

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
食生活と健康	令和7年 前期・後期	92 時間 (規定時間 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)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	調理師と健康	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
2	4	調理師と健康	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
3	4	調理師と健康	わが国の健康水準	平均寿命の現状を知る
4	4	調理師と健康	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
5	4	調理師と健康	めざすべき健康とは	健康寿命の現状を知る
6	4	調理師と健康	めざすべき健康とは	健康を増進する環境づくりに ついて学ぶ
7	5	調理師と健康	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
8	5	調理師と健康	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
9	5	調理師と健康	健康的な食生活習慣づくり	食生活指針を学び、望ましい 生活のあり方を考察する
10	5	調理師と健康	問題集①食生活と健康	教科書の復習をすると共に、技術 考查対策をする
11	5	調理師と健康	調理師の役割	調理師の成り立ちについて学ぶ

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
12	5	調理師と健康	調理師法	調理師法の概要を知る
13	5	調理師と健康	調理師法	調理師法の概要を知る
14	5	調理師と健康	調理師法	調理師免許申請書の様式を知る
15	5	調理師と健康	調理師法	調理師免許の申請の流れを理解する
16	5	調理師と健康	調理師法	調理技術技能評価試験を知る
17	5	調理師と健康	調理師法	調理師会を知る
18	5	調理師と健康	食生活における調理師の役割	食生活における調理師の役割は、多岐にわたることを理解する
19	6	調理師と健康	問題集②食生活と健康	教科書の復習をすると共に、技術 考查対策をする
20	6	食生活と疾病	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
21	6	食生活と疾病	疾病の予防	疾病予防の分類について学ぶ
22	6	食生活と疾病	生活習慣病とは	三大生活習慣病について学ぶ
23	6	食生活と疾病	生活習慣病(がん)	がんの現状と対策について学ぶ
24	6	食生活と疾病	生活習慣病(心疾患)	心疾患の現状と対策について学ぶ
25	6	食生活と疾病	生活習慣病(脳血管疾患)	脳血管疾患の現状と対策に ついて学ぶ
26	6	食生活と疾病	生活習慣病の国際比較と 生活習慣の重要性	日本人の生活様式が洋風化して いることを理解する
27	6	食生活と疾病	生活習慣病の予防	第1次予防対策の重要性を知る
28	6	食生活と疾病	生活習慣病の予防	プレスローの7つの生活習慣を 知る
29	6	食生活と疾病	生活習慣病の予防	がんを防ぐための新12か条を知る
30	6	食生活と疾病	生活習慣病の予防	和食を見直して食生活の改善を する
31	7	食生活と疾病	問題集③食生活と疾病	教科書の復習をすると共に、技術 考查対策をする

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
32	7	健康づくり	健康づくり対策	疾病予防の3段階を理解する
33	7	健康づくり	健康づくり対策	ゼロ次予防を理解する
34	7	健康づくり	健康増進法	健康増進法設立の背景を知る
35	7	健康づくり	健康増進法	健康増進法の内容を知る
36	7	健康づくり	健康増進法	健康増進法の内容を知る
37	7	健康づくり	わが国における健康づくり対策	健康づくり対策の概要を知る
38	7	健康づくり	わが国における健康づくり対策	健康日本21の内容を知る
39	7	健康づくり	健康教育	健康教育の目的・方法を知る
40	7	健康づくり	健康教育	健康づくりのための休養指針の内容を知る
41	7	健康づくり	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
42	7	健康づくり	健康に関する食品情報	特別用途食品を知る
43	8	健康づくり	健康に関する食品情報	特定保健用食品を知る
44	8	健康づくり	健康に関する食品情報	その他の表示を知る
45	8	健康づくり	問題集④健康づくり①	教科書の復習をすると共に、技術 考查対策をする
46	8	健康づくり	心身相関とストレス	欲求のしくみ・適応機制を理解する
47	8	健康づくり	心身相関とストレス	心身相関のしくみ・ストレスの しくみを理解する
48	8	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
49	9	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
50	9	健康づくり	ストレスへの対処方法	ストレスの原因に向き合い、 見方や考え方を変える
51	9	健康づくり	ストレスへの対処方法	ストレスの原因に向き合い、 見方や考え方を変える

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
52	9	健康づくり	ストレスへの対処方法	ストレス対処として、気分転換をして相談をする
53	10	健康づくり	心の健康と自己実現	人生のさまざまなでき事を自分の成長や自己実現につなげていくことの必要性を理解する
54	10	健康づくり	問題集⑤健康づくり②	教科書の復習をすると共に、技術 考查対策をする
55	10	調理師と食育	食育の定義	食育の定義を知る
56	10	調理師と食育	食育の意義	食育の意義を理解する
57	10	調理師と食育	食育基本法の概要	食育基本法の内容を理解する
58	10	調理師と食育	食育における調理師の役割	正しい知識の提供をし、食育の 実践を行う
59	10	調理師と食育	問題集⑥調理師と食育	教科書の復習をすると共に、技術 考查対策をする
60	10	労働と健康	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
61	10	労働と健康	労働と健康	労働基準法の内容を知る
62	10	労働と健康	職業病	主な職業病とその種類を知る
63	10	労働と健康	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ときの対処方 法を学ぶ
64	10	労働と健康	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
65	10	労働と健康	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
66	10	労働と健康	問題集⑦労働と健康	教科書の復習をすると共に、技術 考查対策をする
67	10	環境と健康	生活環境	生活環境の衛生を知る
68	11	環境と健康	生活環境	現代の生活環境の現状を知る
69	11	環境と健康	生活環境	人を取り巻く環境因子を知る
70	11	環境と健康	環境条件	大気の組成について学ぶ
71	11	環境と健康	環境条件	気圧について学ぶ

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
72	11	環境と健康	温度	人の至適温度を学ぶ
73	11	環境と健康	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
74	11	環境と健康	水	水の重要性を理解する
75	11	環境と健康	水	上水道について学ぶ
76	11	環境と健康	水	下水道について学ぶ
77	12	環境と健康	住居	健康で安全な住居に必要な条件を知る
78	12	環境と健康	問題集⑧労働と健康①	教科書の予習をすると共に、技術 考查対策をする
79	12	環境と健康	問題集⑨労働と健康②	教科書の予習をすると共に、技術 考查対策をする
80	1	環境と健康	問題集⑩労働と健康③	教科書の予習をすると共に、技術 考查対策をする
81	1	環境と健康	廃棄物	リサイクル法を知る
82	1	環境と健康	放射線	電離放射線・非電離放射線について学ぶ
83	1	環境と健康	環境汚染とその対策	公害とは何か、わが国の公害の歴史について学ぶ
84	1	環境と健康	空気汚染	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
85	1	環境と健康	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
86	1	環境と健康	騒音、振動、悪臭	感覚公害について学ぶ
87	1	環境と健康	悪臭	悪臭による苦情の実例を知る
88	1	環境と健康	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
89	1	食生活と健康関係法令	調理師法	調理師法の内容を知る
90	2	食生活と健康関係法令	健康増進法・食育基本法	健康増進法・食育基本法の内容を知る
91	2	後期試験対策	後期試験対策	試験対策及び総復習
92	2	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	時間数	担当者氏名
食品と栄養の特性	令和7年 前期・後期	152 時間 (規定時間 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)

回	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	4	栄養素の機能と健康	栄養と栄養素の違い	栄養とは何か、栄養素とは何か、違いと働きを学び、調べる
3	4	栄養素の機能と健康	栄養と健康	「栄養」から「栄養」に統一されたいきさつを学び、各自が自らの食生活について考える
4	4	栄養素の機能と健康	栄養素の種類	五大栄養素、三大栄養素と微量栄養素について理解を深める
5	4	栄養素の機能と健康	人体の構成成分、人間と水	人体を構成する元素や体内での水の出納について学び、調べる
6	4	栄養素の機能と健康	食品の成分と体の成分	「食品」に求める働きとは何か共に考え、体の構成成分と食事の構成成分について学ぶ
7	4	栄養素の機能と健康	食品中の栄養素と健康	食品の三つの機能について学ぶ
8	4	栄養素の機能と健康	ホリスティック栄養学	栄養学は医学の進歩とともに歩んできたことを学び、ホリスティック栄養学について理解を深める
9	4	栄養素の機能と健康	炭水化物とは	炭水化物とは何か、糖質と食物繊維の構造の違いと働きの違いを学ぶ
10	4	栄養素の機能と健康	炭水化物の種類 単糖類 小糖類	単糖類と小糖類を学び、調べる

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
11	4	栄養素の機能と健康	炭水化物の種類 でんぷん グリコーゲン 食物繊維	多糖類、食物繊維について学び、調べる
12	5	栄養素の機能と健康	脂質とは	脂質の特徴と役割などを学び、調べる
13	5	栄養素の機能と健康	脂質の種類 単純脂質	単純脂質について学び、調べる
14	5	栄養素の機能と健康	脂質とは 飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸 必須脂肪酸	必須脂肪酸などについてについて学び、調べる
15	5	栄養素の機能と健康	脂質 複合脂質 誘導脂質	複合脂質、誘導脂質について学び、調べる
16	5	栄養素の機能と健康	たんぱく質	たんぱく質について、どのように理解しているか発表してもらい、特徴などについて学び、調べる
17	5	栄養素の機能と健康	たんぱく質の種類と特徴 9種類の必須アミノ酸 非必須アミノ酸	必須アミノ酸と非必須アミノ酸について学び、調べる
18	5	栄養素の機能と健康	たんぱく質の種類と特徴 単純蛋白質 複合蛋白質 誘導蛋白質	単純たんぱく質など、種類と特徴について学び、調べる
19	5	栄養素の機能と健康	たんぱく質の栄養価 アミノ酸価 たんぱく質の補足効果	アミノ酸価の説明、食品の組み合わせで栄養価の補足ができることなどを学ぶ
20	5	栄養素の機能と健康	たんぱく質の栄養価 たんぱく質の機能性	たんぱく質の機能性について学び、調べる
21	5	栄養素の機能と健康	ビタミンとは	ビタミンの補酵素としての働きなど特徴について学び、調べる
22	5	栄養素の機能と健康	脂溶性ビタミンの種類と特徴 ・ビタミンA、ビタミンD	V.A、V.Dについて学び、調べる
23	5	栄養素の機能と健康	脂溶性ビタミンの種類と特徴 ・ビタミンE、ビタミンK	V.E、V.Kについて学び、調べる
24	5	栄養素の機能と健康	水溶性ビタミンの種類と特徴 ビタミンB1、ビタミンB2 ナイアシン、ビタミンB6	水溶性ビタミンについて学び、調べる
25	5	栄養素の機能と健康	水溶性ビタミンの種類と特徴 ビタミン12、葉酸 パントテン酸、ビオチン	葉酸の働きなど水溶性について学び、調べる
26	5	栄養素の機能と健康	水溶性ビタミンの種類と特徴 ビタミンC	V.Cについて学び、調べる
27	5	栄養素の機能と健康	ミネラルとは	ミネラルの特徴について学び、調べる
28	5	栄養素の機能と健康	ミネラルの種類と特徴 ナトリウム、カリウム	Na、Kについて学び、調べる
29	5	栄養素の機能と健康	ミネラルの種類と特徴 カルシウム、マグネシウム リン	Ca、Mg、Pについて学び、調べる

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
30	5	栄養素の機能と健康	微量ミネラルの種類と特徴 鉄 銅	Fe、Cuについて学び、調べる
31	5	栄養素の機能と健康	微量ミネラルの種類と特徴 亜鉛、マンガン、ヨウ素 その他の微量ビタミン	Znなど他の微量ミネラルについて 学び、調べる
32	6	栄養素の機能と健康	水分の働き 人体の水分の割合 1日に必要な水分量	人体と水分などについて学び、調 べる
33	6	栄養素の機能と健康	機能性成分 機能性成分と生理機能 フィトケミカル	機能性成分、フィトケミカルについ て学び、調べる
34	6	栄養素の機能と健康	機能性成分 ポリフェノール類、カロテノイド 類、ビタミン様物質、その他	ポリフェノール類、カロテノイド類な どについて学び、調べる
35	6	消化と吸収	細菌の栄養摂取と動物の消化 吸収	細菌は酵素を産生して有機物を消化し 細菌内に取り込む。人体も消化酵素に よって消化を行う事を学ぶ
36	6	消化と吸収	食品の摂取 1. 生理的欲求	食欲は脳でコントロールされている ことを学び、調べる
37	6	消化と吸収	食品の摂取 2. 心理的欲求 味覚	食品の摂取は心理的な欲求に左 右されることを学び、自ら考える。 そのなかで味覚について話し合う
38	6	消化と吸収	食品の摂取 2. 心理的欲求 嗅覚、触覚、聴覚、視覚	嗅覚、触覚、聴覚、視覚と食欲につ いて学び、自分の考えを発表する
39	6	消化と吸収	栄養管理	食事の後でも甘いものは食べてし まう、など各自の「栄養管理」を発 表してもらう
40	6	栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の消化とは	消化酵素の働きなどについて学 び、調べる
41	6	栄養素の消化・吸収・代謝	消化器官の構造と働き 人体の消化器官の構造 消化管	人体の消化器官の構造を説明し、 消化管について学ぶ
42	6	栄養素の消化・吸収・代謝	消化液の分泌 神経性刺激など	おいしそうな料理を見たり、おいし そうな匂いがしてきたら体はどのよ うに反応するか、各自で答える
43	6	栄養素の消化・吸収・代謝	消化の種類 物理的消化(機械的消化) 化学的消化、生物学的消化	生体内は巨大なネットワークであ り、食物の刺激によってどのような 変化があるのかを学ぶ
44	6	栄養素の消化・吸収・代謝	消化管の運動 食品の移動	食道から胃、小腸、大腸まで消化 管の中の「食べたもの」は蠕動運 動などで移動することを学ぶ
45	6	栄養素の消化・吸収・代謝	口腔内での消化 唾液腺	3つの唾液腺の働きと特徴につい て学び、調べる
46	6	栄養素の消化・吸収・代謝	口腔内での消化 でんぷん食と唾液アミラーゼ 生体内ネットワーク	ご飯をよく噛むと甘みを感じるのは なぜか、体内ではどのような変化 が起きているかを学ぶ
47	6	栄養素の消化・吸収・代謝	胃内での消化 胃の構造、胃液の働き たんぱく質の消化	胃酸の働き、たんぱく質でできてい る胃はなぜ消化されないかなど、 共に学び、調べる
48	6	栄養素の消化・吸収・代謝	胃内での消化 胃内停滞時間	「食品」の種類や調理法によって胃 内停滞時間が異なることを学び、 調べる

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
49	6	栄養素の消化・吸収・代謝	十二指腸の働きと消化 強酸性の食品の中和 界面活性作用を持つ胆汁	十二指腸の重要な働きとは何かについて学び、調べる
50	6	栄養素の消化・吸収・代謝	小腸内での消化 糖質の消化 膜消化で単糖類へ	小腸内での糖質の消化について学び、調べる
51	6	栄養素の消化・吸収・代謝	小腸内での消化 脂質の消化	小腸内での脂質の消化について学び、調べる
52	6	栄養素の消化・吸収・代謝	小腸内での消化 たんぱく質の消化 膜消化でアミノ酸へ	小腸内でのたんぱく質の消化について学び、調べる
53	7	栄養素の消化・吸収・代謝	小腸の免疫機能	免疫細胞の70%は腸の粘膜に集中し、体全体の免疫機構を支えていることを学ぶ
54	7	栄養素の消化・吸収・代謝	大腸内での消化 大腸の構造 水分の吸収	大腸の特徴と働きについて学び、調べる
55	7	栄養素の消化・吸収・代謝	大腸内での消化 腸内細菌 善玉菌・悪玉菌・日和見菌	腸内細菌について学び、調べる
56	7	栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の吸収	栄養素の吸収は消化管の部位によって異なることを学ぶ
57	7	栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の吸収経路	栄養素の吸収経路について学び、調べる
58	7	栄養素の消化・吸収・代謝	糖質の吸収	糖質の吸収について学び、調べる
59	7	栄養素の消化・吸収・代謝	脂質の吸収	脂質の吸収について学び、調べる
60	7	栄養素の消化・吸収・代謝	たんぱく質の吸収	たんぱく質の吸収について学び、調べる
61	7	栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素以外の物質の吸収	小腸の異物に対する防御作用などを学ぶ
62	7	栄養素の消化・吸収・代謝	大腸内での吸収	大腸では水分の吸収と微生物によって生成された短鎖脂肪酸などの吸収が行われていることを学ぶ
63	7	栄養素の消化・吸収・代謝	リンパ管の働き	リンパ管の重要な働きについて学び、調べる
64	7	栄養素の消化・吸収・代謝	消化吸収率	消化吸収率は食材や調理法に左右され、個人差も大きいことを学び、調べる
65	7	栄養素の消化・吸収・代謝	心臓の働き	心臓について学び、調べる
66	8	栄養素の消化・吸収・代謝	腎臓の働き	腎臓について学び、調べる
67	8	栄養素の消化・吸収・代謝	肝臓の働き	肝臓について学び、調べる

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
68	8	栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の代謝 TCA回路 ATP	TCA回路、ATPについて学び、調べる
69	8	栄養素の消化・吸収・代謝	糖質の代謝	糖質の代謝について学び、調べる
70	8	栄養素の消化・吸収・代謝	脂質の代謝	脂質の代謝について学び、調べる
71	8	栄養素の消化・吸収・代謝	たんぱく質の代謝	たんぱく質の代謝について学び、調べる
72	8	エネルギー代謝	エネルギー代謝	エネルギー代謝について学び、調べる
73	8	エネルギー代謝	エネルギー摂取量とエネルギー消費量	エネルギー摂取量とエネルギー消費量について学び、調べる
74	8	食事摂取基準	日本人の食事摂取基準 エネルギーの指標	日本人の食事摂取基準について学び、調べる
75	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
76	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
77	9	食事摂取基準	栄養素の指標	推定平均必要量、推奨量、目安量、耐用上限量、目標量について学ぶ
78	9	食事摂取基準	食品の選択 食品標準成分表 食品群の分類と配列等	食品標準成分表について学び、調べる
79	9	食事摂取基準	食品分類表	食品分類表の歴史と目的、分類について学ぶ
80	9	食事摂取基準	食事バランスガイド	食事バランスガイドについて学び、各自がバランスガイドに沿って自分の食べたものを記入し提出する
81	9	植物性食品 穀類	米の特徴と性質 米の栄養価 貯蔵問題	米の栄養価、玄米の構造などを学び、稲作の歴史を各自で調べる
82	9	植物性食品 穀類	うるち米ともち米 ジャポニカ米とインディカ米	米の種類について学び、調べる
83	9	植物性食品 穀類	米の加工品	米の加工品について学び、調べる
84	9	植物性食品 穀類	小麦の歴史 小麦の構造と成分	小麦の歴史などについて学び、調べる
85	9	植物性食品 穀類	小麦の種類と用途 強力粉、中力粉、薄力粉	小麦の種類などについて学び、調べる
86	9	植物性食品 穀類	小麦粉の加工品	小麦の加工品について学び、調べる

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
87	9	植物性食品 穀類	とうもろこしの歴史と特徴 世界3大穀物の一つ	とうもろこしについて学び、調べる
88	9	植物性食品 穀類	とうもろこしの加工品 バイオエタノール	バイオエタノールなどについて学 び、調べる
89	10	植物性食品 穀類	大麦、燕麦などの歴史と特徴 大麦の加工品 えん麦、ライ麦の特徴	大麦、燕麦、ライ麦について学び、 加工品を調べる
90	10	植物性食品 穀類	そばの歴史と特徴 そばの加工品 あわ、ひえ、きびの特徴	そば、あわ、ひえ、きびについて学 び、調べる
91	10	植物性食品 芋類	じゃがいもの特徴など	じゃがいもについて学び、調べる
92	10	植物性食品 芋類	さつまいもの特徴など	さつまいもについて学び、調べる
93	10	植物性食品 芋類	里芋の特徴など	里芋について学び、調べる
94	10	植物性食品 芋類	やまのいもの特徴など	やまのいもについて学び、調べる
95	10	植物性食品 芋類	こんにゃくの栄養価など キャッサバの栽培法など	こんにゃくおよびキャッサバについ て学び、調べる
96	10	植物性食品 芋類	でん粉の特徴 糊化と老化 α でん粉と β でん粉	でん粉の特徴など学び、理解を深 める
97	10	植物性食品 芋類	いも類の加工品	いも類の加工品について学び、理 解を深める
98	10	砂糖および甘味類	砂糖の種類 かんしょ糖(さとうきび) てんさい糖(別名砂糖大根)	砂糖、含蜜糖と分蜜糖について学 び、調べる
99	10	砂糖および甘味類	水あめ、液糖、蜂蜜等	水あめや液糖蜜糖などについて学 び、調べる
100	10	砂糖および甘味類	オリゴ糖、トレハロース 人工甘味料	オリゴ糖、トレハロース、人工甘味 料について学び、調べる
101	10	植物性食品 豆類	大豆の特徴	大豆の高い栄養価、種類などを学 び、調べる
102	10	植物性食品 豆類	大豆の加工品	大豆、大豆加工品について学び、 調べる
103	10	植物性食品 豆類	小豆の特徴と分類 小豆の加工品	小豆、いんげん豆やえんどう豆な どについて学び、調べる
104	10	植物性食品 種実類	ナッツ類、ゴマの栄養価と特徴	ナッツ類、ゴマ等について学び、調 べる
105	10	植物性食品 野菜類	野菜類の特徴 葉菜類の種類と調理法等	野菜類の葉菜類について学び、調 べる

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
106	10	植物性食品 野菜類	野菜類の特徴 茎菜類、根菜類、果菜類の種 類と調理法等	野菜類の茎菜類などについて学 び、調べる
107	10	植物性食品 果実類	果実類の分類と特徴 加工品	果実について学び、調べる
108	10	植物性食品 きのこ類	きのこ類の分類と特徴、藻類 の分類と特徴 加工品	きのこ類、藻類について学び、調べ る
109	11	動物性食品 魚介類	魚類の構造 赤身魚と白身魚 普通肉と地合い肉	魚類の構造について学び、調べる
110	11	動物性食品 魚介類	魚介類の栄養価と成分 たんぱく質、脂質、旨味成分 死後変化と鮮度、加工品	魚介類の栄養価などについて学 び、調べる
111	11	動物性食品 食肉類	食肉類の構造と肉質の特徴 骨格筋の構造 やわらかい肉とかたい肉	食肉類の構造、栄養価などについ て学び、調べる
112	11	動物性食品 牛肉類	牛肉の主な部位と特徴	牛肉について学び、調べる
113	11	動物性食品 豚肉類	豚肉の主な部位と特徴	豚肉について学び、調べる
114	11	動物性食品 鶏肉類	鶏肉の主な部位と特徴	鶏肉について学び、調べる
115	11	動物性食品 羊肉類	羊肉の特徴(ラムとマトン) その他の食肉類の種類	羊肉について学び、調べる
116	11	動物性食品 食肉加工品類	食肉類の加工品	魚肉類の加工品について学び、調 べる
117	11	動物性食品 卵類	鶏卵の栄養価と成分 卵の鮮度と貯蔵 卵の加工品	鶏卵の栄養価などについて学び、 調べる
118	11	動物性食品 卵類	ブロイラーの抗生物質 鶏卵工場、鶏舎の現実	ブロイラーに投与されている抗生 物質などの危険性について学び、 調べる
119	11	動物性食品 乳類	牛乳の栄養価と成分 牛乳の種類	乳類、乳製品について学び、調べ る
120	11	動物性食品 乳類	牛乳の栄養価と成分 乳製品の種類	乳類、乳製品について学び、調べ る
121	11	動物性食品 乳類	牛乳の栄養価と成分 乳製品の種類	乳類、乳製品について学び、調べ る
122	11	その他の食品 油脂類	油脂類の種類と特徴 植物性油脂の種類と特徴	油脂類の種類などについて学び、 調べる
123	11	その他の食品 油脂類	パーム油と環境破壊 SDGs(持続可能な開発目標)	パーム油は世界中で大量に消費さ れているが、同時に環境破壊を招 いていることを学ぶ
124	11	その他の食品 油脂類	動物油脂 ラード、ヘット、バター、魚油、 チー油	動物油脂、加工油脂について学 び、調べる

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
125	12	その他の食品 菓子類	菓子類の発展と分類	菓子類について学び、調べる
126	12	その他の食品 和菓子	和菓子の分類	菓子類について学び、調べる
127	12	その他の食品 洋菓子	洋菓子の分類	菓子類について学び、調べる
128	12	その他の食品 嗜好飲料	アルコール飲料の種類と特徴	アルコールについて学び、調べる
129	12	その他の食品 嗜好飲料	日本人とアルコール分解酵素	日本人の44%はALDH2が欠損していることを学ぶ
130	1	その他の食品 嗜好飲料	緑茶の種類と製造法 紅茶、中国茶 日本人と茶道	緑茶の歴史と効果などについて学び、調べる
131	1	その他の食品 嗜好飲料	コーヒーの産地と特徴 ココアの栄養価と成分	コーヒー、炭酸飲料、エナジードリンクの害について学び、調べる
132	1	その他の食品 調味料	調味料 塩梅の歴史、味覚と調味料 塩、食酢、みそ、しょうゆ	調味料、化学調味料の歴史などについて学び、調べる
133	1	その他の食品 調味料	調味料 塩梅の歴史、味覚と調味料 塩、食酢、みそ、しょうゆ	調味料、化学調味料の歴史などについて学び、調べる
134	1	その他の食品 香辛料類	香辛料貿易と国際化	15世紀に香辛料の産地と直接貿易を求めて大航海時代が始まり国際化が加速したことを学ぶ
135	1	その他の食品 香辛料類	香辛料の種類	調味料の種類について学び、調べる
136	1	食品の特徴と性質 食品添加物	食品添加物 膨張剤 重曹、BP、 イスパタ等ゲル状食品	食品添加物の膨張剤などについて学び、調べる
137	1	食品の特徴と性質 冷凍食品、インスタント食品	調理加工食品類 冷凍食品、インスタント食品 レトルト食品、ビン、缶類	調理加工食品について学び、調べる
138	1	食品の特徴と性質 特別用途食品 保健機能食品	特別用途食品 保健機能食品 特保、栄養機能食品	特別用途食品と保健機能食品について学び、調べる
139	1	薬と薬物	薬と薬物 法に触れる薬物 薬物依存の世界	薬物が脳に及ぼす影響、なぜ依存症になるのか、薬物依存になるとどうなるのかについて学ぶ
140	1	食品の加工と貯蔵	食品の加工の歴史 食品の加工の目的 人間は何を食べてきたか	人間は何を食べて生き延びてきたのか、保存や加工についても学ぶ
141	1	食品の加工と貯蔵	食品の加工法 物理的作用による加工法 化学的作用による加工法	物理的作用、化学的作用による加工法について学び、調べる
142	1	食品の加工と貯蔵	食品の加工法 生物的作用による加工法 微生物の利用	生物的作用による加工法について学び、調べる

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
143	2	食品の加工と貯蔵	食品の貯蔵 貯蔵の目的、貯蔵の歴史 乾燥法	食品の貯蔵について学び、調べる
144	2	食品の加工と貯蔵	食品の貯蔵法 漬物法 塩漬け、砂糖漬け、酢漬け	漬物法による食品の貯蔵法について学び、調べる
145	2	食品の加工と貯蔵	食品の貯蔵法 低温貯蔵法 冷蔵法、チルド、冷凍法	低温貯蔵法などについて学び、調べる
146	2	食品の加工と貯蔵	食品の貯蔵法 Ca貯蔵 MA包装 空気遮断法など	Cs貯蔵、MA包装、空気遮断法などについて学び、調べる
147	2	食品の生産と流通	食品の国内生産 食料自給率 フード・マイレージ	食品の国内生産、重量ベース、カロリーベース、生産高ベースについて学び、調べる
148	2	食品の流通	食品の流通の仕組み トレーサビリティ	トレーサビリティなどについて学び、調べる
149	2	食品の流通	各食品の流通経路 青果物、水産物、食肉の流通	各食品の流通経路について学び、調べる
150	2	食品の流通	各食品の流通経路 加工食品の流通 加工食品の分類	加工品の流通や分類について学び、調べる
151	2	栄養素、消化と吸収、食品の特徴と性質、食品の加工と貯蔵、生産と流通	一年間のまとめ	1年間で学んだ内容の理解を深める
152	2	栄養素、消化と吸収、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

令和7年度 授業計画 調理師科

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
食品の安全と衛生	令和7年 前期・後期	122 時間 (規定時間 150時間) (実習:30/150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・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の理解を深め、安全で美味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、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)

回	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	調理師に課せられた社会的使命とは何かを共に考える
2	4	食の安全と衛生	食の安全を守る	食の安全を守るために調理師に課せられた役割を学ぶ
3	4	食の安全と衛生	食の安全を脅かす原因	食による健康危害の種類、統計から食中毒発生の現状を学ぶ
4	4	食の安全と衛生	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	食の安全と衛生	食品衛生とは	食品の安全性と有益性、健全性を保持するために必要な手段を理解する
6	4	食の安全と衛生	食品衛生と調理師の責務	食品に関わる法律を理解し、知識技術を習得して衛生管理が実践できるよう正しい手段や方法を学ぶ
7	5	食品と微生物	微生物とは	微生物はどのように栄養素を摂取しているのか、なぜ微生物によって食品が分解されるのかを学ぶ
8	5	食品と微生物 食品中の微生物	微生物の種類	細菌・リケッチア・ウイルスの大きさを比較する
9	5	食品と微生物 食品中の微生物	微生物の種類 細菌とは	細菌の特徴(形や鞭毛)、名称について学ぶ
10	5	食品と微生物 食品中の微生物	微生物の種類 グラム染色とは	細菌類を色素によって分類する方法を学ぶ
11	5	食品と微生物 食品中の微生物	微生物の種類 真菌類と抗生物質	真菌類の定義、抗生物質の発見について学ぶ
12	5	食品と微生物 食品中の微生物	微生物の増殖条件 ウイルス	ウイルスの特徴について学ぶ

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	5	食品と微生物 食品中の微生物	微生物の増殖条件 栄養素	微生物によって利用する栄養素が異なることについて学ぶ
14	5	食品と微生物 食品中の微生物	微生物の増殖条件 水分と水分活性	微生物の増殖に欠かせない水分と水分活性について学ぶ
15	5	食品と微生物 食品中の微生物	微生物の増殖条件 温度、酸素、イオン濃度	温度、酸素の有無、水素イオン濃度など微生物によって条件が異なることを学ぶ
16	5	食品と微生物 食品中の微生物	食品の微生物汚染 食品汚染と微生物	食品を汚染する微生物の感染経路を知り、身の回りの食中毒のリスクを知る
17	5	食品と微生物 食品中の微生物	食品の微生物汚染 微生物の相互関係	複数存在する微生物の相互関係、腸内細菌について学ぶ
18	5	食品と微生物 食品中の微生物	食品の微生物汚染 食品の汚染指標菌	菌数と食中毒、糞便汚染指標、水道水の規定などについて学ぶ
19	5	食品と微生物 食品の腐敗	腐敗とは	食品の腐敗、変敗、酸化、発酵について調べる
20	5	食品と微生物 食品の腐敗	腐敗に関与する微生物	微生物の特徴を理解し、芽胞形成菌や嫌気性菌など食中毒防止のための知識を深める
21	6	食品と微生物 食品の腐敗	腐敗の化学	腐敗に伴う種々の腐敗生産物を防ぐため、正しい保管や調理方法を知る
22	6	食品と化学物質 食品添加物	食品添加物の概要	食品添加物とは何か、食品との違いや定義を学ぶ
23	6	食品と化学物質 食品添加物	食品添加物と食品衛生関係法規	食品添加物の分類と使用目的を学ぶ
24	6	食品と化学物質 食品添加物	食品添加物と食品衛生関係法規	表示基準、製品検査の内容を学ぶ
25	6	食品と化学物質 食品添加物	食品添加物と食品衛生関係法規	食物アレルギーと特定原材料の表示 特定原材料に準ずる食品、キャリアオーバーについて学ぶ
26	6	食品と化学物質 食品添加物	食品添加物の安全性の評価	毒性検査、ADI(1日摂取許容量)など言葉の意味と使用基準を学ぶ
27	6	食品と化学物質 食品添加物	主な食品添加物とその用途	保存料、防ばい剤、殺菌料、酸化防止剤について調べる
28	6	食品と化学物質 食品添加物	主な食品添加物とその用途	発色剤、甘味料、着色料について調べる
29	6	食品と化学物質 食品添加物	主な食品添加物とその用途	漂白剤、安定剤など、乳化剤について調べる
30	6	食品と化学物質 食品添加物	主な食品添加物とその用途	着香料など、他の食品添加物を調べる
31	6	食品と化学物質 食品と重金属	ヒ素及び重金属 重金属とは	重金属の危険性と異物混入について学ぶ
32	6	食品と化学物質 食品と重金属	主な有毒元素 ヒ素・水銀・カドミウム	ヒ素、森永ヒ素ミルク事件について学ぶ 水銀、メチル水銀と水俣病について学ぶ

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
33	7	食品と化学物質 食品と放射性物質	放射線 放射線とは、放射能の歴史	放射能、放射線、放射性物質について学ぶ
34	7	食品と化学物質 食品と放射性物質	放射性物質の基準値	食品と放射線物質の関係、危険性を理解する
35	7	食品と化学物質 食品と放射性物質	放射線照射食品 コバルト60- γ 線の照射 単位と定義シーベルトとベクレル	わが国でのじゃがいもの発芽防止の照射と海外の放射線照射の状況を学ぶ
36	7	器具・容器包装の衛生 器具・容器包装の概要	器具・容器包装の定義 器具・容器包装の取り扱い	器具・容器包装の定義と取り扱いについて調べる
37	7	器具・容器包装の衛生 材質の種類	材質の種類 和食と食器	和食と食器の歴史、盛り付けについて学ぶ
38	7	器具・容器包装の衛生 材質の種類	ガラス、陶磁器、ほうろう	ガラス、陶磁器、ほうろうの特徴、洗浄法を学ぶ
39	7	器具・容器包装の衛生 材質の種類	ゴム、金属、アルミ食器	ゴム、金属、アルミ食器の特徴、洗浄法を学ぶ
40	7	器具・容器包装の衛生 材質の種類	プラスチック	プラスチックの種類、マイクロプラスチックの問題などを調べる
41	7	器具・容器包装の衛生 材質の種類	金属、その他	金属の食器、特に銀の食器と硫黄を含む食材と正しい保管方法を学ぶ
42	7	飲食による健康危害 飲食による健康危害の種類	飲食による健康危害の種類	飲食による健康危害の種類を調べる
43	7	飲食による健康危害 食中毒の概要	食中毒の概要 食中毒とは	食中毒について学ぶ
44	7	飲食による健康危害 食中毒の概要	食中毒の概要 食中毒の分類	五つの分類の違いと対策方法を学ぶ
45	7	飲食による健康危害 食中毒の概要	食中毒の概要 食中毒の発生状況	食中毒の概況、発生と季節など統計から最新の傾向と対策を考える
46	7	飲食による健康危害 食中毒の概要	食中毒の概要 食中毒の発生状況	食中毒の起こりやすい食品と原因施設、大規模食中毒の傾向と対策を知り、予防に必要な衛生管理を考える
47	7	飲食による健康危害 細菌性食中毒	感染型食中毒 サルモネラ属菌	サルモネラについて学ぶ
48	7	飲食による健康危害 細菌性食中毒	感染型食中毒 腸炎ビブリオ	腸炎ビブリオについて学ぶ
49	8	飲食による健康危害 細菌性食中毒	感染型食中毒 病原性大腸菌 腸管出血性大腸菌O-157	病原性大腸菌について学ぶ 3類感染症のO-157とペロ毒素、食材、発生状況、感染予後について学ぶ
50	8	飲食による健康危害 細菌性食中毒	感染型食中毒 カンピロバクター・ジェジュニ・コリ	カンピロバクターについて学ぶ
51	8	飲食による健康危害 細菌性食中毒	感染型食中毒 エルシニア食中毒	エルシニア食中毒について学ぶ
52	8	飲食による健康危害 細菌性食中毒	感染型食中毒 リステリア食中毒	リステリア食中毒について学ぶ

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
53	8	飲食による健康危害 細菌性食中毒	食品内毒素型食中毒 ブドウ球菌食中毒	黄色ブドウ球菌食中毒について学ぶ MRSAについて知る
54	8	飲食による健康危害 細菌性食中毒	食品内毒素型食中毒 ボツリヌス菌食中毒	ボツリヌス菌食中毒について学ぶ
55	8	飲食による健康危害 細菌性食中毒	生体内毒素型食中毒 ウェルシュ菌食中毒	ウェルシュ菌食中毒について学ぶ
56	8	飲食による健康危害 細菌性食中毒	生体内毒素型食中毒 セレウス菌食中毒	セレウス菌食中毒について学ぶ
57	8	飲食による健康危害 細菌性食中毒	細菌性の食中毒の予防	細菌性食中毒の予防3原則を学ぶ
58	8	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	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
59	8	飲食による健康危害 ウイルス性食中毒	ノロウイルスによる食中毒	ノロウイルスの感染経路と感染対策、 調理上の注意点と予防方法
60	8	飲食による健康危害 ウイルス性食中毒	ウイルス性食中毒の予防	ウイルス性食中毒の予防4原則と 具体的な予防方法と対策を学ぶ
61	9	飲食による健康危害 食中毒をおこす微生物	食中毒をおこす微生物の一覧	食中毒をおこす微生物の一覧表を作成、 調理上の取り扱いや注意点を知る
62	9	前期試験対策 前期の復習	食の安全と衛生 食品と化学物質	前期で学んだ内容の理解を深める
63	9	前期試験対策 前期の復習	器具・容器包装の衛生	前期で学んだ内容の理解を深める
64	9	前期試験対策 前期の復習	食品と微生物 飲食による健康危害(微生物)	前期で学んだ内容の理解を深める
65	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
66	9	飲食による健康危害 自然性食中毒	自然毒の概念	自然性食中毒の概要と危険性、特徴や 予防法を学ぶ
67	9	飲食による健康危害 自然性食中毒	動物性自然毒 魚 フグ中毒について	フグ中毒について学ぶ
68	9	飲食による健康危害 自然性食中毒	動物性自然毒 魚 イシナギ中毒・シガテラ中毒	イシナギ中毒について学ぶ シガテラ中毒について学ぶ
69	9	飲食による健康危害 自然性食中毒	動物性自然毒 貝 貝毒について	麻痺性貝毒、下痢性貝毒、その他の貝毒 の違いや特徴について学ぶ
70	9	飲食による健康危害 自然性食中毒	動物性自然毒 貝 麻痺性貝毒について	麻痺性貝毒の種類と特徴について学ぶ
71	9	飲食による健康危害 自然性食中毒	動物性自然毒 貝 下痢性貝毒について	下痢性貝毒の種類と特徴について学ぶ
72	9	飲食による健康危害 自然性食中毒	動物性自然毒 貝 その他の貝毒について	その他の貝毒の種類と特徴について 学ぶ

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
73	10	飲食による健康危害 自然性食中毒	植物性食有毒 有毒植物 ビルマ豆	有毒植物の種類と特徴、予防法を学ぶ
74	10	飲食による健康危害 自然性食中毒	植物性食有毒 有毒植物 ドクゼリ、チョウセンアサガオ、他	毒ぜり、朝鮮朝顔、スズランの葉など 身近な毒をもつ植物を学ぶ
75	10	飲食による健康危害 自然性食中毒	植物性食有毒 有毒植物 トリカブト、他	トリカブト、ジギタリス、スイセンなど 身近な花で毒をもつ植物を学ぶ
76	10	飲食による健康危害 自然性食中毒	身近な食品の自然毒 ジャガイモ、モロヘイヤ、他	じゃがいも、モロヘイヤ、青梅、銀杏の 特徴、症状・予防を学ぶ
77	10	飲食による健康危害 自然性食中毒	有毒キノコ ツキヨタケ、クサウラベニタケ、他	ツキヨタケなどの特徴、症状・予防を学ぶ
78	10	飲食による健康危害 自然性食中毒	有毒キノコ その他の有毒キノコ	危険な薬物となるキノコと見分け方、 購入における注意点を学ぶ
79	10	飲食による健康危害 化学性食中毒	化学性食中毒の概要 化学性食中毒の発生	化学性食中毒の概要と危険性、 その予防法を学ぶ
80	10	飲食による健康危害 化学性食中毒	化学性食中毒の概要 過去の事例 原因物質と人体への影響	化学性食中毒の概要と危険性、 森永ヒ素ミルク事件、カネミ油症を知り 過去の事例から注意点を学ぶ
81	10	飲食による健康危害 化学性食中毒	化学性食中毒の概要 化学性食中毒の予防法	化学性食中毒の概要と危険性、 その予防法を学ぶ
82	10	飲食による健康危害 化学性食中毒	ヒスタミンによる食中毒 (アレルギー様食中毒)の概要	ヒスタミンによる食中毒の特徴と予防法、 起こしやすい食品を知り、対策する
83	10	飲食による健康危害 寄生虫による食中毒	寄生虫による食中毒の概要	寄生虫による食中毒について学ぶ
84	10	飲食による健康危害 寄生虫による食中毒	海産魚介類から感染する寄生虫 アニサキス、線尾線虫、他	アニサキスについて学ぶ 旋尾線虫について学ぶ
85	10	飲食による健康危害 寄生虫による食中毒	海産魚介類から感染する寄生虫 クドア、日本海裂頭条虫、他	クドアについて学ぶ 日本海裂頭条虫について学ぶ
86	10	飲食による健康危害 寄生虫による食中毒	淡水産魚類から感染する寄生虫 顎口虫、横川吸虫、他	顎口虫について学ぶ 横川吸虫について学ぶ
87	10	飲食による健康危害 寄生虫による食中毒	淡水産カニ類から感染する寄生虫 ウェステルマン肺吸虫、他	ウェステルマン肺吸虫について学ぶ
88	10	飲食による健康危害 寄生虫による食中毒	食肉から感染する寄生虫 旋毛虫(トリヒナ)、他	旋毛虫(トリヒナ)について学ぶ
89	10	飲食による健康危害 寄生虫による食中毒	食肉から感染する寄生虫 有鉤条虫、サルコシスティス、他	有鉤条虫について学ぶ サルコシスティスについて学ぶ
90	10	飲食による健康危害 寄生虫による食中毒	野菜類から感染する寄生虫 回虫、赤痢アメーバ、他	回虫について学ぶ 赤痢アメーバについて学ぶ
91	10	飲食による健康危害 寄生虫による食中毒	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	クリプトスポリジウムについて学ぶ エキノコックスについて学ぶ
92	10	飲食による健康危害 寄生虫による食中毒	寄生による食中毒予防	寄生による食中毒の予防を学ぶ ジビエの衛生管理と認証制度について

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
93	11	飲食による健康危害 経口感染症	経口感染症とは 経口感染症と食中毒	経口感染症と食中毒の関係を学ぶ 人畜共通感染症及について学ぶ
94	11	飲食による健康危害 経口感染症	経口感染症の予防	経口感染症の予防方法と対策
95	11	飲食による健康危害 食物アレルギー	食物アレルギーとは	定義と症状について学ぶ
96	11	飲食による健康危害 食物アレルギー	食物アレルギーの種類	食物アレルギーの種類について知る アナフィラキシーショックについて学ぶ
97	11	飲食による健康危害 食物アレルギー	アレルギー物質の表示 特定原材料の表示	特定原材料の表示義務と特定原材料に 準ずる食品について
98	11	飲食による健康危害 食物アレルギー	アレルギー物質の表示 表示の注意点	個別表示と一括表示、代替表記と拡大 表記の方法と食物アレルギーを持つ客に 対応する手順
99	11	飲食による健康危害 その他の健康危害	BSE、鳥インフルエンザ、 農薬の残留、動物用医薬品残留、 飼料添加物の残留	BSE等について学ぶ 農薬等の残留などについて学ぶ
100	11	食品安全対策	食品安全対策とは	食品安全対策について学ぶ
101	12	食品安全対策 安全対策にかかわる法律	食品衛生法	食品衛生法について学ぶ
102	12	食品安全対策 安全対策にかかわる法律	食品安全基本法	食品安全基本法について学ぶ
103	12	食品安全対策 食品安全行政	中央組織、地方組織について	食品安全行政について学ぶ
104	12	食品安全対策 食品安全情報の共有	食品表示とは 食品表示法	食品表示法について学ぶ 消費期限、賞味期限、機能性表示食品 などについて学ぶ
105	12	食品安全対策 食品安全情報の共有	その他の法律による表示 JAS法、景品表示法、計量法	法律を理解し、規格のマークを知り、 食品の購入時の注意点を理解する
106	12	食品安全対策 食品営業施設・設備の 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	衛生的に調理をするために、施設設備の 徹底、害虫の駆除や給水、排水、廃棄物 処理などについて学ぶ
107	1	食品安全対策 調理従事者の健康管理	病原微生物保守者の把握 調理従事者の衛生管理 健康チェックと届け出	安全な食品を作るには感染源や汚染源 にならないよう細心の注意を払う必要が あるため、健康管理について徹底する
108	1	食品安全対策 調理従事者の健康管理	衛生教育の重要性 食品衛生責任者	食品衛生の勉強を怠らないように、常に 最新の情報を得て、正しく衛生管理する ことの重要性を理解する
109	1	食品安全対策 作業時における安全対策	食材の衛生管理 食品の簡易鑑別法・食材を納入時 のポイント・食材の保存・管理	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
110	1	食品安全対策 作業時における安全対策	異物混入防止 食品中の異物・異物混入予防法 手洗いの徹底	食品中の異物、異物混入の予防法、 手洗いの重要性を学ぶ
111	1	食品安全対策 作業時における安全対策	洗浄・消毒・殺菌 食品、容器、器具などの洗浄	安全な料理を提供するための正しい洗浄 について学ぶ
112	1	食品安全対策 作業時における安全対策	洗浄・消毒・殺菌 殺菌と消毒 物理的方法と化学的方法	安全な料理を提供するための正しい消 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

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
113	2	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
114	2	自主衛生管理HACCP	わが国におけるHACCP 取り組みの経緯	従来方式とHACCP方式との違いを知り、 義務化された衛生管理を知る
115	2	自主衛生管理HACCP	HACCPに沿った衛生管理	HACCPシステムを理解し、7原則12手順 をどのように実施するかを学ぶ
116	2	自主衛生管理HACCP	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
117	2	自主衛生管理HACCP	HACCPの普及・推進	一般的衛生管理のポイントと重要管理の ポイントを知る
118	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
119	2	後期試験対策	飲食による健康危害(自然毒) 飲食による健康危害(化学性) 飲食による健康危害(寄生虫)	後期で学んだ内容の理解を深める
120	2	後期試験対策	食品安全対策 自主衛生管理 HACCP	後期で学んだ内容の理解を深める
121	2	後期試験対策	食品衛生実習から実践の応用	後期で学んだ内容の理解を深める
122	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

令和 7 年度 授業計画 調理師科

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
調理理論と食文化概論	令和 7 年 前期・後期	182 時間 (規定時間 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)

回	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	調理の目的	嗜好性の多様化栄養価、安全性の向上	調理における科学的要因、文化的特性を知る
7～9	4	味の科学的要因と物理的 要因	食べ物側にある要因 食べる人側にある要因	日本の五味の相互作用を学ぶ
10～12	4	調理の基本操作	非加熱調理操作 加熱調理操作	調理操作の説明、 湿式加熱と乾式加熱を知る
13～15	4	食文化の成り立ち	食文化とは何か、相対的な食文化の内容	これから学ぶ食文化の重要性を知る
16～18	5	多様な食文化	主食、主作物について	地域、民族によっての違いを知る
19～21	5	宗教と食物禁忌	歴史や宗教の習慣	食物禁忌の例を学ぶ
22～24	5	日本料理の食事作法	日本の食文化史	食の不安定要素、 日本料理の歴史と様式を知る
25～27	5	日本料理の席次表	武家社会の食事様式	奈良から平安、鎌倉から室町についての食事様式を学ぶ
28～30	5	食事の進め方	武家社会の食事様式	安土桃山から江戸時代の食事様式を学ぶ
31～33	5	食の伝播と変容	異文化交流による食の国際化	食の不安定要素を知る
34～36	5	世界の食事情	食料の安定供給	環境汚染、地球温暖化、砂漠化について学ぶ

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
37～39	5	日本の食文化	日本の食文化史	肉食禁止令について知る
40～42	5	海外からの影響	日本の食文化史(中世)	大饗料理、精進料理、本膳料理について知る
43～45	6	時代の変化	日本の食文化史(近世)	懐石料理、会席料理について知る
46～48	6	近代と現代	諸外国との交流	西洋料理、中国料理について知る
49～51	6	調理師制度	徒弟制度から調理師	調理師法が制定されることについて学ぶ
52～54	6	様式と献立	食文化の地域性	正月、五節句の食事を知る
55～57	6	行事食と郷土料理	正月料理、五節句の料理、郷土料理	各都道府県の主な料理を調べる
58～60	6	食品の調理科学	植物性食品	穀類、米類、小麦粉について学ぶ
61～63	6	食品の調理科学	魚介類の食品	魚介の特性を知る
64～66	7	日本料理の食文化	日本料理の特徴	素材、五感、食器、わび、さびを知る
67～69	6	日本料理の食文化	作法、箸の使い方	忌み箸について学ぶ
70～72	7	日本料理の食文化	食肉類	加熱による変化、軟化、部位、調理法について知る
72～75	7	日本料理の様式	本膳料理、会席料理 会席料理	その他の料理様式を知る
76～78	7	日本料理の献立	献立による調理法	素材を生かすことについて学ぶ
79～81	7	日本料理の献立	焼き物	形状による分類を知る
82～84	7	日本料理の献立	煮物、蒸し物	和え物、酢の物、浸し物について知る
85～86	7	食品によつての手法	お造りの手法による分類	刺身の手法、引き方を知る
87～89	7	食環境の変化	家族の生活の変化 少子高齢化社会	少子化と孤食について学ぶ
90～93	7	現代の食志向	料理長の役割	厨房の組織を知る
94～95	8	調理理論と食文化	復習	受験対策をし、復習する

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
96	8	まとめ	調理理論 食文化概論	習った分野についての復習をする
97	9	前期考査	調理理論 食文化概論	前期で習得したものを確認し、解答の解説をしながら復習する
98～99	9	食文化の未来	健康志向、高級化志向 簡便化志向	生活習慣病対策、 内食、中食、外食について知る
100～101	9	食文化の未来	食育の必要性	食育基本法について学ぶ
102	9	食文化の未来	食文化継承者としての調理法	日本人の伝統的な食文化を知る
103～105	9	湿式加熱と乾式加熱	加熱法による道具	茹でる、煮る、炊く、蒸す、焼く、炒める、揚げるについて学ぶ
106～108	9	植物性食品 穀類	米、炊飯、米料理、その他	洗米、浸漬、加熱、蒸らしについて知る
109～112	10	植物性食品 小麦粉	小麦粉の料理	ドウとバター、その他について知る
113～115	10	芋の及びでんぷん類	各種の芋、米のでんぷん	でんぷんの糊化と老化について知る
116～118	10	砂糖の調理性	食品に対する効果	糖質の変化を学ぶ
119～121	10	野菜類の調理	野菜、果実類の栄養成分	野菜類の特性を知る 果実類の酵素を知る
122～124	10	野菜類の調理	キノコ類の特性 藻類の種類	旨味成分と調理法について学ぶ
125～127	10	西洋料理の食文化	歴史による料理の変化 西洋料理の特徴	フランス、イタリア、スペイン その他の料理について学ぶ
128～130	10	西洋料理の様式と食事作法	一般的なテーブルマナー	プロトコルについて学ぶ
131～133	10	中国料理の食文化	歴史による料理の変化	中国料理のと特徴を知る
134～136	11	動物性食品	魚介類の食品	生食と加熱料理について知る
137～139	11	動物性食品	食肉類	加熱による変化、 軟化、部位、調理法を知る
140～142	11	動物性食品	卵類	卵類の調理性を学ぶ
143～146	11	乳類	牛乳の調理性	バター、生クリームについて知る
147～150	11	油脂類	油脂の温度による変化	油脂の調理性について知る

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
151～154	11	調味料類	調味料の利用性	種類と応用について知る
155～158	12	調理施設・設備・器具	非加熱調理器具 加熱調理器具	調理設備、調理器具の使い方を知る
159～162	12	食器・容器	陶磁器、金属器、ガラス器 その他	特徴と使用法を学ぶ
163～166	1	中国料理の技法	北京料理、上海料理、 四川料理、広東料理	日本における中国料理の流れを知る
167～170	1	中国料理の食事作法	食卓の整え方	席次、宴席の作法を知る
171～174	1	その他の国の食文化	東南アジアの料理 中東の料理	各国の料理の特徴を知る
175～179	1	調理と熱源	熱源の種類と特徴	各種器具の熱効率を学ぶ
180	1	害獣と食肉	猪肉の多様性	猪肉の調理法研究について学ぶ
181	1	まとめ	調理理論 食文化概論	習った分野についての復習をする
182	2	後期考査	調理理論 食文化概論	習った分野についての解答の解説 をしながら確認と復習をする

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
職業指導	令和7年 前期・後期	32 時間 (規定時間 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できる能力を養う。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)

回	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 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

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
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 職種にかなわら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 職種にかなわら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)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

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
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①	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

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
30	2月	働き方のルール②	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
31	2月	働き方のルール②	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
32	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

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
LHR	令和7年	32 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(9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)

回	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 ホームルーム活動	バスハイクについて	バスハイクの感想
4	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
5	5	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
6	5	ホームルーム活動	学校生活について	学校生活のついてのアンケートの 記入
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	校外実習先アンケート	夏季に行う校外実習先を調べ考 える
9	6	健康安全	避難訓練	避難訓練の実施、確認、近隣の清 掃
10	6	キャリア形成と自己実現	夏季インターンシップ、就職活 動について	注意事項や心構え
11	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
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	夏季インターンシップ、就職活 動について	学校内の月末大掃除
14	7	キャリア形成と自己実現	美化デー	注意事項や心構え

回	月	項目	授業内容	指導の留意点
15	8	学校行事 ホームルーム活動	前期試験について	学校内の月末大掃除
16	8	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	前期試験の説明
17	9	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	9	美化デー	美化デー	学校内の月末大掃除
19	10	学校行事	学園祭実行委員会	学園祭にむけての説明等
20	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
21	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
22	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
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	国内研修旅行について	国内研修旅行の説明
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	冬季休暇中における注意点 美化デー	冬季休暇中における注意点の説明 学校内の月末大掃除
27	12	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	学校行事 ホームルーム活動	後期試験 卒業式について	後期試験について、卒業式についての説明
29	1	日常の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
30	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
31	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
32	3	ホームルーム活動 自己成長及び健康安全	生活信条、努力目標の振り返り	1年間の目標への振り返りと途中経過を知る

令和 7 年度 授業計画 調理師科

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
調理実習(西洋料理)	令和 7 年 前期・後期	87 時間 (規定時間 300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 / <u>実習・実技</u>)		
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

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	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
2	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
3	4	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
4	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
5	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
6	5	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、ラトウイユ	実技試験野菜切り方をクリアする
7	5	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
8	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
9	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。
10	6	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

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
11	6	特別講師	ジャルダンポールボキウス	料理長 星野 氏による フランス料理の知識や技術を学ぶ
12	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
13	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、
14	7	調理技法「ロースト」 ポターージュ	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 ージュ	ブロック肉の加熱、じゃがいもグラ タン
15	8	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
16	8	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
17	9	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 ブールブ 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
18	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
19	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
20	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
21	10	調理技法「ポワレ」蒸焼き ポターージュ	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ージュ	きのこスープ
22	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
23	11	調理技法「ポッシェ」 ポターージュ	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
24	11	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
25	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
26	1	調理技法「ムニエル」 ポターージュ	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
27	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 鮪と鯛のタルタル	ラムラック処理、
28	1	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
29	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

令和 7 年度 授業計画 調理師科

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
調理実習(日本料理)	令和 7 年 前期・後期	87 時間 (規定時間 300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 山ノ尾(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

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	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
2	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
3	5	春の旬の料理	柳鱈のおろし煮・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
4	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
5	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
6	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
7	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
8	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	煮詰め具合 味の調整、盛り付け方 揚げ温度
9	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
10	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
11	7	ランチの日 (井にチャレンジ)	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

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
12	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
13	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
14	8	秋の旬の料理	ぶりの照り焼き・柿と春菊の白和 揚げ茄子の味噌汁・むかごご飯	魚の火の通し方、味付け、盛り付け方
15	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
16	9	前期試験	大根の桂剥き・けん 蛇腹胡瓜・魚の3枚おろ 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
17	9	応用練習	筑前煮	包丁の扱い方、味付け方、煮具合 衛生面
18	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
19	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
20	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
21	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
22	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
23	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
24	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
25	11	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
26	12	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
27	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
28	1	試験練習	筑前煮	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
29	1	後期試験	筑前煮	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	時間数	担当者氏名
調理実習(中国料理)	令和7年度 前期・後期	87 時間 (規定時間 300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

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	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
2	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
3	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
4	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
5	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
6	5	小テスト(包丁研ぎ・蘿蔔 丁・青椒絲)油淋鶏	小テストと鶏の唐揚げ油 淋ソース	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
7	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
8	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
9	6	家郷炒米粉・韭菜炒猪肝・ 南瓜西米露	焼きビーフン・ニラレバ炒め・タ ピオカ入り南瓜ココナッツミル ク	乾燥ビーフンの戻し方炒め方・レバーの臭み取 り・タピオカの戻し方
10	7	涼拌麵 番薯椰茸糯米糍	冷やし中華・ココナッツ 団子	ココナッツ団子丸め方 冷製麵のタレの調合と飾り付け
11	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

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
12	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
13	7	ランチの日(麻婆豆腐・蛋花湯・ご飯・開口笑)	大きな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
14	8	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
15	9	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
16	9	前期試験	蘿蔔丁、青椒絲 蔥花、蛋皮	包丁の扱い方、中華鍋の扱い方
17	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
18	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
19	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
20	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
21	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
22	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
23	11	包子・干貝鷄腿粥	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
24	1	雀巢碧玉炒蝦仁・八珍鍋巴	銀杏と海老の炒め巣作り盛り・お焦げご飯のあんかけ	ジャガイモで巣を作る技術・揚げお焦げご飯のあんかけの作り方
25	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
26	12	ランチの日(炸子鷄・八珍燴飯・ 酸辣湯「酢・辣油は各自で入れてもらう」)	大きな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
27	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
28	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
29	1	後期試験	八珍炒飯 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	時間数	担当者氏名
総合調理実習	令和 7年 前期・後期	92 時間 (規定時間 90時間)	小石 幸一郎、安村 浩 吉田 和久、薬種真吾
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 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)

	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	調理実習を行う前に	調理師の心構え、実習室ルール、施設・設備・器具説明	実習室での使用マナーを知る
2	4	イタリア料理	ミネストローネスープ、 スパゲティペスカトーレ	野菜の切り方、魚介の火入れ、 トマトソースを学ぶ
3	5	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
4	5	麺料理	そうめん	麺つゆの取り方、茹で方、薬味を 学ぶ
5	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
6	5	韓国料理	ビビンバ、海老チヂミ	ナムルといろいろなチヂミを学ぶ
7	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
8	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
9	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
10	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
11	6	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
12	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

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	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
14	7	イタリア料理	ピッツァ、バーニャ・カウダ	ピッツァ生地を学ぶ
15	8	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
16	8	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
17	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
18	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
19	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
20	10	コース料理実習	実習メニューより(オードブル又は スープ、メイン、パン、デザート)	コース料理の組み立ての バランス、味などポイントを学ぶ
21	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
22	10	お寿司	ちらし寿司	多種の具材下処理、加熱処理を 学ぶ
23	11	バンケット料理(ブッフェ)	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
24	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
25	11	イタリア料理	サルティンボッカ ローマ風、 パンナコッタ	生ハム、ゼラチンを学ぶ
26	12	お寿司	にぎり寿司	寿司ネタの仕込みとにぎり方を 学ぶ
27	1	コース料理実習	実習メニューより(オードブル又は スープ、メイン、パン、デザート)	コース料理の組み立ての バランス、味などポイントを学ぶ
28	1	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
29	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
30	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
31	2	テーブルマナー	フランス料理フルコース	お客側、サービス側、それぞれの 視線から学ぶ

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
総合料理(校外実習)	令和7年 前期・後期	40時間 (規定時間300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)	(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5時間×8日間 または7時間×6日間など計40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。		