

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品と栄養の特性		高度調理学科/2年	2020/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	75回	10単位(150時間)	必須	宮本 美佐子
授業の概要				
おいしさの理由を理論として学び、調理に用いる食品の知識を得、栄養と体との関係を理解し、衛生的で安全な調理のポイントを学習し食の文化的な側面を素養として身につけ、保険や環境という枠組みの中で食をとらえ、調理に携わる職業人として必要な法の知識を得るなど、調理師としての使命を果たすことができるようにする。				
授業終了時の到達目標				
栄養素には、炭水化物(糖質)、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルがある。これらの栄養素の種類とその機能について学び、食品、栄養素と健康のかかわりについて理解する。 食品の摂取について学び、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び理解する。				
実務経験有無	実務経験内容			
	【実務経験】 宮本美佐子：管理栄養士として22年勤務 これまでの経験より、栄養素の特徴、栄養と健康のかかわりを指導し健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を指導する。			
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえて教科書、プリントを用いて予習する。				
回	テーマ	内 容		
1~ 2	栄養素と健康	栄養素の種類 食品の成分と体の成分 食品中の栄養素と健康		
3~ 4	炭水化物	炭水化物とは 炭水化物の種類		
5~ 6	脂質	脂質とは 脂質の種類		
7~ 9	たんぱく質	たんぱく質とは たんぱく質の種類と栄養価		
10~ 12	ビタミン	ビタミンとは ビタミンの種類		
13~ 15	ミネラル	ミネラルとは ミネラルの種類		
16~ 17	その他の水分	水分 機能性成分		
18~ 19	食品の摂取	生理的欲求 心理的欲求 栄養管理		
20~ 21	栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の消化・吸収・代謝		
22~ 23	エネルギー代謝	エネルギー代謝とは エネルギー摂取量とエネルギー消費量		
24~ 25	日本人の食事摂取基準	日本人の食事摂取基準とは 食事摂取基準の指標		
26~ 27	食品の選択	食品標準成分表 食品分類法 食事バランスガイド		
28~ 30	前期のまとめ			
31~ 34	植物性食品とその加工品	穀類・いも類・砂糖及び甘味料		

回	テーマ	内 容		
35～ 38	植物性食品とその加工品	豆類・種実類・野菜類		
39～ 42	植物性食品とその加工品	果実類・きのこ類・藻類		
43～ 46	動物性食品とその加工品	魚介類・食肉類		
47～ 50	動物性食品とその加工品	卵類・乳類		
51～ 54	その他食品	油脂類・菓子類・嗜好飲料類		
55～ 58	その他食品	嗜好飲料類・調理加工食品類		
59～ 61	その他食品	ゲル状食品・特別用途食品 保健機能食品		
62～ 65	食品の加工と貯蔵	食品の加工		
66～ 69	食品の加工と貯蔵	食品の貯蔵		
70～ 72	食品の生産と流通	食品の生産と流通		
73～ 75	まとめ	1年間の総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
調理師養成教育全書 必修編2「食品と栄養」		授業態度	40.0%	
		確認テスト	10.0%	
		課題・レポート	50.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度調理技術実習 (西洋料理)		高度調理学科/2年	2020/通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	120回	8単位(240時間)	必須	大石 英雄
授業の概要				
西洋料理の基本技術を確実に身につけさせ、調理師としての礼儀・作法を、もう一度教え、現場で戸惑わないように身につけます。 仕事の手順を自ら組んで作業を円滑に行い、衛生についての身だしなみの自覚・道具の手入れ、材料的確な処理など、もう一度、徹底して行う。				
授業終了時の到達目標				
一年次での苦手だったところを克服し、得意なところは伸ばしていくようにする。 即戦力として現場で働けるようにします。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		【実務経験】大石英雄：調理師として36年の勤務経験 これまでの調理経験を活かして学生の手本となるようにする。		
時間外に必要な学修				
授業前までに、包丁を研いでおく。				
回	テーマ	内容		
1～ 2	調理が上達する。	方法・原則		
3～ 4	調理器具・道具。	取り扱い・練習		
5～ 6	食材の持ち味・つけ味。	うまい、まずいの判断。		
7～ 8	調理方法を学ぶ。	下ごしらえから仕上げの手順。		
9～ 10	調味。	調味料・香辛料・味・計量。		
11～ 12	ソース類。	ソース・ブイヨン・フォン・水煮の基本。		
13～ 14	ナイフ。	使い方・切り方。		
15～ 16	スープストック。	肉・魚の煮出し汁(ストック)		
17～ 18	パスタとライス。	パスタ・ライス。		
19～ 20	卵料理。	卵料理。		
21～ 22	炒焼料理。	牛肉について・ガルニチュール。		
23～ 24	ポタージュ。	とろみのついたポタージュスープ		
25～ 26	魚介料理	処理の仕方。		
27～ 28	調理と加熱。	煮込み。		
29～ 30	蒸し物料理。	鶏肉。		

回	テ ー マ	内 容
31～ 32	揚げ物料理。	揚げ方。
33～ 34	ブランシェールとブイール。	さっと茹でること。
35～ 36	ポシエ。	沸騰寸前の状態に保ち、この中で茹でること。
37～ 38	フリール。	たっぷりの油の中で材料を揚げること。
39～ 40	ソテー。	フライパンを用いて、強火で素早く焼く。
41～ 42	グラチネ I	焼き色をつける、再加熱。
43～ 44	グラチネ II	焼き色をつける、再加熱。
45～ 46	ロティール。	あぶり焼き・ロースト。
47～ 48	ブレゼ。	蒸し煮・シチュー。
49～ 50	ポアレ。	ソテーとの違い。
51～ 52	グラッセ。	煮汁を煮詰める。料理に、つや出汁をする。
53～ 54	オードブル。	魚介・肉・きのこ・野菜。
55～ 56	ポタージュ。	澄んだコンソメ。
57～ 58	ソース。	白色系ソース
59～ 60	まとめ。	前期のまとめ。
61～ 62	ポアソン。	魚料理。ソール・サーモン・スズキ・鯛。
63～ 64	ビアンド	肉料理。牛肉・豚肉・鶏・鴨肉。
65～ 66	サラダ。	サラダ。
67～ 68	まとめ。	まとめ。
69～ 70	仕込み作業。	レストラン実務実習仕込み。
71～ 72	まとめ。	まとめ。
73～ 74	ソース類。	ソース・ブイヨン・フォン・ルーの基本、応用。
75～ 76	まとめ。	まとめ。
77～ 78	大量調理概論	大量調理の基本衛生・食材の目安量・計量。
79～ 80	まとめ。	まとめ。
81～ 82	揚げ物。	基本・応用。

回	テ ー マ	内 容		
83～ 84	まとめ。	まとめ。		
85～ 86	盛り付けⅠ	基本。		
87～ 88	盛り付けⅡ	応用。		
89～ 90	オードブルの基本。	メニューの組み立て。		
91～ 92	食材。	季節食材と地産地消。		
93～ 94	魚の処理。	基本・応用。		
95～ 96	肉の処理。	基本・応用。		
97～ 98	煮込み。	基本・応用。		
99～ 100	パスタ料理。	基本・応用。		
101 ～ 102	サービング。	カービング。		
103 ～ 104	盛り付けⅠ	基本。		
105 ～ 106	盛り付けⅡ	応用。		
107 ～ 108	パーティ料理。	組み立て。		
109 ～ 110	コース料理。	組み立て。		
111 ～ 112	模擬サービス。	模擬サービス実習。		
113 ～ 114	メニューⅠ	基本・提案の仕方。		
115 ～ 116	メニューⅡ	応用・説明。		
117 ～ 118	まとめ。	後期のまとめ。		
119 ～ 120	まとめ。	総まとめ。		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第5巻 「調理実習」		出席率 授業態度 期末試験	20.0% 20.0% 60.0%	調理実習の教科書・コマシラバスを事前に確認しておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度調理技術実習 (日本料理)		高度調理学科/2年	2020/通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位(120時間)	必須	東條 裕之
授業の概要				
レストラン実務実習の仕込み作業と集団給食調理を中心とする。				
授業終了時の到達目標				
一年次で習った基本をもとに、さらに技術を高めるようにする。				
実務経験有無	実務経験内容			
有	【実務経験】東條裕之：調理師として29年の勤務・オーナー経験 これまでの調理経験・オーナー経験を活かし、学生の手本となるようにする。			
時間外に必要な学修				
授業前までに、包丁を研いでおく。				
回	テーマ	内容		
1~ 2	大量調理概論	大量調理に基本衛生・食材の目安量		
3~ 4	大量調理概論基本Ⅰ	基本技術		
5~ 6	大量調理概論基本Ⅱ	基本技術		
7~ 8	模擬サービス	基本		
9~ 10	大量調理作業	基本技術		
11~ 12	仕込み作業	基本		
13~ 14	献立作成	献立の基本知識と応用		
15~ 16	模擬レストランⅠ	基本		
17~ 18	集団給食用大量調理料理	汁と御飯		
19~ 20	模擬レストラン仕込み作業	各セクションごとの仕事		
21~ 22	集団給食用大量調理料理	油物と煮物		
23~ 24	模擬レストラン仕込み作業	各セクションの連携		
25~ 26	集団給食用大量調理料理	焼き物と酢物		
27~ 28	模擬レストラン仕込み作業	まとめ		

回	テーマ	内容		
29～ 30	まとめ	前期のまとめ		
31～ 32	集団給食用大量調理料理	炒め物・麺類		
33～ 34	模擬レストラン仕込み作業	応用		
35～ 36	集団給食用大量調理料理	寿司		
37～ 38	模擬レストラン仕込み作業	応用		
39～ 40	集団給食用大量調理料理	蒸し物		
41～ 42	模擬レストラン仕込み作業	応用		
43～ 44	集団給食用大量調理料理	菓子		
45～ 46	模擬レストラン仕込み作業	応用		
47～ 48	集団給食用大量調理料理	基本料理マスターⅠ		
49～ 50	模擬レストラン仕込み作業	応用		
51～ 52	集団給食用大量調理料理	基本料理マスターⅡ		
53～ 54	学生献立作成	各自で考える		
55～ 56	学生献立の集団給食	まとめ		
57～ 58	学生献立の模擬レストラン	まとめ		
59～ 60	まとめ	総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第5巻 「調理実習」		出席率 授業態度 期末試験	20.0% 20.0% 60.0%	調理実習の教科書・コマシラバスを事前に確認しておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度調理技術実習 (中国料理)		高度調理学科/2年	2020/通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位(120時間)	必須	板垣 康夫
授業の概要				
調理の基本操作を反復することで、各工程の特質と必要性を深く理解し、衛生的で安全な作業ならびに、理想に適した料理に仕上げる技術を学習します。				
授業終了時の到達目標				
就職に備えた取り組み、姿勢と技能の習得、自己成長させる。				
実務経験有無	実務経験内容			
有	板垣 康夫:調理師として、55年の勤務・商売経験 これまで長年の、調理経験を生かして、学生に料理技術を伝授していく。			
時間外に必要な学修				
授業前までに、包丁を研いでおく。				
回	テーマ	内 容		
1~ 2	さまざまな営業形態と食志向への対応	基本		
3~ 4	厨房の人員配置と習得する技術の段階	集団調理現場において		
5~ 6	食の礼儀、もてなしと食事作法	マナー		
7~ 8	基本のスープのとり方	毛湯・清湯・白湯		
9~ 10	切り方の基本4形状	片・スー・末・塊		
11~ 12	適正な計量	重さ・量・長さ・温度・時間		
13~ 14	蒸し鶏	切り分けと骨の取り出し		
15~ 16	むきえび	下処理・下味付け		
17~ 18	鶏もも肉	下処理と角切り・下味付け		
19~ 20	赤身肉類	下処理と細切り・下味付け		
21~ 22	油温の見極め	火力コントロール		
23~ 24	あえ物の基本	冷拌(ロンパン)		
25~ 26	炒め物の基本	滑炒(ホワチャオ)		
27~ 28	衣揚げの基本	スーチャー		
29~ 30	煎り焼の基本	南煎(ナンチェン)		

回	テ ー マ	内 容		
31～ 32	蒸し物の基本	清蒸（チンチョン）		
33～ 34	煮込みの基本	湿焼（シーシャオ）		
35～ 36	スープの基本Ⅰ	チントウン		
37～ 38	スープの基本Ⅱ	羹（ゴン）		
39～ 40	焼き物の基本	ルウーカオ		
41～ 42	点心類の基本Ⅰ	包子（パオズ）		
43～ 44	点心類の基本Ⅱ	餃子（チャオズ）		
45～ 46	小食類の基本	麺条（ミエンティヤオ）		
47～ 48	北方菜	北京料理		
49～ 50	東方菜	上海料理		
51～ 52	南方菜	広東料理		
53～ 54	西方菜	四川料理		
55～ 56	台湾料理	特徴的な料理の調理操作		
57～ 58	飲茶	特徴的な料理の調理操作		
59	バイキング形式	特徴的な料理の調理操作		
60	まとめ	総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第5巻 「調理実習」		出席率 授業態度 期末試験	20.0% 20.0% 60.0%	調理実習の教科書・コマシラバスの事前確認をしておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度総合調理実習		高度調理学科/2年	2020/通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位(120時間)	必須	加藤 品代
授業の概要				
<p>集団調理の実習を通して、さらに専門的な献立に対応できるように指導。 どのような現場でも安心安全を心がけ、責任感と協調性を養いながら顧客に合った料理を提供できる 即戦力となる人材育成を目的とする。</p>				
授業終了時の到達目標				
調理師として、集団調理を学び現場で即戦力となる知識や技術を身につける。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		<p>【実務経験】加藤品代：調理師として37年勤務経験 現場に必要なコミュニケーション力、作業手順などの動きを指導し 調理師として現場で即戦力となるべく指導。</p>		
時間外に必要な学修				
<p>【準備学習】 次回実習の資料の提出、次回献立を見ながら食材の確認など準備の徹底をしておく。</p>				
回	テーマ	内容		
1~ 2	大量調理とは	1年のおさらい(立食メニュー)		
3~ 4	年間計画と班編成 事業所提供について	年間計画と班編成について 事業所各所による麺類等の提供について		
5~ 6	老人福祉施設	行事食(行楽弁当+椀物)		
7~ 8	老人福祉施設	行事食(お祝いメニュー)		
9~ 10	社員食堂献立	3献立(日替わり定食、健康食)		
11~ 12	社員食堂献立	3献立(定番、日替わり、健康)		
13~ 14	病院食	脂質制限食		
15~ 16	病院食	低エネルギー食(低たんぱく、低塩類)		
17~ 18	カフェランチ	2種類(メイン・サラダ・スープ・デザート)		
19~ 20	カフェランチ	2種類(メイン・サラダ・スープ・デザート)		
21~ 22	ホテルランチメニュー	2種類(ランチプレート・スープ・デザート)		
23~ 24	ホテルランチメニュー	ホテル中華メニュー		
25~ 26	バイキング献立作成	バイキングメニュー作成		
27~ 28	学生作成献立	ランチメニュー		

回	テ ー マ	内 容		
29～ 30	多国籍バイキング	学生主体バイキング		
31～ 32	レストラン計画	レストランメニューについて 軽食作成		
33～ 34	レストラン計画	下処理について サラダ、スープ等		
35～ 36	レストラン計画	下処理について、焼き方、揚げ方 メイン料理		
37～ 38	レストラン計画	デザート、軽食、サービスについて		
39～ 40	レストラン計画	試作		
41～ 42	レストラン計画	レストラン営業		
43～ 44	献立計画	個人献立についての注意点 軽食作成		
45～ 46	学生作成献立	社員食堂		
47～ 48	学生作成献立	カフェメニュー		
49～ 50	学生作成献立	病院食（行事食）		
51～ 52	学生作成献立	ホテル和食		
53～ 54	学生作成献立	ホテル中華		
55～ 56	学生作成献立	ホテル洋食		
57～ 58	学生作成献立	カフェメニュー		
59～ 60	ホテルバイキング	9品（ランチ）		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師教育全書 第6集「総合調理実習」		出席率 授業態度 実習・実技評価 課題・レポート	10.0% 20.0% 60.0% 10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
レストランサービス実習		高度調理学科/2年	2020/前期	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	前野 裕次
授業の概要				
1、商品としてのサービスの理解 2、サービスの基本動作の習得 3、ソフト面からみたサービスの理解 4、サービス技術の習得				
授業終了時の到達目標				
実社会で通用するサービスの習得と技術だけでなく、コスト意識や経営感覚を持つことの重要性を認識した人材の育成。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
教科書の見直しによる復習と、教科書内のQRコードによる、実技解説動画の視聴。				
回	テーマ	内容		
1~3	サービスの基本	接客の基本 (身だしなみ・態度・動作・言葉遣い)電話対応などを含む		
4~5	レストラン部門組織	組織と役割 什機備品について		
6	食器と取り扱い管理・レストラン管理業務	シルバー、プレーン、グラスの拭き方 種類分け収納と洗浄、ブリッケージ率の把握など		
7	テーブルセッティング	朝食・昼食・夕食		
8	レストランサービス	サービストレイの扱いとプレートサービス		
9	テーブルマナー	テーブルマナーの知識と実践		
10~14	実務知識	レストラン新規オープン企画立案~開業までと開業から 日常のオペレーション業務について		
15	テーマ1~7までの授業を対象の復響	前半のまとめ		
16~19	接客サービスの実践	お客様のご案内~注文受け~各種料理提供サービス動作~ 食事終了~会計~お見送り~片付け		
20~21	ワインの概要	ワイン全般について ワインの製造や歴史、用途や種類などについて		
22~23	ワイン抜栓とサービス	ワイン取り扱いの実際とサービス		
24~27	接客サービスの実技確認	レストランサービス実技習得確認 小グループに分かれて、一人ずつのサービス提供時間の時間計測		
28~29	実務知識&研究	県内ホテル・レストラン施設見学 個人研究課題		
30	テーマ9~13までの授業を対象の復響	総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
・基礎からわかるレストランサービス ・講師、作成の配布プリント		出席率 授業態度 確認テスト 課題・レポート 実習・実技評価 期末試験	10.0% 20.0% 10.0% 10.0% 10.0% 40.0%	教科書・配布プリント等の見直し。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
フードデザイン		高度調理学科/2年	2020/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	4単位(60時間)	必須	佐藤 優子

授業の概要

食材の生産から流通、開発、保存、加工、調理など食に関わるシチュエーションをデザインする。商品開発、メニュー開発、献立作成、食事作法、旬や行事、盛り付け、ディスプレイ、POP、食空間デザイン、食育など幅広く学ぶことで、食産業の担い手として幅広い璃式を学習する。

授業終了時の到達目標

- ・マーケティングリサーチや戦略を考え目的に応じた食事がデザインできる。
- ・季節やTPOに合わせた食空間をデザインできる。
- ・マーケティングの視点からサービスを考え、ホスピタリティの重要性を学習する。
- ・食材の旬や鮮度をみて判断できるような知識を習得する。

実務経験有無

実務経験内容

有

【実務経験】佐藤優子：管理栄養士として12年
食事を販売する際のマーケティング戦略、販売に関する知識、献立の組み方、食産業の知識や食事の見せ方を中心に食に関するデザインを総合的に指導する。

時間外に必要な学修

【準備学習】

次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習する。

回	テーマ	内容
1	フードコーディネーターとは	食のプロデュースについて考える。 基本理念等
2	調理師と外食産業	外食産業の定義と歩み
3	調理師と外食産業	ファーストフードの発展
4	調理師と外食産業	外食産業の市場規模と動向
5	調理師と外食産業	外食産業と社会のニーズ フードビジネスにおける調理師の役割
6	企業の経営	企業の役割
7	企業の経営	経営の形態 経営者として必要なこと
8	企業の経営	組織のあり方
9	企業の経営	経営戦略とマーケティング
10	メニュープランニング	メニュープランニングの必要性
11	メニュープランニング	メニュープランニングの重要性
12	メニュープランニング	メニュープランニングの流れとポイント
13	メニュープランニング	メニューブック作成
14	前期末試験	前期末試験

回	テ ー マ	内 容		
15	解答・解説	解答・解説		
16	色について	色の仕組み、イメージについて		
17	配色とは	見え方、印象（心理的効果）について		
18	トレンドカラー	メイクやファッション、インテリアについて		
19	色とテーブルコーディネート	食器、ランチョンマット、イベント		
20	盛り付けについて	美しくみせるフードカラーと盛り付けのコツ		
21	盛り付けについて	実際に盛り付けてみよう		
22	テーマに合わせた空間づくり	イメージと印象から空間を作り出す		
23	テーマに合わせた空間づくり	イメージと印象から空間を作り出す		
24	総合的デザイン	テーマ決定と流れ		
25	総合的デザイン	ディスプレイについて		
26~ 27	期末試験	テーマに合わせたディスプレイ		
28	卒業制作 ディスプレイ	クリエイターズフェスティバルのディスプレイについて		
29	卒業制作 ディスプレイ	クリエイターズフェスティバルのディスプレイについて		
30	卒業制作 ディスプレイ	クリエイターズフェスティバルのディスプレイについて考 える		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 「フードビジネス」 調理師養成教育全書 「フードマーケティング」		出席率 期末試験 授業態度 課題・レポート	20.0% 40.0% 20.0% 20.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
国際コミュニケーション		高度調理学科/2年	2020/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	丸中 登紀子
授業の概要				
調理の現場で使えるフランス語/料理名や材料、道具に関する用語や表現など身につける。				
授業終了時の到達目標				
フランス語であいさつなど簡単な会話ができる。 調理に関するフランス語を理解する。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習する。				
回	テーマ	内容		
1	フランス語の発音・挨拶 男性名詞・女性名詞	フランス語の発音、日常で使う大切な挨拶 男性名詞、女性名詞/単数・複数		
2	料理名の書き方① 【de】の役割(トマトのサラダ)	料理名につく【de】【en】の役割と使い方		
3	料理名の書き方② 【au】の役割(トマトのサラダ、バ ンジル風味)	料理名につく冠詞、【au】の役割と使い方 前置詞【de・au】のまとめ		
4~ 5	料理名の書き方③ 【形容詞】の形と位置(冷製コンソ メ) 料理に名によく出る【形容詞】	【形容詞】の性数一致 【形容詞】の位置 ※【de】【aux】【形容詞】を使った料理名まとめ		
6~ 8	料理名の書き方④ 【er動詞の過去分詞】(鯛の網焼 き)	動詞からつくる過去分詞を使った調理の表現方法 【-er動詞】【それ以外の動詞】の作り方		
9	料理名の書き方⑤ 【~地方風】(プロヴァンス風) 「プロヴァンス風」ってどんな風? 「フェルナン・ポワン風」ってな に?	地方名が付いた料理名の書き方 人名が付いた料理名 地方の特色、人物を学ぶ		
10	ソース名を書いてみる	ソース名の書き方 ソース名の位置		
11	料理名の書き方まとめ	上記内容のまとめ		
12	ルセットを読む①	料理名、材料を読む		
13	ルセットを読む②	作り方に関する動詞		
14	期末試験			
15	試験をふりかえる			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
フードランゲージ(フランス語)		期末試験 出席率 授業態度	25.0% 50.0% 25.0%	

回	テ ー マ	内 容		