

科目名	教員名	履修時間
食生活と健康	平良 恭子	90
食品学	野嵩 正恒	90
栄養学	吉田 陽子	60
調理理論	金城 美智子	120
食文化概論	野嵩 正恒	60
調理実習 西洋料理	前川 孝太	117
調理実習 日本料理	金城 助	117
調理実習 製菓	前川 孝太	18
調理実習 中国料理	友利 伸次	18
調理実習 琉球料理	伊狩 麻澄	30
総合調理実習	前川 孝太	90
	金城 助	
	満尾 拓人	
	伊狩 麻澄	
介護食理論・実習	伊狩 麻澄	56

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	食生活と健康		講師名	平良 恭子
学科	調理師学科		学年	昼間部2年課程
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	90時間
評価方法	2回の試験で評価			
到達目標	調理師法から調理師に期待される役割を理解する			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義	教科書：第1章 調理師と健康	
	2		感染症への注意 第三節 調理師の役割①調理師の成り立ち	
2	3	講義	教科書：第1章 調理師と健康	
	4		第三節 調理師の役割②調理師法の概要 調理師法・施行令・施行規則；読み合わせ	
3	5	講義	教科書：第1章 調理師と健康	
	6		第一節 健康の考え方①健康とは何か②わが国の健康水準	
4	7	講義	教科書：第1章 調理師と健康	
	8		第一節 健康の考え方③目指すべき健康とは第二節 食と健康の関係①食生活が健康に果たす役割	
5	9	講義	教科書：第1章 調理師と健康	
	10		第二節 食と健康の関係②健康的な食生活習慣づくり	
6	11	講義	教科書：第1章 調理師と健康	
	12		第二節 食と健康の関係 食事バランスガイド	
7	13	講義	教科書：第1章 調理師と健康	
	14		第三節 調理師の役割 ③食生活における調理師の役割	
8	15	講義	薬物乱用防止講義	
	16		タバコ・アルコール・一般医薬品・大麻・覚せい剤など	
9	17	講義	教科書：第1章 調理師と健康	
	18		調べ学習・発表	
10	19	講義	教科書：第2章 食生活と疾病	
	20		第一節 疾病の動向とその予防①疾病の動向②疾病の予防	
11	21	講義	教科書：第2章 食生活と疾病	
	22		第二節 生活習慣病①生活習慣病とは	
12	23	講義	教科書：第2章 食生活と疾病	
	24		第二節 生活習慣病②生活習慣病の国際比較と生活習慣病の重要性	
13	25	講義	教科書：第2章 食生活と疾病	
	26		第二節 生活習慣病③生活習慣病の予防	
14	27	講義	教科書：第2章 食生活と疾病	
	28		調べ学習・発表	
15	29	講義	教科書：第3章 健康づくり	
	30		第一節 健康づくり対策①疾病予防から健康増進へ	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	食生活と健康		講師名	平良 恭子
学科	調理師学科		学年	昼間部2年課程
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	90時間
評価方法	2回の試験で評価			
到達目標	調理師法から調理師に期待される役割を理解する			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	31	講義	教科書：第3章 健康づくり	
	32		第一節 健康づくり対策②健康増進法 健康増進法読み合わせ	
17	33	講義	教科書：第3章 健康づくり	
	34		前科までの振り返りクイズ	
18	35	講義	教科書：第3章 健康づくり	
	36		第一節 健康づくり対策③わが国における健康づくり対策	
19	37	講義	教科書：第3章 健康づくり	
	38		第一節 健康づくり対策④健康教育	
20	39	講義	教科書：第3章 健康づくり	
	40		第1節健康づくり対策 ⑤健康に関する食品情報 第2節心の健康づくり対策 ①心身相関とストレス	
21	41	講義	教科書：第3章 健康づくり	
	42		第二節 心の健康づくり対策②ストレスの対処法③心の健康と自己実現	
22	43	講義	教科書：第3章 健康づくり	
	44		調べ学習・発表	
23	45	前期試験模擬	模擬試験	
	46		模擬試験解答	
24	47	調べ学習 前期試験	前期試験	
	48			
25	49	前期試験返却解答 講義	前期試験返却・解答（冊子・食品添加物の世界）	
	50		冊子：食品添加物の世界	
26	51	講義	教科書：第4章 調理師と食育	
	52		第一節 食育とは①食育の定義②食育の意義③食育基本法の概要 食育基本法の読み合わせ	
27	53	講義	教科書：第4章 調理師と食育	
	54		第二節 食育における調理師の役割①正しい知識の提供②食育の実践	
28	55	講義	教科書：第4章 調理師と食育	
	56		食育基本法各自読む グループでイベント企画	
29	57	講義	教科書：第4章 調理師と食育	
	58		グループでイベント企画・発表	
30	59	講義	教科書：第4章 調理師と食育	
	60		グループでイベント発表	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	食生活と健康		講師名	平良 恭子
学科	調理師学科		学年	昼間部2年課程
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	90時間
評価方法	2回の試験で評価			
到達目標	調理師法から調理師に期待される役割を理解する			
回数	時間	授業形態	授業内容	
31	61	講義	教科書：第5章 労働と健康	
	62		第一節 労働と健康①作業環境と健康②作業条件と健康	
32	63	講義	教科書：第5章 労働と健康	
	64		第一節 労働と健康③職業病④労働災害	
33	65	講義	教科書：第5章 労働と健康	
	66		第二節 調理師の職業環境①職場環境の現状②調理施設の環境③調理施設での労働災害	
34	67	講義	教科書：第5章 労働と健康	
	68		調べ学習・発表	
35	69	講義	教科書：第5章 労働と健康	
	70		調べ学習・発表	
36	71	講義	教科書：第6章 環境と健康	
	72		第一節 生活環境①生活環境の衛生②現代の生活環境③環境因子	
37	73	講義	教科書：第6章 環境と健康	
	74		第二節 環境条件①大気②水③居住④廃棄物⑤放射線	
38	75	講義	教科書：第6章 環境と健康	
	76		第三節 環境汚染とその対策①広がる環境汚染②空気感染	
39	77	講義	教科書：第6章 環境と健康	
	78		第三節 環境汚染とその対策③水質汚染④騒音振動悪臭	
40	79	講義	教科書：第6章 環境と健康	
	80		第三節 環境汚染とその対策⑤環境問題とその取り組み	
41	81	講義	教科書：第6章 環境と健康	
	82		ゴミ問題グループ討議	
42	83	講義	教科書：第6章 環境と健康	
	84		ゴミ問題グループ討議	
43	85	模擬試験	模擬試験	
	86			
44	87	調べ学習 後期試験	後期試験	
	88			
45	89	後期試験返却解答 ふりかえり	1年間のまとめ	
	90			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	食品学		講師名	野嵩 正恒
学科	調理師学科		学年	昼間部2年制
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	90時間
評価方法	出席状況・定期試験			
到達目標	食品の分類・加工・製造の知識を深め、食品の栄養特性や物性（テクスチャー）、化学構造、食品成分の変化、機能性等について理解し、調理師業務の遂行に必要な知識の修得を目指す。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義	導入：調理師にとっての食品学とは？	
	2		第4章-第1節-①穀類 ①米	
2	3	講義	第4章-第1節-①穀類 ②小麦	
	4		第4章-第1節-①穀類 ③とうもろこし	
3	5	講義	第4章-第1節-①穀類 ④大麦	
	6		第4章-第1節-①穀類 ⑤そば	
4	7	講義	第4章-第1節-①穀類 ⑥その他の穀類とその加工品	
	8		第4章-第1節-②いもおよびでんぷん類 ①じゃがいも	
5	9	講義	第4章-第1節-②いもおよびでんぷん類 ②さつまいも	
	10		第4章-第1節-② " ③その他のいも類およびでんぷん類	
6	11	講義	第4章-第1節-③砂糖および甘味類 ①砂糖	
	12		第4章-第1節-③砂糖および甘味類 ②その他の甘味類	
7	13	講義	第4章-第1節-④豆類 ①大豆	
	14		第4章-第1節-④豆類 ②小豆	
8	15	講義	第4章-第1節-④豆類 ③その他豆類	
	16		第4章-第1節-⑤種実類 ①ナッツ類	
9	17	講義	第4章-第1節-⑤種実類 ②種子類	
	18		第4章-第1節-⑥野菜類 ①葉菜類	
10	19	講義	第4章-第1節-⑥野菜類 ②茎菜類	
	20		第4章-第1節-⑥野菜類 ③根菜類	
11	21	講義	第4章-第1節-⑥野菜類 ④果菜類	
	22		第4章-第1節-⑥野菜類 ⑤花菜類	
12	23	講義	第4章-第1節-⑥野菜類 ⑥野菜類の加工品	
	24		第4章-第1節-⑦果実類 ①仁果類	
13	25	講義	第4章-第1節-⑦果実類 ②準仁果類	
	26		第4章-第1節-⑦果実類 ③核果類	
14	27	講義	第4章-第1節-⑦果実類 ④液果類	
	28		第4章-第1節-⑦果実類 ⑤その他	
15	29	講義	第4章-第1節-⑦果実類 ⑥果実類の加工品	
	30		第4章-第1節-①穀類～⑦果実類の復習	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	食品学		講師名	野嵩 正恒
学科	調理師学科		学年	昼間部2年制
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	90時間
評価方法	出席状況・定期試験			
到達目標	食品の分類・加工・製造の知識を深め、食品の栄養特性や物性（テクスチャー）、化学構造、食品成分の変化、機能性等について理解し、調理師業務の遂行に必要な知識の修得を目指す。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	31	講義	第4章-第1節-⑧きのこ類 ①しいたけ	
	32		第4章-第1節-⑧きのこ類 ②マッシュルーム	
17	33	講義	第4章-第1節-⑧きのこ類 ③その他のきのこ類	
	34		第4章-第1節-⑧きのこ類 ④きのこ類の加工品	
18	35	講義	第4章-第1節-⑨藻類 ①褐藻類	
	36		第4章-第1節-⑨藻類 ②紅藻類	
19	37	講義	第4章-第1節-⑨藻類 ③緑藻類	
	38		第4章-第1節-⑨藻類 ④藍藻類	
20	39	試験	第4章-第1節-①穀類～⑨藻類の復習	
	40		前期試験	
21	41	講義	試験の返却・試験の解答あわせ	
	42		第4章-第2節-①魚介類 ①魚介類の構造	
22	43	講義	第4章-第2節-①魚介類 ②魚介類の成分	
	44		第4章-第2節-①魚介類 ③死後変化と鮮度	
23	45	講義	第4章-第2節-①魚介類 ④主な魚介類の種類	
	46		第4章-第2節-①魚介類 ⑤魚介類の加工品	
24	47	講義	第4章-第2節-②食肉類 ①食肉類の構造と肉質	
	48		第4章-第2節-②食肉類 ②食肉類の成分	
25	49	講義	第4章-第2節-②食肉類 ③肉の熟成	
	50		第4章-第2節-②食肉類 ④主な食肉類の種類	
26	51	講義	第4章-第2節-②食肉類 ⑤その他の食肉類の種類	
	52		第4章-第2節-②食肉類 ⑥食肉類の加工品	
27	53	講義	第4章-第2節-③卵類 ①卵類	
	54		第4章-第2節-③卵類 ②卵の鮮度と貯蔵	
28	55	講義	第4章-第2節-③卵類 ③卵の加工品	
	56		第4章-第2節-④乳類 ①牛乳	
29	57	講義	第4章-第2節-④乳類 ②乳製品	
	58		第4章-第3節-①油脂類 ①植物油脂	
30	59	実験	第4章-第3節-①油脂類 ②動物油脂	
	60		第4章-第3節-①油脂類 ③加工油脂	

類

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	食品学		講師名	野高 正恒
学科	調理師学科		学年	昼間部2年制
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	90時間
評価方法	出席状況・定期試験			
到達目標	食品の分類・加工・製造の知識を深め、食品の栄養特性や物性（テクスチャー）、化学構造、食品成分の変化、機能性等について理解し、調理師業務の遂行に必要な知識の修得を目指す。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
31	61	講義	第4章-第3節-②菓子類 ①和菓子	
	62		第4章-第3節-②菓子類 ②洋菓子	
32	63	講義	第4章-第3節-②菓子類 ③中華菓子	
	64		第4章-第3節-③嗜好飲料類 ①アルコール飲料	
33	65	講義	第4章-第3節-③嗜好飲料類 ②非アルコール飲料	
	66		第4章-第3節-④調味料および香辛料類 ①調味料	
34	67	講義	第4章-第3節-④調味料および香辛料類 ②香辛料	
	68		第4章-第3節-④調味料および香辛料類 ③膨張剤	
35	69	講義	第4章-第3節-⑤調理加工食品類 ①冷凍食品	
	70		第4章-第3節-⑤調理加工食品類 ②インスタント食品	
36	71	講義	第4章-第3節-⑤調理加工食品類 ③レトルト食品	
	72		第4章-第3節-⑥ゲル状食品 ①寒天～④ペクチン	
37	73	講義	第4章-第3節-⑦-①特別用途食品	
	74		第4章-第3節-⑦-②保健機能食品	
38	75	講義	第5章-第1節-①食品の加工の目的～③微生物の利用	
	76		第5章-第2節-①食品の貯蔵の目的	
39	77	講義	第5章-第2節-②食品の貯蔵法 ①乾燥法	
	78		第5章-第2節-②食品の貯蔵法 ②漬物法	
40	79	講義	第5章-第2節-②食品の貯蔵法 ③低温貯蔵法	
	80		第5章-第2節-②食品の貯蔵法 ④CA貯蔵、MA包装	
41	81	講義	第5章-第2節-②食品の貯蔵法 ⑤空気遮断法	
	82		第5章-第2節-②食品の貯蔵法 ⑥燻煙法	
42	83	講義	第5章-第2節-②食品の貯蔵法 ⑦殺菌 ⑧食品添加物	
	84		第6章-第1節 食品の国内生産と輸入-①～③	
43	85	講義	第6章-第2節-①食品流通の仕組み	
	86		第6章-第2節-②各食品の流通経路	
44	87	講義	食品学の復習	
	88		後期試験	
45	89	講義	試験の返却・試験の解答あわせ	
	90		導出：調理師にとっての食品学とは？	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	栄養学		講師名	吉田 陽子
学科	調理師学科		学年	昼間部2年課程
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	60時間
評価方法	筆記試験 出席日数			
到達目標	各栄養素の種類・機能を学び、おいしくて栄養価の高い食事を提供することにより、人々の健康を維持し増進することができる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	2		第1節 栄養素の種類	
2	3	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	4		第1節 食品の成分と体の成分・食品中の栄養	
3	5	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	6		第2節 炭水化物とは	
4	7	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	8		第2節 炭水化物の種類	
5	9	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	10		第3節 脂質とは	
6	11	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	12		第3節 脂質の種類	
7	13	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	14		第4節 たんぱく質とは・たんぱく質の種類	
8	15	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	16		第4節 たんぱく質の栄養価	
9	17	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	18		第5節 ビタミンとは・ビタミンの種類	
10	19	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	20		第5節 ビタミンの種類	
11	21	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	22		第6節 ミネラルとは・ミネラルの種類	
12	23	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	24		第6節 ミネラルの種類	
13	25	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	26		第7節 その他の成分	
14	27	講義	試験	
	28			
15	29	講義	第1章のまとめ	
	30			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目



## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	栄養学		講師名	吉田 陽子
学科	調理師学科		学年	昼間部2年課程
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	60時間
評価方法	筆記試験 出席日数			
到達目標	各栄養素の種類・機能を学び、おいしくて栄養価の高い食事を提供することにより、人々の健康を維持し増進することができる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	31	講義	第2章 消化と吸収	
	32		第1節 生理的欲求	
17	33	講義	第2章 消化と吸収	
	34		第1節 心理的欲求・栄養管理	
18	35	講義	第2章 消化と吸収	
	36		第2節 栄養素の消化	
19	37	講義	第2章 消化と吸収	
	38		第2節 栄養素の吸収	
20	39	講義	第2章 消化と吸収	
	40		第2節 栄養素の代謝	
21	41	講義	第2章 消化と吸収	
	42		まとめ	
22	43	講義	第2節 栄養素の代謝	
	44		第1節 エネルギーの代謝とは	
23	45	講義	第2節 栄養素の代謝	
	46		第2節 エネルギー摂取量とエネルギー消費	
24	47	講義	第2節 栄養素の代謝	
	48		第3節 日本人の食事摂取基準	
25	49	講義	第2節 栄養素の代謝	
	50		食品成分表	
26	51	講義	第2節 栄養素の代謝	
	52		食品分類法	
27	53	講義	第2節 栄養素の代謝	
	54		食事バランスガイド	
28	55	講義	第2節 栄養素の代謝	
	56		第3章まとめ	
29	57	講義	試験	
	58			
30	59	講義	第1章から第3章までのまとめ・復習	
	60			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理理論		講師名	金城美智子
学科	調理師学科		学年	昼間部2年課程
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	120時間
評価方法	定期考査 出席状況 提出物			
到達目標	調理理論で得た知識により、調理技術の習得を速やかにする。 理論に裏付けされた技術を工夫・応用し調理の幅を広げる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義	調理理論を学ぶ意義	
	2			
2	3	講義	嗜好性の多様化/栄養価の向上 調理の文化的向上/安全性の向上	
	4			
3	5	実験	計量の実験(実験の心構え) 実験のまとめ	
	6			
4	7	実験	乾物の戻し率 実験のまとめ ベーシックデータの使い方	
	8			
5	9	実験	廃棄率の実際 実験のまとめと計算	
	10			
6	11	講義	甘味・酸味・塩味・苦味 うま味・味の相互作用	
	12			
7	13	実験	塩分濃度・浸透圧 実験のまとめ	
	14			
8	15	実験	天然色素の調理による変化 実験のまとめ 色素の種類と調理による色の変化	
	16			
9	17	講義	物理的要因・化学的要因 『調味料』	
	18			
10	19	講義	心理的・生理的・先天的・後天的・環境的要因 計量・洗浄・浸漬・切碎・混合・攪拌	
	20			
11	21	講義	摩砕・成形・冷却・冷凍・解凍 調理の常識①	
	22			
12	23	講義	ゆでる・煮る・蒸す・炊く	
	24			
13	25	講義	よもぎ団子 まとめ(野菜の色とあく)	
	26			
14	27	講義	焼く・炒める 調理の常識②	
	28			
15	29	講義	揚げる・電子レンジ・電磁調理器 調理の常識③	
	30			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理理論		講師名	金城美智子
学科	調理師学科		学年	昼間部2年課程
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	120時間
評価方法	定期考査 出席状況 提出物			
到達目標	調理理論で得た知識により、調理技術の習得を速やかにする。 理論に裏付けされた技術を工夫・応用し調理の幅を広げる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	31	講義	米の調理(洗米・炊飯)	
	32		かゆ・味付け飯	
17	33	講義	もち米・米粉	
	34		小麦粉の調理	
18	35	実験	グルテンの取り出し	
	36		実験のまとめ	
19	37	実験	紅芋とベーキングパウダー	
	38		実験のまとめ	
20	39	実験	イーストによる膨化	
	40		実験のまとめ	
21	41	講義	膨化・粘性・ルー	
	42		そば・小麦・米粉のまとめ確認	
22	43	講義	いも類(じゃがいも・さつまいも)	
	44		さといも・やまいも	
23	45	講義	でんぷん類(でんぷんの糊化と老化)	
	46		でんぷん類(主なでんぷん)	
24	47	実験	でんぷんの糊化	
	48		実験のまとめ	
25	49	実験	でんぷんの役割(かき玉汁)	
	50		実験のまとめ	
26	51	講義	砂糖の調理性	
	52		砂糖の調理科学	
27	53	実験	砂糖の加熱による変化・フォンダン	
	54		実験のまとめ	
28	55	実験	砂糖衣・あめ細工	
	56		実験のまとめ・砂糖のまとめと確認	
29	57	講義	大豆・黒豆・小豆	
	58		あく・テクスチャー・調理による栄養成分の変化	
30	59	講義	あく・テクスチャー・調理による栄養成分の変化	
	60		きのこ類・藻類	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理理論		講師名	金城美智子
学科	調理師学科		学年	昼間部2年課程
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	120時間
評価方法	定期考査 出席状況 提出物			
到達目標	調理理論で得た知識により、調理技術の習得を速やかにする。 理論に裏付けされた技術を工夫・応用し調理の幅を広げる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
31	61	講義	色・味・だし	
	62		まよめの練習問題(P2～P82)	
32	63	講義	まよめの練習問題(P2～P82)	
	64		前期試験	
33	65	講義	回答用紙返却・回答・解説	
	66		DVD『ゆば・豆乳』	
34	67	実験	豆腐をつくる	
	68		実験のまとめ	
35	69	講義	魚介類	
	70		魚介類の生食調理	
36	71	講義	魚介類の加熱による変化(まよめのプリント)	
	72		魚介類の加熱料理(まよめの確認)	
37	73	講義	いかと貝類の調理	
	74		食肉類『牛肉の上手な扱い方』	
38	75	講義	食肉類の加熱による変化	
	76		食肉の軟化	
39	77	講義	食肉類の調理	
	78		卵類の鮮度・熱凝固	
40	79	実験	卵の熱凝固	
	80		実験のまとめ	
41	81	講義	卵類の起泡性	
	82		卵類の乳化性	
42	83	講義	卵(ゆで卵・冷凍他)	
	84		卵類のまとめと確認(プリント)	
43	85	講義	牛乳の調理による変化	
	86		乳製品	
44	87	実験	カッテージチーズ	
	88		実験のまとめ	
45	89	実験	大学いも(油と砂糖) 実験のまとめ	
	90		フレンチドレッシング 実験のまとめ 油と塩	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理理論		講師名	金城美智子
学科	調理師学科		学年	昼間部2年課程
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	120時間
評価方法	定期考査 出席状況 提出物			
到達目標	調理理論で得た知識により、調理技術の習得を速やかにする。 理論に裏付けされた技術を工夫・応用し調理の幅を広げる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
46	91	講義 実験	揚げ物の調理	
	92			
47	93	講義	調味料として利用・菓子への利用 油脂類のまとめと確認(プリント)	
	94			
48	95	講義	塩・酢・みそ・しょうゆ 寒天・ゼラチン・カラギーナン	
	96			
49	97	実験	ゲル化食品の凝固 実験のまとめ	
	98			
50	99	講義	ゲル状食品のまとめ ゲル状食品の確認のプリント	
	100			
51	101	講義	非加熱調理器具・加熱調理器具・その他 食器(和・西洋・中華)・燃料	
	102			
52	103	講義	建物(施設)概要・建設調理概論 作業環境・調理施設のトレンド 基本計画のポイント	
	104			
53	105	講義	調理機器の選択・調理機器の使い方と清掃 卒業試験	
	106			
54	107	講義	卒業試験の返却・解答解説 調理施設・設備と熱/まとめの練習	
	108			
55	109	講義	卒業制作発表会へ向けて 学校生活の集大成、その意義と流れの説明	
	110			
56	111	講義	卒業制作発表会へ向けて 献立作成 単価計算 役割分担決め	
	112			
57	113	講義	卒業制作発表会へ向けて 献立作成 献立・単価を加味し試作	
	114			
58	115	講義	卒業制作発表会へ向けて 献立作成 献立・単価を加味し試作	
	116			
59	117	講義	卒業制作発表会へ向けて 献立作成 献立・単価を加味し試作	
	118			
60	119	講義	卒業制作発表会へ向けて 献立作成 献立・単価を加味し試作	
	120			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	食文化概論		講師名	野嵩 正恒
学科	調理師学科		学年	昼間部1年課程・2年課程 共通
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	60時間
評価方法	出席状況・試験成績			
到達目標	食文化の意義を理解し、日本のみならず世界の食文化に視野を広げることができる。多様な食文化は生活・自然環境・文化・思想などが密接に関わり、食法や調理法などに育まれてきたということを学ぶ。 また、古くから日本に受け継がれる行事食や郷土料理を伝承できる人材となる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義	導入：調理師にとっての食文化概論とは？	
	2		食文化の概要 沖縄の伝統的な食文化	
2	3	講義	第5章-第1節-①食文化とは何か ②食文化の相対性	
	4		第5章-第2節-①自然環境と食文化 ②宗教と食物禁忌	
3	5	講義	第5章-第2節-③食法・調理法などの多様性	
	6		第5章-第3節-①食の伝播と変容～④世界の食事情	
4	7	講義	第5章-第1節～第3節の復習	
	8		第6章-第1節-①原始 ②古代	
5	9	講義	第6章-第1節-③中世 ④近世	
	10		第6章-第1節-⑥現代	
6	11	講義	第6章-第2節-①日本料理の特徴	
	12		第6章-第2節-②日本料理様式 ①本膳料理～③会席料理	
7	13	講義	第6章-第2節-②日本料理様式 ④袱紗料理～⑦卓袱料理	
	14		第6章-第2節-③日本料理の食事作法	
8	15	講義	第6章-第1節～第2節の復習	
	16		第6章-第3節-①食文化の地域性 ②行事食	
9	17	講義	第6章-第3節-③郷土料理	
	18		第6章-第4節-①食生活の現状 ①食環境の変化	
10	19	講義	第6章-第4節-①食生活の現状 ②現代の食志向	
	20		第6章-第4節-①" ③中食の出現と食の外部化	
11	21	講義	第6章-第4節-①" ④食品ロス	
	22		第6章-第4節-①" ⑤エコクッキング	
12	23	講義	第6章-第4節-②食文化の未来 ①食育の必要性	
	24		第6章-第4節-②" ②食文化...運動 ③食文化の課題	
13	25	講義	第6章-第4節-②" ④食文化継承者としての調理師	
	26		第6章-第3節～第4節の復習	
14	27	講義	第5章～第6章の復習	
	28		前期試験	
15	29	講義	試験の返却・試験の解答あわせ	
	30		日本の食文化のまとめ	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	食文化概論		講師名	野嵩 正恒
学科	調理師学科		学年	昼間部1年課程・2年課程 共通
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	60時間
評価方法	出席状況・試験成績			
到達目標	食文化の意義を理解し、日本のみならず世界の食文化に視野を広げることができる。多様な食文化は生活・自然環境・文化・思想などが密接に関わり、食法や調理法などに育まれてきたということを学ぶ。 また、古くから日本に受け継がれる行事食や郷土料理を伝承できる人材となる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	31	講義	第7章-第1節-①西洋料理の変遷 ①～②中世	
	32		第7章-第1節-①" ④17～19世紀 ⑤現代	
17	33	講義	第7章-第1節-①" ③ルネサンス期～④17～19世紀	
	34		第7章-第1節-①" ⑤現代	
18	35	講義	第7章-第1節-②西洋料理の特徴 ①～③スペイン料理	
	36		第7章-第1節-②" ④ポルトガル料理～⑥ドイツ料理	
19	37	講義	第7章-第1節-②" ⑦オーストリア料理～⑩ギリシャの料理	
	38		第7章-第1節-②" ⑪北欧諸国の料理～⑬アメリカ料理	
20	39	講義	第7章-第1節-③西洋料理様式 ④西洋料理の食事作法 ①	
	40		第7章-第1節-④西洋料理の食事作法 ② ③	
21	41	講義	第7章-第1節-④西洋料理の食事作法 ④	
	42		第7章-第1節の復習	
22	43	講義	第7章-第2節-①中国料理の変遷 ① ②	
	44		第7章-第2節-①中国料理の変遷 ③	
23	45	講義	第7章-第2節-①中国料理の変遷 ④～⑥	
	46		第7章-第2節-②中国料理の特徴と系統 ①	
24	47	講義	第7章-第2節-②中国料理の特徴と系統 ②	
	48		第7章-第2節-③中国料理様式	
25	49	講義	第7章-第2節-④中国料理の食事作法	
	50		第7章-第2節の復習	
26	51	講義	第7章-第3節-①アジアの料理 ①韓国料理～③タイ料理	
	52		第7章-第3節-①" ④インド料理 ⑤インドネシア料理	
27	53	講義	第7章-第3節-②中東の料理	
	54		第7章-第3節-③中南米の料理	
28	55	講義	第7章-第3節の復習	
	56		第7章の復習	
29	57	講義	食文化概論の復習	
	58		後期試験	
30	59	講義	試験の返却・試験の解答あわせ	
	60		導出：調理師にとっての食文化概論とは？	

調理

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理実習 西洋料理		講師名	前川孝太
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	117時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理師の業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	実習	機材説明・包丁について・実習室清掃当番	
	2			
	3			
2	4	実習	包丁の研ぎ方 包丁研ぎ(牛刀)①	
	5			
	6			
3	7	実習	包丁研ぎ(牛刀)② 基本の切り方(コースロー・アッシェ・シャトー)	
	8			
	9			
4	10	実習	火の扱い方 オムレツ① コースロー② 包丁研ぎ(ペティナイフ)①	
	11			
	12			
5	13	実習	包丁研ぎ(ペティナイフ)① 火の扱い方 オムレツ① コースロー②	
	14			
	15			
6	16	実習	包丁研ぎ(ガラスキ) オニオンアッシェ① コースロー③	
	17			
	18			
7	19	実習	西洋料理理論 基本のだし汁・ソース・調理法について 包丁研ぎ(ガラスキ)	
	20			
	21			
8	22	実習	鶏のピヨン・包丁研ぎ(ガラスキ) オムレツ② シャトー① アッシェ②	
	23			
	24			
9	25	実習	ポタージュ(クレシー) 切り出し7種 シャトー(1本)	
	26			
	27			
10	28	実習	オムレツ② シャトー① アッシェ② 鶏のピヨン・包丁研ぎ(ガラスキ)	
	29			
	30			
11	31	実習	切り出し7種 シャトー ポタージュ(ポティロン)	
	32			
	33			
12	34	実習	基礎検定の練習 コースロー・アッシェ・シャトー	
	35			
	36			
13	37	実習	Roux(ルー)⇒ベシャメルソース・フリカッセ 付け合わせ⇒バターライス	
	38			
	39			
14	40	実習	付け合わせ(ポムデュセス) Roux(ルー)⇒ベシャメルソース・グラティネ	
	41			
	42			
15	43	実習	フリール 白身魚のフライ ソースマヨネーズ	
	44			
	45			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目



## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理実習 西洋料理		講師名	前川孝太
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	117時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理師の業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	46	実習	ソース トマト	
	47		スパゲッティ(アツタネスカ)	
	48			
17	49	実習	スパゲッティ(あさりのトマトソース)	
	50		ソース トマト	
	51			
18	52	実習	基礎技術検定	
	53		包丁3本・コールスロー・シャトー・アツシエ	
	54			
19	55	実習	魚のサバキ(1尾)	
	56		フュメ・ド・ポワソン(グループで共同)	
	57			
20	58	実習	魚のサバキ つば抜き(1尾)	
	59		フュメ・ド・ポワソン(グループで共同)	
	60			
21	61	実習	フュメ⇒ソースヴァンプラン	
	62		ソテー(ムニエル)・人参ソース・セルフイーユ	
	63			
22	64	実習	ポワレ・バルサミコソース・ほうれん草ソテー	
	65		フュメ⇒ソースヴァンプラン	
	66			
23	67	実習	西洋料理理論(コースの組み立て方)	
	68		フONDヴォー	
	69			
24	70	実習	牛フィレ(下処理) ポワレ	
	71		ソース ヴァンルージュ・付け合わせ(シャトー・ブロッコリー)	
	72			
25	73	実習	牛フィレ(フィスレ) ロースト	
	74		ソース(ジユドフ)・付け合わせ(ジャガイモのソテー)	
	75			
26	76	実習	魚のムース	
	77		ソースノイリー・付け合わせ	
	78			
27	79	実習	カモのロースト	
	80		ブルーベリーソース・ラタトゥイユ	
	81			
28	82	実習	アクアパッツァ	
	83		ミラノ風リゾット	
	84			
29	85	実習	鶏のサバキ	
	86		若鶏のソテーポルトガル風	
	87			
30	88	実習	鶏肉のカツレツキエフ風	
	89		ソーストマト・付け合わせ	
	90			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理実習 西洋料理		講師名	前川孝太
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	117時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理師の業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
31	91	実習	エスカベッシュ仕込み 鶏むね肉のサラダ 若鶏のソテーポルトガル風	
	92			
	93			
32	94	実習	若鶏のソテーポルトガル風 パテ仕込み・エスカベッシュ仕上げ・ジャガイモのクレープ	
	95			
	96			
33	97	実習	プレゼ⇒デユクレレ パテ仕上げ	
	98			
	99			
34	100	実習	子羊のロースト ソース・付け合わせ	
	101			
	102			
35	103	実習	課題料理検定① 発表会献立作成	
	104			
	105			
36	106	実習	課題料理検定② 発表会献立作成	
	107			
	108			
37	109	実習	サーモンと鯛のタルタル仕立て マリネ・チュイル・ドレッシング	
	110			
	111			
38	112	実習	イタリア料理 外部講師実演	
	113			
	114			
39	115	実習	鶏肉のバロディーヌ ソース・付け合わせ	
	116			
	117			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理実習 日本料理		講師名	金城助・満尾拓人
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	117時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理師の業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	実習	日本料理実習室説明	
	2		器具説明⇒和包丁について	
	3			
2	4	実習	包丁研ぎ⇒薄刃包丁の研ぎ方・扱い方	
	5			
	6			
3	7	実習	だし巻き卵⇒卵・調味料使用 鍋に対する火の扱い方	
	8		箸の扱い⇒正しいお箸の扱い方	
	9			
4	10	実習	包丁研ぎ⇒出刃包丁の研ぎ方・扱い方	
	11			
	12			
5	13	実習	包丁研ぎ⇒柳刃丁の研ぎ方・扱い方	
	14			
	15			
6	16	実習	包丁研ぎ⇒三本包丁の研ぎ方・扱い方	
	17		だし巻き玉子⇒小麦粉使用・卵使用	
	18			
7	19	実習	桂剥き きざみ	
	20			
	21			
8	22	実習	桂剥き きざみ	
	23		だし巻き玉子⇒小麦粉・卵・調味料使用	
	24			
9	25	実習	桂剥き きざみ	
	26		だし巻き玉子⇒小麦粉・卵・調味料使用	
	27			
10	28	実習	桂剥き きざみ	
	29		六方剥き(ねじり梅)	
	30			
11	31	実習	魚の下処理⇒基本の下処理の習得(水洗い)	
	32		素揚げ(揚げ物)	
	33			
12	34	実習	そうめん・野菜のかき揚げ(揚げ物)	
	35			
	36			
13	37	実習	桂剥き	
	38		魚の下処理(三枚下し)	
	39			
14	40	実習	桂剥き	
	41		五角(ねじり梅)	
	42		魚の下処理(上身)	
15	43	実習	桂剥き・切り出し	
	44		だし巻き玉子⇒小麦粉・卵・調味料使用	
	45			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理実習 日本料理		講師名	金城助・満尾拓人
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間	117時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理師の業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	46	実習	日本料理の特徴	
	47		基礎検定(包丁3本)	
	48			
17	49	実習	日本料理のだしとは	
	50		汁物(だしの取り方)	
	51			
18	52	実習	だしの取り方	
	53		汁物(真薯～すまし仕立て～)	
	54			
19	55	実習	だしの取り方	
	56		汁物(鯡の揚げお椀～吉野仕立て～)	
	57			
20	58	実習	魚の下処理	
	59		刺身・引き方⇒小麦粉を使って	
	60			
21	61	実習	魚の下処理⇒真鯛を使って	
	62		刺身・けん・つま	
	63			
22	64	実習	焼き物・酢の物	
	65		外部講師実演(照り焼き・つけ焼き)	
	66			
23	67	実習	魚の下処理	
	68		煮物・寄せ物(あら煮・ゼリー寄せ) 白飯	
	69			
24	70	実習	蒸し物・和え物 外部講師実演	
	71			
	72			
25	73	実習	基礎検定⇒桂剥き・だし巻き卵	
	74			
	75			
26	76	実習	煮物・浸し物(年輪大根・青菜のお浸し)	
	77		白飯	
	78			
27	79	実習	焼き物・和え物	
	80		(鮎または鰯塩焼き・蓼酢・蓮根甘酢漬)	
	81		白飯+1品	
28	82	実習	蒸物・練り物	
	83		(茶碗蒸し・胡麻豆腐・炊き込み)	
	84			
29	85	実習	揚げ物・酢の物(唐揚げ餡かけ・黄味酢海老・白飯)	
	86			
	87			
30	88	実習	揚げ物・酢の物(天ぷら5種盛り・三杯酢)	
	89			
	90			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理実習 日本料理		講師名	金城助・満尾拓人
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間	117時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理師の業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
31	91	実習	魚の下処理・刺身・けんつま	
	92		(二種切り盛り・グルクンまたは真鯨)	
	93		課題デモ料理	
32	94	実習	造り大皿盛り	
	95			
	96			
33	97	実習	魚の下処理⇒穴子を使って酢の物	
	98		ご飯物(穴子の生姜酢・混ぜご飯)	
	99			
34	100	実習	手打ちうどん	
	101		煮油揚げ	
	102			
35	103	実習	先付け・前菜	
	104			
	105			
36	106	実習	にぎりすし・細巻き	
	107			
	108			
37	109	実習	課題料理検定⇒魚の二種切り盛り・包丁3本	
	110			
	111			
38	112	実習	すっぽん捌き・だしの取り方	
	113			
	114			
39	115	実習	すっぽん鍋・雑炊・試食	
	116			
	117			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理実習 製菓		講師名	前川孝太・金城助
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	18時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	青果に関する基礎的・基本的な知識を習得させるとともに、洋菓子や和菓子の製造方法について理解し、製菓技術者として幅広い能力と態度を育てる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	洋菓子 実習	ジェノワーズ仕込み	
	2		タルト生地仕込み	
	3		パウンドケーキ	
2	4	洋菓子 実習	フランボワーズ	
	5		アングリーズソース	
	6			
3	7	洋菓子 実習	シュークリーム	
	8		クレームパティシエール	
	9			
4	10	洋菓子 実習	フルーツタルト	
	11			
	12			
5	13	和菓子 実習	基本の和菓子：蒸し菓子・練り菓子・水菓子	
	14		黄味しぐれ・葛まんじゅう	
	15			
6	16	和菓子 実習	基本の和菓子・でも見学	
	17			
	18			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理実習 中国料理		講師名	前川孝太・友利伸次
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	18時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	全体の基本技術を習得するとともに、料理の特性を調理を通して理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	実習	理論・鍋ぶり(出汁取り・炒飯御飯)	
	2			
	3			
2	4	実習	パンバンジー・麻婆豆腐	
	5			
	6			
3	7	実習	回鍋肉・海老チリソース煮	
	8			
	9			
4	10	実習	鶏肉入り卵白スープ・牛肉ピーマン炒め	
	11			
	12			
5	13	実習	鶏肉カキソース炒め・広東風しゃぶしゃぶ	
	14			
	15			
6	16	実習	広東風水餃子・ホタテ貝柱の豆鼓ソース	
	17			
	18			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理実習 琉球料理		講師名	伊狩麻澄・金城助
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	30時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	琉球料理に関する時代背景を学び、基本的な料理技術を身に付ける。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	実習	ジューシー	
	2		ウサチ小	
	3		サーターアンダギー	
2	4	実習	フーチバー・ジューシー	
	5		ハンダマの酢味噌和え	
	6			
3	7	実習	ヌンクー	
	8		デークニイリチー	
	9			
4	10	実習	足ティビチ	
	11		ミヌダル	
	12			
5	13	実習	ラフテー	
	14		中身の吸い物	
	15			
6	16	実習	イカ墨のお汁	
	17		麩タシヤー	
	18		てんぷら 血イリチー	
7	19	実習	菜飯	
	20		クーブイリチー	
	21		花いか 豚肉のごぼう巻き	
8	22	実習	ジーマーミ豆腐	
	23		ウカライリチー	
	24		イナムドゥチ ドゥルワカシー	
9	25	実習	イラブー汁	
	26		モーイ豆腐	
	27		ルーイソーメン うじら豆腐	
10	28	実習	沖縄そば	
	29		シブインブシ	
	30		かまぼこ パパイヤイリチー	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目



## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	総合調理実習		講師名	前川 孝太
学科	昼間部 調理師学科		学年	昼間部 全課程共通
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	90時間
評価方法	出席状況・授業態度			
到達目標	衛生管理・献立・調理・食卓環境・接客等を総合的に学ぶ事により、調理師の業務全体を理解する。 集団調理の基本技術を習得するとともに、食品・栄養と健康の関わりについて調理を通して食事に調整する意義を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義 集団調理実習	集団給食・集団調理の概念(特定給食施設の定義と目的)	
	2			
	3			
2	4	講義 集団調理実習	集団給食・集団調理における栄養・食事管理	
	5			
	6			
3	7	講義 集団調理実習	献立計画⇒栄養価計算・栄養素バランス・食品構成	
	8			
	9			
4	10	実習 集団調理実習	調理⇒在学生への実食	
	11			
	12			
5	13	実習 集団調理実習	調理⇒在学生への実食	
	14			
	15			
6	16	実習 集団調理実習	調理⇒在学生への実食	
	17			
	18			
7	19	講義 発表会	栄養計算・概算(目安量)について	
	20			
	21			
8	22	講義 発表会	原価について⇒単価表作成・原価率の求め方	
	23			
	24			
9	25	講義 発表会	献立作成(個人作)	
	26			
	27			
10	28	講義 発表会	献立作成(個人作)	
	29			
	30			
11	31	実習 発表会	個人にて試作	
	32			
	33			
	34			
	35			
	36			
	37			
12	38	実習 発表会	個人にて試作	
	39			
	40			
	41			
	42			
	43			
	44			
13	45	実習 発表会	家族・知人・友人へ向け料理提供(本番)	
	46			
	47			
	48			
	49			
	50			
	51			
14	52	実習 発表会	家族・知人・友人へ向け料理提供(本番)	
	53			
	54			
	55			
	56			
	57			
	58			
15	59	実習 発表会	家族・知人・友人へ向け料理提供(本番)	
	60			
	61			
	62			
	63			
	64			
	65			
16	66	実習 発表会	家族・知人・友人へ向け料理提供(本番)	
	67			
	68			
	69			
	70			
	71			
	72			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	総合調理実習		講師名	前川 孝太
学科	昼間部 調理師学科		学年	昼間部 全課程共通
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	90時間
評価方法	出席状況・授業態度			
到達目標	衛生管理・献立・調理・食事環境・接客等を総合的に学ぶ事により、調理師の業務全体を理解する。 集団調理の基本技術を習得するとともに、食品・栄養と健康の関わりについて調理を通して食事に調整する意義を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
17	73	講義 飲食店開業	自分を知る 開業の心構え	
	74			
	75			
18	76	講義 飲食店開業	飲食店経営の特徴 成功の基本原則	
	77			
	78			
19	79	講義 カラー	カラーコーディネート⇒色の種類 色の感じ方 色の組み合わせ	
	80			
20	81	講義 カラー	テーブルコーディネート の定義・方法	
	82			
21	83	講義 設備	加熱を科学する⇒スチーム加熱を理解する 蒸気の強さの違い	
	84			
22	85	講義 設備	加熱を科学する⇒オープンで調理する オープン加熱の仕組み	
	86			
23	87	講義 接客サービス	サービスにおける大切な姿勢 おもてなしの心を学ぶ	
	88			
24	89	講義 接客サービス	接客の心がけ 身だしなみ 態度 動作 ことばづかい	
	90			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	介護食		講師名	伊狩 麻澄
学科	昼間部 調理師学科		学年	昼間部 全課程共通
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	56時間
評価方法	介護食士3級取得			
到達目標	高齢者の心理を踏まえた調理実習を行う。 食欲の出る料理・見た目においしい料理など食べる喜びと楽しさを味わってもらい 心と体の栄養となる料理の習得を目指す。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義 介護食士概論	介護食士の仕事の範囲・栄養摂取・介助と介護	
	2		科学・技術・技能・社会的背景・大切な心構え	
2	3	講義 医学的基礎知識	摂食活動に関わる器官とその機能	
	4		高齢者の身体機能の低下 生活習慣病	
	5			
	6			
3	7	講義 高齢者の心理	高齢者の心理の理解	
	8		高齢者の食への支援 食事介助	
	9			
4	10	講義 栄養学(高齢者栄養学)	高齢者の特徴と栄養	
	11		低栄養・脱水・高血圧	
5	12	講義 食品学	その他の食材・嚥下補助食品	
6	13	講義 食品衛生学	変質・腐敗・変敗・食材の衛生管理	
7	14	実習 食塊の体験	食の展開⇒肉じゃが・パンブキンスープ	
	15		エビ・サルゲザインフード・ヌイルカア食について	
	16			
8	17	実習 食の展開	歯ぐきで・舌で飲み込む⇒野菜の切り方	
	18		ほうれん草のソテー・フレンチトースト・りんごのワイン煮	
	19			
	20			
9	21	実習 主食について(粥の種類)	全がゆゼリー	
	22		鮭とほうれん草のおじや	
	23		モズクの味噌汁(減塩について)	
	24			
10	25	実習 魚の調理法	魚のおろし煮	
	26		茶粥	
	27		黒ゴマ豆乳ゼリー	
	28			
11	29	実習 ロール白菜のグリーンソース	歯ぐきで・舌でつぶす(展開実習)	
	30		カスタードプリン	
	31		粥(バッククッキング)	
	32			
12	33	実習 小田巻き蒸し (カロリーUPを図る)	ソーメンの寒天寄せ(便秘予防食)	
	34		オートミール粥	
	35		はったい粉	
	36			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	介護食		講師名	伊狩 麻澄
学科	昼間部 調理師学科		学年	昼間部 全課程共通
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	56時間
評価方法	介護食士3級取得			
到達目標	高齢者の心理を踏まえた調理実習を行う。 食欲の出る料理・見た目においしい料理など食べる喜びと楽しさを味わってもらい 心と体の栄養となる料理の習得を目指す。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
13	37	実習 肉の調理法	ポークピカタ	
	38		千切り野菜の田芋炒め(つなぎ食材)	
	39		パイアの耳皮ドレッシング	
	40			
14	41	実習	犠牲豆腐のあんかけ	
	42		おろし和え	
	43		おはぎ(パッククッキング)	
	44			
15	45	実習	さばの味噌煮	
	46		三食丼	
	47		ジーガステラロール	
	48			
16	49	実習 (行事食)	ビーフシチュー	
	50		ミルクライス	
	51		シークワサーゼリー	
	52		山芋と梅干の茶巾絞り	
17	53	実習 (魚缶詰を使って)	いわしの卵とじ丼	
	54		タンドリーチキン(鶏肉の調理法)	
	55		カチュー湯	
	56		バナナケーキ	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

科目名	教員名	履修時間
専門調理実習 西洋料理	前川 孝太	131
専門調理実習 日本料理	金城 助	131
専門調理実習 製菓	前川 孝太	24
専門調理実習 中国料理	友利 伸次	18
専門調理実習 琉球料理	伊狩 麻澄	36
レストランシミュレーション	前川 孝太	150
	金城 助	
	満尾 拓人	
	伊狩 麻澄	

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理実習 西洋料理		講師名	前川孝太・友利伸次
学科	昼間部 調理師学科		学年	2年次
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	131時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	調理の基本技術を反復し習得することで、その重要性と必要性を理解する。 全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	実習	Roux(ルー)⇒ブルーテ・練パイ生地仕込み	
	2		エスカルゴのスープ	
	3			
2	4	実習	フリール⇒ベニ	
	5		キッシュ仕上げ	
	6			
3	7	実習	ブレゼ⇒サバのオレンジ煮	
	8		鶏胸のサラダ(ボンシェ)	
	9			
4	10	実習	包丁研ぎ ①	
	11		オムレツ ① ジャガイモのシャトー ジュリエヌ	
	12			
5	13	実習	オムレツ ① ジャガイモのシャトー	
	14		包丁研ぎ ①	
	15			
6	16	実習	オムレツ ②	
	17		ジャガイモのシャトー 包丁研ぎ ②	
	18			
7	19	実習	オムレツ ③	
	20		ジャガイモのシャトー 人参のジュリエヌ	
	21			
8	22	実習	オムレツ ③	
	23		ジャガイモのシャトー 人参のジュリエヌ	
	24			
9	25	実習	鶏のピヨン・fond veau	
	26		西洋料理 理論	
	27			
10	28	実習	ソテー<パネ>⇒豚フィレ香草パン粉焼き	
	29		Garniture(スイートコーン・ロマネスコ)	
	30			
11	31	実習	トリッパの煮込み	
	32		付け合わせ(バターライス)	
	33			
12	34	実習	丸鶏のサバキ(一人一羽)	
	35		鶏もも肉のコンフィ仕込み(塩漬けまで)	
	36			
13	37	実習	鶏もも肉のコンフィ煮込み	
	38		チーズスフレ	
	39			
14	40	実習	鶏もも肉のコンフィ仕上げ	
	41		付け合わせ(ボンムアネット・大根のコンフィ)	
	42			
15	43	実習	パエリア	
	44		オニオングラタンスープ仕込み	
	45			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理実習 西洋料理		講師名	前川孝太・友利伸次
学科	昼間部 調理師学科		学年	2年次
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	131時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理師の業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	46	実習	パピョット	
	47		オニオングラタンスープ 仕上げ	
	48			
17	49	実習	鶏肉のバルサミコ風味	
	50		付け合わせ・ソース	
	51			
18	52	実習	2年目 基礎技術検定	
	53		オムレツ・シャトー・ジュリアンヌ	
	54			
19	55	実習	鴨料理 ソースポアブルベール	
	56		Garniture(芽キャベツのブレゼ)	
	57			
20	58	実習	外部講師	
	59			
	60			
21	61	実習	ポタージュ(グリーンピース)	
	62		手打ちパスタ仕込み・牛フィレ下処理	
	63			
22	64	実習	ビーフストロガノフ	
	65		付け合わせ・手打ちパスタ仕上げ	
	66			
23	67	実習	折り込みパイ生地仕込み	
	68		スパニッシュオムレツ	
	69			
24	70	実習	牛フィレパイ生地包み焼き	
	71		ソース・付け合わせ	
	72			
25	73	実習	豚肉の煮込み 夏野菜添え	
	74			
	75			
26	76	実習	クレピーヌ ドゥ ポーク	
	77		レンズ豆の煮込み(付け合わせ)	
	78			
27	79	実習	サーモン サバキ デモのみ・コンソメ仕込み	
	80		ピッツァ仕上げ	
	81			
28	82	実習	サーモンのウィーン風 ソースノイリー	
	83		にんにくのチュイル・コンソメ仕上げ	
	84			
29	85	実習	エスカルゴのニョッキ	
	86		ソースポルト・パセリソース	
	87			
30	88	実習	白身魚のボワレ シャンパンソース	
	89		チーズリゾット	
	90			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理実習 西洋料理		講師名	前川孝太・友利伸次
学科	昼間部 調理師学科		学年	2年次
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	131時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理師の業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
31	91	実習	課題料理デモ(若鶏のパロチーヌ)	
	92		課題料理 パルマンティエ仕込み	
	93			
32	94	実習	骨付き豚肉のロースト	
	95		パルマンティエ仕上げ	
	96			
33	97	実習	イカの煮込み	
	98		バターライス(赤ワイン風味)	
	99			
34	100	実習	オマール海老のロースト	
	101		ソースアメリカヌ	
	102			
35	103	実習	外部講師	
	104			
	105			
36	106	実習	課題料理	
	107		ジャガイモのクレープ	
	108			
37	109	実習	ボンム アネット	
	110		課題料理	
	111			
38	112	実習	ローストチキン	
	113		リ・ド・ヴォー仕込み	
	114			
39	115	実習	リ・ド・ヴォー仕上げ	
	116		ラバン仕込み・クスクスのサラダ仕立て	
	117			
40	118	実習	ラバン仕上げ	
	119		ココット入り半熟卵 アルベール風	
	120			
	121			
41	122	実習	外部講師	
	123			
	124			
42	125	実習	課題料理検定①	
	126		発表会献立	
	127			
43	128	実習	課題料理検定②	
	129		発表会献立	
	130			
	131			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目



## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理実習 日本料理		講師名	金城助・満尾拓人
学科	昼間部 調理師学科		学年	2学年
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	131時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理師の業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	実習	包丁研ぎ⇒3本	
	2		だし巻き卵(復習・鰻玉子)	
	3			
2	4	実習	包丁研ぎ⇒3本	
	5		錦紙卵	
	6			
3	7	実習	桂剥き・切り出し	
	8		ねじり梅(六方剥き)	
	9			
4	10	実習	桂剥き きざみ 錦糸卵 (六方剥き)	
	11			
	12			
5	13	実習	桂剥き 切り出し ねじり梅 錦糸卵	
	14			
	15			
6	16	実習	桂剥き 錦糸卵 ねじり梅(山葵台)	
	17			
	18			
7	19	実習	桂剥き きざみ ねじり梅(山葵台)	
	20		魚の下処理(鰻姿造り)	
	21			
8	22	実習	桂剥き 錦糸卵 ねじり梅 (漬物仕込み・牛乳漬け)	
	23			
	24			
9	25	実習	魚の下処理(穴子を使って)	
	26		料理2品 (八幡巻き・茗荷黄身すし)	
	27			
10	28	実習	だしの取り方(煮干しだし)	
	29		料理2品 (かやくご飯・味噌汁)	
	30			
11	31	実習	包丁検定3本	
	32		基礎練習	
	33			
12	34	実習	だしの取り方(潮汁・蛤or魚) 飯物(竹の子ご飯)	
	35			
	36			
13	37	実習	魚の下処理	
	38		造り2種(細魚・大名下ろし・赤貝・苺造り)	
	39			
14	40	実習	基礎検定	
	41		桂剥き・ねじり梅・錦糸卵	
	42			
15	43	実習	煮物・酢の物 (飛竜頭・ポン酢掛け)	
	44			
	45			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業  
備考：実務経験のある講師による授業科目

科目名	調理実習 日本料理		講師名	金城助・満尾拓人
学科	昼間部 調理師学科		学年	2学年
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	131時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理師の業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	46	実習	揚げ物	
	47		検定デモ実習（高砂隠元巻き揚げ）	
	48			
17	49	実習	蒸物・浸し物・寄せ物	
	50		（鱈飯蒸し・茄子と鶏肉の煮浸し・長芋羹）	
	51			
18	52	実習	魚の下処理(五枚下ろし・薄造り)	
	53			
	54			
19	55	実習	煮物 寄せ物(梅干し煮・豆乳豆腐)	
	56			
	57			
20	58	実習	蒸物・和え物(野菜蒸し・胡麻和え)	
	59			
	60			
21	61	実習	揚げ物・酢の物(醃漬揚げ・トマト酢掛け)	
	62			
	63			
22	64	実習	焼物・浸し物	
	65		外部講師	
	66			
23	67	実習	蒸物・和え物(苜蓿蒸し・白和え・白酢和え)	
	68			
	69			
24	70	実習	煮物・浸し物(炊き合わせ・黄身煮・冬瓜翡翠煮・胡麻浸し)	
	71			
	72			
25	73	実習	揚げ物・寄せ物(海老の変わり揚げ・かき玉寄せ)	
	74			
	75			
26	76	実習	焼き物 浸し物(信州焼き・野菜の焼き浸し)	
	77			
	78			
27	79	実習	蒸し物・酢の物	
	80		外部講師	
	81			
28	82	実習	にぎりすし⇒江戸前寿司・桶盛り見学 仕込み	
	83			
	84			
29	85	実習	にぎりすし⇒江戸前寿司・桶盛り実習 仕上げ	
	86			
	87			
30	88	実習	煮物・浸し物(筑前煮・漬け鯖のおくらとろろ掛け)	
	89			
	90			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業  
備考：実務経験のある講師による授業科目

科目名	調理実習 日本料理		講師名	金城助・瀬尾拓人
学科	昼間部 調理師学科		学年	2学年
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	131時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理師の業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
31	91	実習	焼物・寄せ物(けんちん焼き・茄子の胡麻寄せ)	
	92			
	93			
32	94	実習	課題料理検定 魚の二種造り 包丁3本	
	95			
	96			
33	97	実習	課題料理検定 魚の二種造り 包丁3本	
	98			
	99			
34	100	実習	煮物・和え物 (炊き合わせ・菊花蕪鑄込み・アスパラ雲丹和え)	
	101			
	102			
35	103	実習	造り・焼き物・飯物(鯛のへぎ造り・鶏の小袖巻き・茶漬け)	
	104			
	105			
36	106	実習	揚物・酢の物	
	107			
	108			
37	109	実習	手打ち麺(日本そば) 料理2品(海老天ぶらor肉そぼろ煮)	
	110			
	111			
38	112	実習	焼物・和え物 (黄金焼き・おろし和え)	
	113			
	114			
39	115	実習	蒸物 揚物 浸し物 (蕪蒸し・秋刀魚の南蛮漬け)	
	116			
	117			
40	118	実習	前菜(五種盛り)	
	119			
	120			
41	121	実習	食育⇒すっぽんさばき・だしの取り方	
	122			
	123			
	124			
42	125	実習	食育⇒すっぽん鍋 雑炊	
	126			
	127			
43	128	実習	河豚のさばき 試食	
	129			
	130			
	131			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理実習 製菓		講師名	前川孝太・金城助
学科	昼間部 調理師学科		学年	2学年
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	24時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	青果に関する基礎的・基本的な知識を習得させるとともに、洋菓子や和菓子の製造方法について理解し、製菓技術者として幅広い能力と態度を育てる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	洋菓子 実習	フォンダンショコラ・バニラアイス仕込み	
	2			
	3			
2	4	洋菓子 実習	クレープシュゼット・バニラアイス仕込み	
	5			
	6			
3	7	洋菓子 実習	ブランマンジェ・アップルクランブル	
	8			
	9			
4	10	洋菓子 実習	外部講師実演 ショコラベリー	
	11			
	12			
5	13	和菓子 実習	蒸し菓子・練り菓子 浮島・わらび餅	
	14			
	15			
6	16	和菓子 実習	焼き菓子・きんつば リング菓子・芋きんつば	
	17			
	18			
7	19	和菓子 実習	基本の和菓子 外部講師実演	
	20			
	21			
8	22	和菓子 実習	焼き菓子・羊羹	
	23			
	24			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理実習 中国料理		講師名	前川孝太・友利伸次
学科	昼間部 調理師学科		学年	2学年
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	18時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	全体の基本技術を習得するとともに、料理の特性を調理を通して理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	実習	カシューナッツ炒め・マーボナス	
	2			
	3			
2	4	実習	蒸し鶏ガーリックソース・ニンニクの芽と牛フィレ	
	5			
	6			
3	7	実習	搾菜のスープ・豚まん	
	8			
	9			
4	10	実習	八宝菜・油淋鶏	
	11			
	12			
5	13	実習	糯米の蓮の葉包み蒸し アオリイカの葱生姜ガーリック醤油ソース	
	14			
	15			
6	16	実習	肉団子の上海風煮込み・海老と季節野菜の香り炒め	
	17			
	18			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

## 授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和6年4月1日

科目名	調理実習 琉球料理		講師名	伊狩麻澄・金城助
学科	昼間部 調理師学科		学年	2学年
授業期間	令和6年4月～令和7年3月		科目時間数	36時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	琉球料理に関する時代背景を学び、基本的な料理技術を身に付ける。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	実習	イラブー①	
	2		足ティビチ①	
	3		ンムクジアンダギー	
2	4	実習	イラブー②	
	5		足ティビチ② 昆布 お汁仕上げ	
	6		三月菓子	
3	7	実習	イラブー③ イラブーシンジ	
	8		クーリジシ	
	9		タンナファクルー	
4	10	実習	イラブー④	
	11		イラブー汁	
	12		クンペン	
5	13	実習	ムジのお汁	
	14		田芋デインガク	
	15		モーイドーフ	
6	16	実習	昆布巻き	
	17		カンピョウイリチー	
	18		ナットウンスー	
7	19	実習	重箱①	
	20		イカスミ汁	
	21		揚げかまぼこ	
8	22	実習	重箱②	
	23		沖縄風天ぷら	
	24		寒天入りウサチ	
9	25	実習	みそ煮豚①	
	26		シカムドゥチ	
	27		ポーポー	
10	28	実習	みそ煮豚②	
	29		グイクイリチー	
	30		芋クジブットゥルー	
11	31	実習	みそ煮豚③	
	32		ルーイゾーミン	
	33		闘鶏餃(タウチーチャオ)	
12	34	実習	みそ煮豚④ みそ煮豚仕上げ	
	35		スンシーイリチー	
	36		アーサ汁 白飯	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業計画 レストランシミュレーション 【昼間部2年制(1年目)】

回	時間	授業内容
1	1	授業内容説明 グループで食事提供のコンセプトを考える
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
	7	
2	8	献立検討 単価設定 材料発注
	9	
	10	
	11	
	12	
	13	
	14	
3	15	予定献立作成
	16	
	17	
	18	
	19	
	20	
	21	
4	22	予定献立に基づく試作の実施
	23	
	24	
	25	
	26	
	27	
	28	
5	29	予定献立に基づく試作の実施
	30	
	31	
	32	
	33	
	34	
	35	
6	36	予定献立に基づく試作の実施
	37	
	38	
	39	
	40	
	41	
	42	
43		
44		
45		

授業計画 レストランシミュレーション 【昼間部2年制(1年目)】

7	46	メニュー再確認⇒仕込み・サービス担当決め・衛生管理の確認 会場内のセッティング
	47	
	48	
	49	
	50	
	51	
	52	
8	53	食事提供⇒当日の動き方の反省
	54	
	55	
	56	
	57	
	58	
	59	
9	60	食事提供⇒当日の動き方の反省
	61	
	62	
	63	
	64	
	65	
	66	
10	67	食事提供⇒当日の動き方の反省
	68	
	69	
	70	
	71	
	72	
	73	
11	74	食事提供⇒提供最終日の反省 1年目での反省を踏まえ、来年度への目標を定める
	75	
	76	
	77	
	78	
	79	
	80	
11	81	食事提供⇒提供最終日の反省 1年目での反省を踏まえ、来年度への目標を定める
	82	
	83	
	84	
	85	



授業計画 レストランシミュレーション 【昼間部2年制(2年目)】

回	時間	授業内容
1	1	授業内容説明 グループで食事提供のコンセプトを考える
	2	
	3	
	4	
	5	
2	6	献立検討 単価設定 材料発注
	7	
	8	
	9	
	10	
3	11	予定献立作成
	12	
	13	
	14	
	15	
4	16	予定献立に基づく試作の実施
	17	
	18	
	19	
	20	
5	22	予定献立に基づく試作の実施
	23	
	24	
	25	
	26	
6	28	予定献立に基づく試作の実施
	29	
	30	
	31	
	32	

授業計画 レストランシミュレーション 【昼間部2年制(2年目)】

7	33	メニュー再確認⇒仕込み・サービス担当決め・衛生管理の確認 会場内のセッティング
	34	
	35	
	36	
	37	
	38	
	39	
	40	
8	41	食事提供⇒当日の動き方の反省
	42	
	43	
	44	
	45	
	46	
	47	
	48	
9	49	食事提供⇒当日の動き方の反省
	50	
	51	
	52	
	53	
	54	
	55	
	56	
10	57	食事提供⇒提供最終日の反省
	58	
	59	
	60	
	61	
	62	
	63	
	64	
65		