホリディン金沢8年、金沢全日空ホテル(現 ANAクラウンプラザホテル金沢) (資格) 西洋料理専門調理師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成.料理人としての基礎知識を学ぶ		
使用教材・参考書	調理師養成教育全書 4、5		
(授業の方法)	講義 / 演習 / 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける 理論の上に調理が成り立つ意義を理解させる		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標)

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1～3	4	調理とは	調理理論を学ぶ意義	科学的根拠の存在を知る
4～6	4	調理実習基本あれこれ	調理実習の心得	服装、頭髮、衛生的な習慣、実習室の清掃
7～9	4	調理実習を行う前に	日本・中国料理の学習段階、 日本・中国料理基本 日本・中国料理器具の種類と特徴	調理実習の心構え
10～12	4		西洋料理の学習段階、 西洋料理の基本 西洋料理器具の種類と特徴	
13～15	4	調理の基本操作	非加熱調理操作 加熱調理操作	調理操作の種類と特徴を学ぶ
16～18	5	調理施設・設備	建物(施設)・調理設備・ 器具と熱源	調理の目的や規模に応じた調理器具・設備など機器の性能や機能を学ぶ
19～21	5			
22～24	5	食品の調理科学 植物性食品	穀物	米、米粉、小麦を学ぶ
25～27	5		いもおよびでんぷん類	いも類、でんぷん類を学ぶ
28～30	5	食と文化 食文化と成り立ち	食文化とは何か、 食文化の相対性	人類の歴史の中でどのように展開してきたか
31～33	5	食品の調理科学 植物性食品	砂糖	砂糖の種類と特徴 加熱による状態の変化
34～36	5		豆類(大豆、黒豆、小豆)	大豆の吸水、大豆の加熱

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
37～ 39	6	食と文化 多様な食文化	自然環境と食文化、宗教と食物 禁忌、食法・調理法などの多様性	世界の人々は何を食べている、 民族が作り上げた食文化とは、 食物と宗教を知る
40～ 42	6	食品の調理科学 植物性食品	種実類	植物の種子種類と特徴
43～ 45	6		野菜類	野菜類の香り、野菜類のあく
46～ 48	6	食と文化 食文化の 共通化と国際化	食の伝播と変容、異文化交流に よる食の国際化	農耕文化の起源地とルートを知る
49～ 51	6	食品の調理科学 植物性食品	野菜類	野菜類のテクスチャー、 野菜類の色の変色、 野菜類の調理による栄養成分の変化
52～ 54	6			
55～ 57	6	日本の食文化 日本の食文化史	原始、古代、中世、近世と我が国 の食文化の変遷をたどる	過去から現在までの日本の食文化を 知る。 日本料理、行事食、郷土食、について 学ぶ
58～ 60	6			
61～ 63	7	食品の調理科学 植物性食品	果実類	果実類の香り、あく、色の変化、栄養 成分を学ぶ
64～ 66	7		きのこ類	きのこ類の種類、香り、味、を学ぶ
67～ 69	7	日本の食文化 日本の食文化史	近代、現代と我が国の食文化の 変遷をたどる	過去から現在までの日本の食文化を 知る。 日本料理、行事食、郷土食、について 学ぶ
70～ 72	7	食品の調理科学 植物性食品	藻類	藻類の色、種類、味、だし(旨味成分) と調理法を学ぶ
73～ 75	7	食品の調理科学 動物性食品	魚介類	魚類、貝類、甲殻類、イカ、タコ特性を 知る
76～ 78	9	日本の食文化 日本料理の食文化	日本料理の特徴	素材を生かし、五感で味わう、食器と の一体化の特徴を学ぶ
79～ 81	9		日本料理の様式	日本料理の変遷を学ぶ
82～ 84	9	まとめ	調理理論と食文化概論	
85～ 87	9	前期考査	調理理論と食文化概論	
88～ 90	9	食品の調理科学 動物性食品	魚介類	魚介類の生食調理、加熱による変化、 加熱調理、貝類の調理
91～ 93	9		食肉類	食肉類の加熱による変化、肉の部位 と調理法を学ぶ
94～ 96	10		食肉類	食肉類の軟化方法や肉の部位と調理 法を学ぶ

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
97～ 99	10	食品の調理科学 動物性食品	食肉類	ビーフステーキの加熱の程度と内部温度を学ぶ
100 ～ 102	10	日本の食文化 日本料理の食文化	日本料理の食事作法	日本料理の食事作法歴史、席次、食事作法を学ぶ
103 ～ 105	10	食品の調理科学 動物性食品	卵類	卵の鮮度、卵類の凝固性・起泡性を学ぶ
106 ～ 108	10	食品の調理科学 動物性食品	卵類、乳類	卵の乳化性を学ぶ 牛乳の調理による変化、乳製品
109 ～ 111	10		乳類	クリーム、バター、チーズを学ぶ、
112 ～ 114	10			チーズの調理性を学ぶ
115 ～ 117	10	日本料理の食文化 行事食と郷土料理	食文化の地域性、行事食	地域性を知る、日本の四季の行事食を知る
118 ～ 120	11		郷土料理	全国各地の郷土料理を知る
121 ～ 123	11	食品の調理科学 その他の食品	油脂類	油脂類の調理性、揚げ物調理、調味料・菓子としての利用を学ぶ
124 ～ 126	11		調味料	食塩、食酢、みそ、しょうゆを学ぶ
127 ～ 129	11	日本料理の食文化 現代の食生活と 未来の食生活	食生活の現状、	食環境の変化、現代の食志向、中食の出現と食の外部化、食品ロス
130 ～ 132	11		食文化の未来	食育の必要性、食文化の課題、食文化の継承とスローフード運動
133 ～ 135	11	食品の調理科学 その他の食品	ゲル状食品、	寒天、ゼラチン、カラギヤナン、ペクチンの食品への応用と調理性を学ぶ
136 ～ 138	11	世界の料理と食文化 西洋料理の食文化	西洋料理の変遷	古代ギリシャ・ローマ、中世、ルネサンス期、17～19世紀、現代
139 ～ 141	11		西洋料理の特徴と系統	フランス、イタリア、スペイン、ポルトガル、イギリス、ドイツ、オーストラリア、スイス、東欧、ギリシャ、北欧、ロシア、アメリカ料理を学ぶ
142 ～ 144	12		西洋料理の様式	西洋料理の特徴、食材、器具を学ぶ
145 ～ 147	12		西洋料理の食事作法	西洋料理の基本献立、食事作法の歴史、一般的食事作法を学ぶ
148 ～ 150	12	世界の料理と食文化 中国料理の食文化	中国料理の変遷	中国3500年の歴史を学ぶ
151 ～ 153	1		中国料理の特徴と系統	中国料理の特徴、食材、器具を学ぶ

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
154 ～ 156	1	世界の料理と食文化 中国料理の食文化	中国料理の様式、食事作法	中国料理の基本献立、 食事作法の歴史、 一般的食事作法を学ぶ
157 ～ 159	1	世界の料理と食文化 その他の国の食文化	アジア料理	韓国、ベトナム、タイ、インド、インドネシア料理を学ぶ
160 ～ 162	1		中東料理	トルコ、エジプト料理を学ぶ
163 ～ 165	1		中南米料理	メキシコ、ブラジル、 アルゼンチン料理を学ぶ
166 ～ 168	2	調理とおいしさ	集団調理実習	大量調理の特徴と調理技術
169 ～ 171	2	調理とおいしさ	接客サービス	求められるサービス、サービスの基本
172 ～ 174	2	調理とおいしさ	飲食店の開業計画	調理師とフードサービス、飲食店の基本戦略を学ぶ
175 ～ 177	2	まとめ	調理理論と食文化概論	
178 ～ 180	2	後期考査	調理理論と食文化概論	

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
調理実習(西洋料理)	令和 8 年 前期・後期	3 単位 (実施時間数 90時間)	小石 幸一郎
実務経験の有無 (資格等)	(実務経験)ホリディン金沢8年、金沢全日空ホテル (現 ANAクラウンプラザホテル 金沢) (資格) 西洋料理専門調理師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成知識と技術の向上を図る		
使用教材・参考書 (授業の方法)	調理師教育全書 5 調理師教育全書 レシピ集 (講義 / 演習 / 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1-3	4	西洋料理の概要	器具説明、材料の切り方、ソース種類、包丁研ぎ、包丁の使い方、野菜の切り方	調理器具類・食材の名前
4-6	4	前期実技考查課題 デミグラスソース 1日目 フォンド・ヴォライユ	じゃがいも・シャトー 人参・ジュリアン たまねぎ・シズレ、オムレツ	野菜の切り方、オムレツ作り方
7-9	5	デミグラスソース3日目 フォンドヴォー / 調理技法「ソテ」/ じゃがいもの付け合わせ / ポタージュ	鶏モモ肉のソテ オニオンソース、 シャトーポテト添え クリームコーンスープ	チキンソテの仕方、じゃがいも・シャトー、たまねぎ・シズレの切り方、コーンブルテ
10-12	5	デミグラスソース仕上げ 調理技法「ソテ」 野菜を使ったオードブル	ハンバーグステーキ、 ミックスサラダ、 ソースヴィネグレット	ハンバーグ合わせ、 コールスロー、人参・ジュリアン、 ソースヴィネグレットを作る
13-15	5	調理技法「ムニエル」 ポタージュ	鮭のムニエル ポム・ア・ラング レーズ / オニオンスープ	鮭ムニエル、じゃがいも・シャトー、 オニオンの切り方とソテの仕方
16-18	6	前期実技考查小テスト 調理技法「ポワレ」	じゃがいも・シャトー、 人参ジュリアン、たまねぎシズレ、 スズキのポワレ ラタトゥイユ	実技試験野菜切り方をクリアする
19-21	6	西洋料理ランチ実習	鶏モモ肉のソテ マスタード ソース / サラダメランジ / クリームコーンスープ	実践に近いランチ料理の提供作業を学ぶ
22-24	6	特別講師	ぶどうの木	総料理長 米田 岳人 氏による特別 講習で知識や技術を学ぶ
25-27	6	調理技法「ソテパネ」・ 「フリール」、	豚肉のエスカロップ、 白身魚のベニエ タルタルソース	油脂の温度を一定に保つ、ソースマヨ ネーズを作る。
28-30	7	前期実技考查小テスト	オムレツ、 オムとろライス、 ヴィシソワーズ	実技試験オムレツをクリアする 冷製スープを作る
31-33	7	特別講師	ジャルダンポールボキユース	料理長 星野 氏によるフランス料理 の知識や技術を学ぶ

34-36	7	調理技法「ポワレ」 蒸焼き内臓を使った オードブル	豚バラ肉のシャルキュティエール ポーチドエッグと チキンレバーサラダ	ブロック肉の加熱、ポーチドエッグの 作り方、香り強いヴィネグレット
時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
37-39	7	調理技法「ヴァプール」 肉を使ったオードブル	鯛のヴァプール / 豚肉のリエット	ヴァプールのポイント、リエットの作り 方、
40-42	9	前期実技考查練習	じゃがいも・シャトー 人参・ジュリアン たまねぎ・シズレ、オムレツ	それぞれの野菜の切り方、オムレツの 作り方
43-45	9	前期実技考查	じゃがいも・シャトー 人参・ジュリアン たまねぎ・シズレ、オムレツ	それぞれの野菜の切り方、 オムレツの作り方
46-48	9	調理技法「ロースト」 ポタージュ	豚肉のロースト ドフィノワーズ / グリーンピースのポタージュ	ブロック肉の加熱、 じゃがいもグラタン
49-51	10	調理技法「包み焼き」 生地を使ったオードブル	鯛の粗塩包み焼き ブルブラン / キッシュロレーヌ	包み焼きのポイント、バターソースの 作り方
52-54	10	西洋料理ランチ	豚肉のロースト ドフィノワーズ / オニオンスープ	実践に近いランチ料理の提供作業を 学ぶ
55-57	10	調理技法「グリエ」 生地を使ったオードブル	サーモングリエ ソースヴァンルージュ / エスカルゴのブルゴーニュ風	網焼きのポイント、 赤ワインソースの作り方
58-60	10	調理技法「グラタン」 野菜を使ったオードブル	チキンと海老のマカロニグラタン アンディーブとリンゴのサラダ クルミ風味	グラタンのポイント、 アンディーブの処理
61-63	11	調理技法「ポワレ」蒸焼き ポタージュ	白身魚のオングロワ パプリカ風味 シャンピニオンのポタージュ	きのこスープ
64-66	11	調理技法「ラグー」 魚を使ったオードブル	鶏肉のフリカッセ バターライス添え 鱈のブランダード	フリカッセ、バターライスのポイント、 ブランダードの作り方
67-69	11	調理技法「ポッシェ」 ポタージュ	白身魚のデュグレレ風 ワタリガニのビスク	ビスクの種類とポイント
70-72	12	後期実技考查小テスト	チキンと海老のマカロニグラタン	作業手順のポイント
73-75	12	創作料理研究(学園祭)	学園祭に出品する作品や 出店品の開発	習得した技術・知識を生かし、具体的 に作品や商品として形とする。
76-78	12	調理技法「ブレゼ」 ※ジビエ料理	イノシシ肉の赤ワイン煮 イノシシ肉のコンフィ	ジビエを学ぶ、処理と加熱
79-81	1	調理技法「ムニエル」 ポタージュ	鱈のムニエル、白子添え ビーフコンソメスープ	ビーフコンソメのポイント
82-84	1	調理技法「ロースト」 魚介を使ったオードブル	仔羊コートレットのソテ 鮭と鯛のタルタル	ラムラック処理、
85-87	2	後期実技考查練習	チキンと海老のマカロニグラタン	作業工程のポイント
88-90	2	後期実技考查	チキンと海老のマカロニグラタン	作業工程のポイント

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
調理実習(日本料理)	令和 8 年 前期・後期	3 単位 (実施時間数 90時間)	青木 藤夫 島田 大輔
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】料亭 菊屋(4年)料亭 山乃尾(40年) 白雲楼ホテル(3年) 【資格】日本料理専門調理師 金沢食文化名工会 理事		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成		
使用教材・参考書 (授業の方法)	調理実習⑤ 包丁テクニック図鑑 (講義 / 演習 / 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1-3	4	基礎実習	包丁研ぎ 大根の桂剥き・けん 蛇腹胡瓜	包丁の扱い方、研ぎ方、衛生面
4-6	4	基礎実習	包丁研ぎ 魚の3枚おろし、出汁巻き玉子	包丁の研ぎ方、魚の捌き方 衛生面、出汁巻き鍋の扱い方 味付け、盛り付け方
7-9	5	春の旬の料理	柳鰯のおろし煮・出し巻き玉子 しじみ赤だし汁・筍ご飯	魚の捌き方、盛り付け方 包丁の扱い方、味付け
10-12	5	揚げ物料理	鶏の唐揚げ・千切りキャベツ 新若芽と豆腐の味噌汁・白ご飯	包丁技術、肉の捌き方 味付け、盛り付け 揚げ温度、揚げ具合
13-15	5	烏賊料理	烏賊のお造り・ ゲソとミミの天ぷら 蛤の潮汁仕立て・新生姜ご飯	包丁技術、イカの捌き方 味付け、盛り付け 揚げ温度、揚げ具合
16-18	6	小テスト	小テスト① 肉巻き寿司	包丁の扱い方、衛生面、技術力を知る
19-21	6	アレンジ卵料理 麺料理	天ぷら・冷蕎麦・う巻き玉子	出し巻き鍋の扱い方 麺の茹で方、味付け 揚げ温度、揚げ具合、盛り付け方
22-24	6	金沢郷土料理	治部煮・茄子の揚げ出し あかもく汁・とうもろこし ご飯	煮詰の具合 味の調整、盛り付け方 揚げ温度
25-27	6	寿司料理	散らし寿司・鯛の潮汁	酢飯の合わせ方、盛り付け方 魚の捌き方、味付け
28-30	7	小テスト 蒸し料理	小テスト② 鰻の蓮蒸し	包丁の扱い方、出し巻き鍋の扱い方 衛生面、技術力を知る
31-33	7	ランチの日 (并にチャレンジ)	天麩羅丼・だし巻き玉子・味噌汁	一定の人数分を調理することで天麩羅 やだし巻き玉子仕上がり具合を重視

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
34-36	7	蒸し料理	ハタハタの南蛮漬け・茶碗蒸し すまし汁・しめじご飯	魚の扱い方、揚げ温度、揚げ具合 味付け、蒸し料理の方法 包丁の扱い方、衛生面
37-39	8	烏賊料理②	いかめし・冷しゃぶサラダ なめこ汁	イカの捌き方、味付け、煮具合、衛生面
40-42	9	試験練習	大根の桂剥き・けん 蛇腹胡瓜・魚の3枚おろし 出汁巻き玉子	技術の習得を目指す 作品の評価等を学生に伝え 技術力を知る
43-45	9	前期試験	大根の桂剥き・けん 蛇腹胡瓜・魚の3枚おろし 出汁巻き玉子	技術の習得を目指す 作品の評価等を学生に伝え 技術力を知る
46-48	9	応用練習	筑前煮	包丁の扱い方、味付け方、煮具合 衛生面
49-51	10	秋の旬の料理	さつまいもご飯 鰯と茄子の揚げ出し	魚の扱い方、揚げ温度、揚げ具合 味付け、包丁の扱い方、衛生面
52-54	10	カニ料理	香箱蟹 にゅう麺	地元食材に触れる、蟹の捌き方、 味付け、盛り付け方
55-57	10	蒸し料理	鯛の酒蒸し きのこご飯	魚の捌き方、蒸し具合、味付け、衛生面
58-60	10	魚料理	小鯛の姿造り	魚の捌き方、包丁の扱い方、衛生面、盛 り付け方
61-63	11	ランチの日 (和定食にチャレンジ)	茄子の揚げ出し、鯛の酒蒸し きのこご飯、 味噌汁	一定の人数分を調理することによる 仕込みや加熱を学ぶ
64-66	11	鱈料理	鱈の含め煮 鱈汁 鱈白子の揚げ出し	魚の扱い方、揚げ温度、揚げ具合 味付け、煮具合 包丁の扱い方、衛生面
67-69	11	小テスト	筑前煮	技術の習得を目指す 作品の評価等を学生に伝え 試験向けての技術力を知る
70-72	11	特別講習	一本杉川嶋	高度な技術調理法について学ぶ
73-75	12	学園祭準備	出汁巻き玉子、炊き込みご飯	お客様に提供する料理を仕込む
76-78	1	魚料理	小鯛の姿造り	魚の捌き方、包丁の扱い方、 衛生面、盛り付け方
79-81	1	麺料理、魚料理	ハチ目の煮付け 鴨葱そば	麺の茹で方、味付け、魚の捌き方 煮具合、衛生面、盛り付け方
82-84	1	魚料理	フクラギのしゃぶしゃぶ	魚の捌き方、包丁の扱い方、 衛生面、盛り付け方
85-87	1	試験練習	小鯛の姿造り	技術の習得を目指す 作品の評価等を学生に伝え 技術力を知る
88-90	1	後期試験	小鯛の姿造り	技術の習得を目指す 作品の評価等を学生に伝え 技術力を知る

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
調理実習(中国料理)	令和8年度 前期・後期	3 単位 (実施時間数 30時間)	川上 清
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】東京・広東料理「博雅」(1年)東京・広東料理「山水楼」(6年)高輪プリンスホテル(4年)ホテルオークラ新潟(9年)金沢金沢全日空ホテル「現」ANAクラウンプラザホテル金沢(30年) 【資格】調理師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成知識と技術の向上を図る		
使用教材・参考書 (授業の方法)	調理師教育全書 5 調理師教育全書 レシピ集 (講義 / 演習 / 実習・実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1-3	4	包丁研ぎ、蘿蔔丁 青椒絲	実習の心構え・ 包丁の研ぎ方・ 基本の切り方	庖丁の左右をバランス良く研ぐ・使い方。 賽の目と細切りをきれいに切る
4-6	4	葱花・蛋皮・醬3種、天津飯	基本となる各種の醬と葱の みじん切りと薄焼き卵。	醬の調合・火の入れ方と基本の みじん切りと薄焼き卵の焼き方
7-9	4	香味油4種、蠔油拌麵	各香味油の作り方・ニンニク 油を使い和え麵	香味油を作る際の火の入れ方の 違いなど
10- 12	5	叉焼、煮卵、葱油湯麵・ スープ取り	叉焼の味付け・焼き方・ 中華麵の茹で方、 煮卵の味の付け方	叉焼の焼き時間・煮卵の漬け時間・ 麵の早めの茹で上げ必要
13- 15	5	八珍炒飯、蠔汁生菜 芝麻球	ポピラー中華飯・ レタスのオイスターソース・ 揚げ胡麻団子	かけご飯の餡の作り方・レタスの茹で方・ 胡麻団子の餡の包み方と揚げ方
16- 18	5	小テスト(包丁研ぎ・蘿蔔丁・ 青椒絲)家郷炒米粉	小テストと焼きビーフン	乾燥ビーフンの戻し方炒め方・ タピオカの戻し方
19- 21	5	番茄豆腐羹・杏仁豆腐・餃子	トマトと豆腐のスープ・定番 の杏仁豆腐と焼き餃子	餃子の皮の作り方や包み方
22- 24	6	焼売、豉油撈炒麵	シューマイの包み方・炒め焼 きそばの炒め方	シューマイの味の入れた方と包み方・ 中華麵の戻し方や炒め方
25- 27	6	油淋鶏・麻婆豆腐・ 南瓜西米露・飯	タピオカ入り南瓜ココナツ ミルク・ 鶏の唐揚げ油淋ソース・ 麻婆豆腐	以前教えたことがしっかりと出来たかの テスト・鶏の揚げ方とソース作り
28- 30	7	涼拌麵 番薯椰茸糯 米糍	冷やし中華・ココナツ団子	ココナツ団子丸め方 冷製麵のタレの調 合と飾り付け
31- 33	7	小テスト(葱花・蛋皮)鹹水角	葱のみじん切り・薄焼き卵 の成果と変わり揚げ餃子	五目のあんを白玉粉の生地で 包み揚げる

34-36	7	小籠包、棒棒鶏絲	中華の前菜の定番の 棒棒鶏絲と 日本人も大好きな小籠包	小籠包の餡の作り方や皮の作り方・ 包み方と棒棒鶏絲の切り方とソース作り
37-39	7	ランチの日(麻婆豆腐・蛋花 湯・ご飯・開口笑)	大人数のランチメニューを 作る	生徒皆で大人数の料理作り
40-42	8	試験練習(蒜辣炒通菜、 蠔油牛肉飯)	試験練習と空芯菜の ニンニク炒め・ 牛肉のオイスターソース かけご飯	東南アジアで人気の空芯菜の炒め方 と牛肉の下処理など
43-45	9	前期試験	蘿蔔丁、青椒絲 葱花、 蛋皮	包丁の扱い方、中華鍋の扱い方
46-48	9	青椒牛肉絲・馬拉糕 辣魚香茄子	定番の青椒牛肉絲・茄子の 四川風・蒸しカステラ	牛肉切り方と下味・茄子の四川風の 調味料の使い方・ 今は定番のマーラーカオの粉の調合
49-51	9	回鍋肉・宮保炒鶏丁 滑蛋蝦仁飯	定番回鍋肉・鶏肉とカシュ ナッツの炒め方・玉子トロト ロかけご飯	賽の目切り方・カシュナッツ揚げ方・ 回鍋肉の醬の合わせ方・ 玉子トロトロ調理法
52-54	10	韭黄蒸粉菓・肉絲炒麵	海老蒸し餃子・豚肉の細き りあんかけ焼きそば	海老蒸し餃子の粉の配合・定番のあんか け焼きそば作り方
55-57	10	乾焼鮮蝦仁・春巻	人気の海老チリと春巻き	海老チリ「海老の下味・プリプリ感」ソース 作り・春巻きの具材の作り方と巻き方
58-60	10	菠蘿古老肉・雲吞湯麵	誰もが好きな酢豚・ワンタン 麵	酢豚のソースの配合・肉の揚げ方・雲吞の 包み方
61-63	10	香醋鯖魚・沙律鮮蝦球・ 福建炒飯	鯖の黒酢ソース・ 海老のマヨネーズソース・ 五目あんかけ炒飯	黒酢餡の配合・海老マヨのソースの配合・ あんかけ炒飯の材料の切り方・あん作り
64-66	11	中国料理特別講習	ファイヤー4000	菰田 欣也先生による特別講習で 知識や技術を学ぶ
67-69	11	包子・干貝鶏腿粥	肉まん・餡まん・粥	中華饅頭の中身と皮の作り方・ 日本のお粥と中国のお粥の違い
70-72	11	雀巢碧玉炒蝦仁・八珍鍋巴	銀杏と海老の炒め 巢作り盛り・ お焦げご飯のあんかけ	ジャガイモで巢を作る技術・ 揚げお焦げご飯のあんかけの作り方
73-75	12	学園祭準備	唐揚げ	お客様に提供する料理を仕込む
76-78	12	北京烤鴨・排骨湯麵	カレー味の揚げ豚肉のつゆ そばと北京ダック	有名な北京ダックを学ぶ・日本で生まれ た人気のつゆそば
79-81	12	ランチの日(炸子鶏・ 八珍炒麵・雲吞)	大人数のランチメニューを 作る	生徒皆で大人数の料理作り
82-84	1	後期試験練習	八珍炒飯 青椒牛肉絲	包丁の扱い方、中華鍋の扱い方
85-87	1	糖醋肉丸・坦々湯麵 清蒸鮮魚	肉団子の甘酢ソース・ 坦々麵・ 鮮魚の蒸し物特製ソース	肉団子の丸め方と揚げ方・定番坦々麵・ 香港人の大好きな魚の蒸し物
88-90	1	後期試験	炒飯 青椒牛肉絲	包丁の扱い方、中華鍋の扱い方

授業科目名		開講時期	規定単位数	担当者氏名
総合料理(校外実習)		令和8年 前期・後期	1 単位 (実施時間数 30時間)	小石 幸一郎(教科担当) 須田 沙貴(教科担当)
実務経験の有無 (資格等)		(実務経験)ホリデイイン金沢8年、金沢全日空ホテル(現ANAクラウンプラザホテル)33年 (資格)西洋料理専門調理師		
教科の概要・到達目標		ホテル、レストラン、料亭、集団給食などの調理師の仕事現場で、学内では体験できないさまざまなことを学び、実際の仕事に就いた場合、最初に責任をもたされるものは何かを体験できたり、自分の適性を知ることができる。商品をつくる現場の厳しさを味わったり、お客様の満足げな笑顔に触れて、ダイレクトに伝わる魅力を味わったりするなかで、より意欲的に物事に対応する姿勢を養う。また、自分自身で行動することにより学ぶことの意識、意欲を高めることにもつながる。調理師の働きを目の当たりにすることで、より具体的に自分の将来を考える機会とする。実習先は西洋料理、日本料理、総合調理などの分野で卒業後の就職を意識して決めさせる。		
使用教材・参考書 (授業の方法)		オリジナル資料等 (講義 / 演習 / 実習 ・ 実技)		
履修上の注意		自分の人生設計の中で大きな部分を占める「キャリア・職業」について、真摯に考え、体験学習を通じて自己適性を見極め、将来に役立てる。		
成績評価・履修等		実習終了後の実習担当者による実習評価より、担当教員が成績評価・単位認定する		
年間指導計画(学習内容と目標)				
項目		授業内容		
事前学習		実習先の選定、企業研究などの実地体験の準備を行う		
オリエンテーション		実習先に提出する実習生自己紹介票作成 実習をするにあたっての注意・マナーについて説明		
事前訪問		学生が実習先へ事前に挨拶にいき、実習にあたっての打ち合わせなどを行う 自己紹介票を必ず持参する		
校外実習		実習受け入れ先での現場体験(衛生管理、食品・食材管理、器具管理、製造補助)を行う		
実施期間及び実習時間		7月下旬から8月下旬、12月下旬から1月上旬までの長期休暇期間や 土日祝日などを利用する 実施期間は6時間×5日間など計30時間以上行う		
内容	調理の補助及びそれに関わる業務をさせていただき、毎日、実習終了後、「実習記録」を詳細に記録する。 必ず、指導者からのコメントとサインをいただく。(1日1枚) 実習終了後、校外実習報告書を提出する			

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
総合調理実習	令和 8年 前期・後期	3 単位 (実施時間数 90時間)	小石 幸一郎、安村 浩 薬種真吾
実務経験の有無 (資格等)	(実務経験)ホリディイン金沢8年、金沢全日空ホテル(現 ANAクラウンプラザホテル金沢) (資格) 西洋料理専門調理師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成知識と技術の向上を図る		
使用教材・参考書 (授業の方法)	調理師教育全書 5 調理師教育全書 レシピ集 包丁テクニック図解 総合調理6 調理実習レシピ (講義 / 演習 / 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける		
評価、履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習(17、31回目は試験で1時間)

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1-3	4	イタリア料理	ミネストローネスープ、 スパゲティバスカトーレ	野菜の切り方、魚介の火入れ、 トマトソースを学ぶ
4-6	4	スペイン料理	スパニッシュオムレツ、 小海老のアヒージョ	スペイン式オムレツ、 アヒージョ加熱方法を学ぶ
7-9	5	麺料理	そうめん	麺つゆの取り方、茹で方、薬味を学ぶ
10-12	5	洋食屋メニュー・包丁研ぎ	ふわとろオムライス	プレーンオムレツの仕上げのポイント
13-15	5	韓国料理	ビビンバ、海老チヂミ	ナムルの工程と加熱、 チヂミの合わせ方・焼き方を学ぶ
16-18	5	イタリア料理	白身魚のカルパッチョ、 スパゲッティボロネーゼ	うす切り包丁の使い方、 ミートソースを学ぶ
19-21	6	麺料理	手打ち冷やしそば	そばの打ち方、麺つゆの取り方、 茹で方、薬味を学ぶ
22-24	6	インドネシア料理 インド料理	ナシゴレン、 タンドリーチキン	香辛料の使い方
25-27	6	ドイツ料理	フランクフルタープラッタ	ザウアークラットを学ぶ
28-30	7	イタリア料理	ニョッキ、ティラミス	ニョッキ、ティラミスの 合わせ方を学ぶ
31-33	7	麺料理	手打ちうどん	うどんの打ち方、麺つゆの取り方、 茹で方、薬味を学ぶ
34-36	7	スペイン料理	パエリア(パエージャ)、 旬菜とアンチョビーのサラダ	フライパンでのパエリア仕上げ
37-39	7	イタリア料理	ピッツア、バーニャ・カウダ	ピッツア生地を学ぶ

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
40-42	9	メキシコ料理 トルコ料理	ミートタコス、 シシカバブ	香辛料の使い方
43-44	9	創作料理コンテスト	テーマに沿って	想像力と今まで学んだ知識の復習
45	9	前期筆記試験	筆記試験(1時間)	考査終了後解答解説をする
46-48	10	麺料理	手打ち温製そば	そばの打ち方、麺つゆの取り方、 茹で方、薬味を学ぶ
49-51	10	お寿司	細巻き、いなり寿司	酢飯の作り方、細巻の巻き方、 揚げ煮の作り方
52-54	10	スペイン料理	鱈のバスク風、タパス2種	バスクの特徴とタパス (Barの酒菜)を学ぶ
55-57	10	洋食屋メニュー	蟹クリームコロッケ、 焼きプリン	ベシャメルソース、キャラメル作業
58-60	11	お寿司	ちらし寿司	多種の具材下処理、加熱処理を学ぶ
61-63	11	バンケット料理(ブュッフェ)	鶏肉のバロティヌ、 白身魚のポワレ	大人数の仕込み、提供の仕方、 盛り付けを学ぶ
64-66	11	ロシア料理	ビーフストロガノフ、ボルシチ	ロシア料理の特徴を知る。 ビーツの下処理
67-69	11	イタリア料理	サルティンボッカ ローマ風、 パナコッタ	生ハム、ゼラチンを学ぶ
70-72	12	創作料理研究(学園祭)	学園祭に出品する作品や出店品の 開発	習得した技術・知識を生かし、具体的 に作品や商品として形とする。
73-74	12	創作料理研究(学園祭)		
75-77	12	レストラン体験	A班が調理(サービス含む)、B班が お客様に分かれ洋コースメ ニューを提供しあう。	作る側、食べる側に分かれることで、 実践に近い事を学ぶ。 テーブルマナーの再確認する。
78-80	1	お寿司	太巻き(恵方巻き)	太巻きの巻き方、具材の下処理、 加熱処理
81-83	1	レストラン体験	B班が調理(サービス含む)、 A班がお客様に分かれ洋コース メニューを提供しあう。	作る側、食べる側に分かれることで、 実践に近い事を学ぶ。 テーブルマナーの再確認する。
84-86	1	お寿司	にぎり寿司	寿司ネタの仕込みとにぎり方を学 ぶ
87-88	2	朝食メニュー	フレンチトースト&スクランブル エッグ	朝食メニューを学ぶ
89-90	2	後期筆記試験	筆記試験(1時間)	考査終了後解答解説をする

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
職業指導	令和8年 前期・後期	1 単位 (実施時間数 30時間)	赤谷 真百合
実務経験の有無 (資格等)	<経歴> 北国文化センターワープロ専任講師5年 石川経営専門学校勤務5年 金沢製菓調理専門学校勤務27年 H27年より副校長 進路指導主事 <資格> 秘書技能検定2級		
教科の概要・到達目標	社会人として、またサービス業に携わる者として必要な資質、一般常識、コミュニケーション能力を養う。 自分の性格を客観的に考え、スキルの棚卸ししたうえで、自らキャリアプランを立てることが出来る能力を養う。将来の職業として選択した職種について能力を発揮できるようにする。 就職試験対策を実施し、希望企業への内定を目指す。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	(講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に積極的に受ける姿勢を身に付けさせる。		
成績評価・履修等	就職活動への積極性およびミニテスト、確認テストの結果に授業態度や履習状況を加味する		

年間指導計画(学習内容と到達目標)

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4月	職業観 社会人として働くこと	人はなぜ働くのか、働くことの意義を考える 充実して人とは、夢の実現に必要なものは何か	なぜ働くのか、学生個々が持っている職業観を引き出し、どのような人生が楽しく充実していると思うか、人生設計をさせてみる
2	4月	業種と職種	企業の仕事内容と、その企業で働く社員の仕事内容を知る	関連業種は、製造業、卸売・小売業・飲食店、ホテルなどのサービス業に分類される
3	5月	業界研究 職種研究	食の分野の様々な職種の中で適職を考える 企業訪問のアポイントメントの取り方(電話のかけ方)	製菓の職種にも、洋菓子・パン・和菓子のほかに、ホテル・ブライダル・レストランなど企業によって、働く時間帯、一日の仕事の流れも違うことを理解する。 自分に適して企業を探すために企業見学などし、経営者の話やスタッフの働く様子をみて就職活動に活かす。
4	5月	求人票の見方	法人、個人企業など、さまざまな規模の企業の求人票から、採用内容や応募方法などを知る	仕事の内容と自分が求める仕事とが合致しているか確認する
5	5月	企業訪問①	企業訪問の計画	企業研究の結果、就職を想定して希望先を決定する

6	6月	企業訪問②	企業訪問の報告	企業訪問レポートの発表
7	6月	キャリアプラン①	自己理解 ラインライフチャート	自分のこれまで生きてきた道筋を思い起こし、どのような人生を送ることが幸福か考えさせる ワークライフバランス
8	6月	キャリアプラン②	キャリアプラン作成補助シート、 ジョブカードを作成し、将来の仕事 を理解する	自分の強み弱み、価値観などを書き 出すことで自分理解をし、将来やって みたい仕事や働き方を考えさせる
9	6月	社会人としての 会話のマナー	敬語の使い方 間違いやすいビジネス敬語	二重敬語など誤った使い方を確認 し、正しいきれいな日本が使えるよ うにする
10	7月	社会人としての 常識①	日本の祝日 食に係る年中行事 席次 慶弔の儀礼	食の職業につくにあたり、祝日の意 味や席次、お祝いの儀礼についての 知識を養う 職種にかなわず社会人として必要 な常識を学ぶ
11	7月	社会人としての 常識②	日本の祝日 食に係る年中行事 席次 慶弔の儀礼	食の職業につくにあたり、祝日の意 味や席次、お祝いの儀礼についての 知識を養う 職種にかなわず社会人として必要 な常識を学ぶ
12	7月	履歴書の作成①	基本情報 学歴・資格欄の書き方 注意事項	文字の大きさやバランスに注意して 読みやすい履歴書を作成するにはど うしたらよいか学ぶ 過去の資格やスキルを棚卸する
13	8月	履歴書の作成②	志望の動機の書き方 自己ア ピール	志望する企業を選んだ理由につい て、しっかりと説明できるようにする 長所(強み)と短所(弱み)につい て、なぜそう思うか 長所を伸ばしアピールする、短所をど のようにカバーするかを考える
14	8月	履歴書の作成③	服装と身だしなみ 清潔な印象 スーツの着こなし	清潔感のあるスーツ 顔の表情がはっきり見えるような髪 型 明るすぎる髪の色やピアスはやめる 自然な笑顔ができるように練習する
15	9月	採用試験対策 筆記①	ことわざ 同意語反対語 四字熟語	義務教育で勉強してきた分野である が、社会人になるにあたり再度勉強 して社会に関心を持つ

16	9月	前期試験	前期内容の理解度	筆記試験後。解答・解説をし理解を深める
17	9月	採用試験対策 筆記②	確率 濃度 速度など	義務教育で勉強してきた分野であるが、社会人になるにあたり再度勉強して社会に関心を持つ
18	10月	採用試験対策 面接①	適性検査	過去の採用試験報告書を基にした課題で力をつける
19	10月	採用試験対策 面接②	面接室への出入り お辞儀の仕方 名乗り方 目線や表情の注意 Web面接への対応	第一印象を良くする工夫 画面から与える印象をよくするにはどうしたらよいか考える
20	10月	就職の形態	正社員と契約社員、パートとアルバイトなど 雇用条件や仕事内容を知る	就職の形態によって雇用の条件が異なるため、10年後20年後の自分を想像して人生設計を立てる。
21	10月	景気の動向と求人	景気の動向の変化における求人倍率の変化 日本の労働力人口について知識を得る	有効求人倍率や就職率・離職率などを数値・グラフから理解する
22	11月	労働力と就職率	若年者の仕事への考え方と実態	将来の自分を想定し、長く働きやすい環境とはを考える
23	11月	雇用形態や働き方の違いによるメリット・デメリット	正社員から派遣・パートに至るまで雇用形態の特徴を知る	自分に合った働き方を考える
24	11月	社会保障制度①	社会保障の種類と理解 労働保険と社会保険についての知識	健康保険 年金保険 雇用保険のそれぞれの保障内容を知る
25	11月	社会保障制度②	社会保障の種類と理解 労働保険と社会保険についての知識	健康保険 年金保険 雇用保険のそれぞれの保障内容を知る
26	12月	給与明細の見方	支給・控除・勤怠など内容を理解する	支給・控除・勤怠など給与明細の内容を理解し、自分の手取金額を計算する
27	1月	労働契約とは①	労働条件や就業規則など法律を知る	労働基準法の理解する
28	1月	労働契約とは②	労働条件や就業規則など法律を知る	労働基準法の理解する
29	1月	働き方のルール	働き方改革関連法案の理解	有期雇用、パートタイマー、リモートワーク、変形労働制など新しい働き方について理解する
30	2月	後期試験	後期内容の理解度	筆記試験後。解答・解説をし理解を深める

令和8年度 授業計画 調理師科

授業科目名	開講時期	規定単位数	担当者氏名
LHR	令和8年度	1 単位 (実施時間数 30時間)	須田 沙貴
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】金沢製菓調理専門学校(10年) 【資格】製菓衛生師、調理師		
教科の概要・到達目標	学校行事、ホームルーム活動、日常の生活や学習への適応 自己成長及び健康安全、一人一人のキャリア形成と自己実現		
使用教材・参考書 (授業の方法)	オリジナル資料等 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	意欲的に受ける態度の養成		
成績評価・履修等	出席や授業態度等により可否をつける		

年間指導計画(内容)

時間	月	項目	授業内容	指導の留意点
1	4	ホームルーム活動 自己成長及び健康安全	明るく楽しい学校 生活信条、努力目標	学校のルールを説明し理解する
2	4	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の月末大掃除
3	5	学校行事 自己成長及び健康安全	レントゲンについて 身体測定	レントゲン検査の注意点
4	5	ホームルーム活動	学校生活について	学校生活のついでに アンケートの記入
5	5	健康安全	避難訓練	避難訓練の実施、確認、近隣の清掃
6	5	キャリア形成と自己実現	校外実習先アンケート	夏季に行う校外実習先を調べ考える
7	5	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の月末大掃除
8	6	キャリア形成と自己実現	校外実習について	注意事項や心構え
9	6	球技大会について	種目の説明など	種目の説明と希望を募る
10	6	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の月末大掃除
11	7	キャリア形成と自己実現	校外実習、就職活動について	注意事項や心構え
12	7	キャリア形成と自己実現	四者面談について	期日時間のアンケート
13	7	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の月末大掃除
14	9	学校行事 ホームルーム活動	前期試験について	注意事項や心構え

15	9	学校行事 ホームルーム活動	後期授業開始における注意点	注意事項や心構え
16	9	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の月末大掃除
17	10	学校行事 ホームルーム活動	料理コンクールのレシピ完成	料理コンクールに向けて準備する
18	10	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の月末大掃除
19	10	学校行事 ホームルーム活動	学園祭 レシピ考案	学園祭にむけての準備を進める
20	10	学校行事 ホームルーム活動	国内研修旅行について	国内研修旅行の説明
21	10	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の月末大掃除
22	11	学校行事 ホームルーム活動	学園祭 レシピ考案	学園祭にむけての準備を進める
23	11	学校行事 ホームルーム活動	学園祭 レシピ考案	学園祭にむけての準備を進める
24	11	学校行事 ホームルーム活動	学園祭 レシピ考案	学園祭にむけての準備を進める
25	11	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の月末大掃除
26	12	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の月末大掃除
27	1	学校行事 ホームルーム活動	試験について	技術考査、食育インストラクターについての説明
28	1	日常生活や学習への適応 キャリア形成と自己実現	調理師免許について	申請の仕方を知る
29	1	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の月末大掃除
30	2	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の月末大掃除