

令和 8 年度

授業内容（シラバス）

調理師科 1 年制

学校法人新島学園

沖縄調理師専門学校

【教育目標】

- 1 社会人としての基本的マナーを身に付け、自発的な判断・行動をする
- 2 相手を尊重した思考・言動ができ、自ら協調性のあるコミュニケーションをとる
- 3 調理師という職業のやりがいを学び、目標を確立する
- 4 食の安全・健康に関する知識を習得して実践し、人の健康を衛る
- 5 基本的な調理技術・理論を習得し、人に喜んでもらうことができる

【学校・現場の求める学生像】

本校は調理師としての技術・知識・経験を習得するとともに沖縄の観光サービス業界の担い手として社会人として必要な基礎を身に付け、社会貢献できる人材を育成することを目標としています。

- ① 明るく元気に自ら挨拶し、コミュニケーションのとれる人
- ② 周囲の意見を聞き入れ、それぞれの考え方などを素直に受け止められる人
- ③ 料理に興味を持ち、意欲を持って学べる人

令和8年度 調理師科 1年制 シラバス

科目	規定時間数	単位数	教科科目	講師名
食生活と健康	90	3	食生活と健康	仲田 洋一
食品と栄養の特性	150	5	栄養学 食品学	仲尾次 えりか 山里 瑠美
食品の安全と衛生	150	5	食品衛生学（一般） 食品衛生学（実習）	仲宗根 利英子 比嘉 貞子
調理理論と食文化概論	180	6	調理理論 食文化概論	川上 政子 山里 瑠美
調理実習	300	10	西洋料理 日本料理 中国料理 製菓 琉球料理	前川 孝太 満尾 拓人 前川 孝太 金城 助 伊狩 麻澄
総合調理実習	90	3	集団調理	伊狩 麻澄
介護食 概論・理論・実習	60	2	介護食	伊狩 麻澄
合計	1020	34		

科目名	食生活と健康	講師名	仲田 洋一
学科	食生活と健康	学年	調理師科 1年
授業期間	令和8年4月～令和9年3月	科目単位数	3単位
評価方法	試験・出席状況・提出物	科目時間数	90時間

(1) 到達目標

食生活と健康を学び調理師の役割を学ぶ。

(2) 目指す資格

調理師資格

(3) テキスト

『調理師養成教育全書 食生活と健康』（公益社団法人全国調理師養成施設協会）

(4) 講義計画

第1章 調理師と健康

第2章 食生活と疾病

第3章 健康づくり

第4章 調理師と食育

第5章 労働と健康

第6章 環境と健康

科目名	食品と栄養の特性	講師名	仲尾次 えりか
学科	栄養学	学年	調理師科 1年
授業期間	令和8年4月～令和9年3月	科目単位数	2単位
評価方法	試験・出席状況・提出物	科目時間数	60時間

(1) 到達目標

栄養素の種類とその機能について知り、健康な食生活を送るための栄養摂取等について学習する。

(2) 目指す資格

調理師資格

(3) テキスト

『調理師養成教育全書 食品と栄養の特性』（公益社団法人全国調理師養成施設協会）

(4) 講義計画

- 第1章 栄養素の機能と健康
- 第2章 消化と吸収
- 第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準
- 第4章 食品の特性と性質
- 第5章 食品の加工と貯蔵
- 第6章 食品の生産と流通

科目名	食品と栄養の特性	講師名	山里 瑠美
学科	食品学	学年	調理師科 1年
授業期間	令和8年4月～令和9年3月	科目単位数	3単位
評価方法	試験・出席状況・提出物	科目時間数	90時間

(1) 到達目標

- ・調理師として食品の特性・旬・栄養素・成分などの知識を理解し、食物を生かした調理・料理を作り上げる思考能力を向上させ豊かな発想力を得る。
- ・食品の分類・加工・製造・保存に関する工程や要点を調理師として理解し、科学的に説明することができる

(2) 目指す資格

調理師資格

(3) テキスト

『調理師養成教育全書 食品と栄養の特性』（公益社団法人全国調理師養成施設協会）

(4) 講義計画

- 第1章 栄養素の機能と健康
- 第2章 消化と吸収
- 第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準
- 第4章 食品の特性と性質
- 第5章 食品の加工と貯蔵
- 第6章 食品の生産と流通

科目名	食品の安全と衛生（一般）	講師名	仲宗根 利英子
学科	食品の安全と衛生	学年	調理師科 1年
授業期間	令和8年4月～令和9年3月	科目単位数	4単位
評価方法	試験・出席状況・提出物	科目時間数	120時間

(1) 到達目標

- ・食品衛生に関する知識及び実践における向上心の持続性

(2) 目指す資格

調理師資格

(3) テキスト

『調理師養成教育全書 食品の安全と衛生』（公益社団法人全国調理師養成施設協会）

(4) 講義計画

- 第1章 食品の安全と衛生
- 第2章 食品の安全と法
- 第3章 食品と微生物
- 第4章 食品と化学物質
- 第5章 食品による健康危害
- 第6章 食品の生産と流通

科目名	食品の安全と衛生（実習）	講師名	比嘉 貞子
学科	食品の安全と衛生	学年	調理師科 1年
授業期間	令和8年4月～令和9年3月	科目単位数	1単位
評価方法	試験・出席状況・提出物	科目時間数	30時間

(1) 到達目標

- ・食品の生育・生産から加工・調理・飲食に関わる食品衛生の基礎知識を習得する
- ・健康危害や疾病を未然に防ぐ食の安全確保の知識・技術・実践力を養う
- ・HACCPの衛生管理を取り入れ、衛生管理計画の作成ができる

(2) 目指す資格

調理師資格

(3) テキスト

『調理師養成教育全書 食品の安全と衛生』（公益社団法人全国調理師養成施設協会）

(4) 講義計画

第7章 食品の衛生管理

第1節 微生物の制御方法

第2節 一般衛生管理

第3節 HACCP（ハサップ）

第4節 食品安全教育

第8章 食品衛生実習

実習1 衛生的な手洗い

実習2 食品のpH測定

実習3 調理器具の汚れ状態の件さ

実習4 水道水の残留塩素測定

実習5 食品からの各種細菌の検出

実習6 食品の内部温度の測定

実習7 生卵の鮮度判定

科目名	調理理論と食文化概論	講師名	川上 政子
学科	調理理論	学年	調理師科 1 年
授業期間	令和 8 年 4 月～令和 9 年 3 月	科目単位数	4 単位
評価方法	試験・出席状況・提出物	科目時間数	120 時間

(1) 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

(2) 目指す資格

調理師資格

(3) テキスト

『調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論』（公益社団法人全国調理師養成施設協会）

(4) 講義計画

- 第1章 調理とおいしさ
- 第2章 調理の基本操作
- 第3章 食品の調理科学
- 第4章 調理設備・器具と熱源

科目名	調理理論と食文化概論	講師名	山里 瑠美
学科	食文化概論	学年	調理師科 1年
授業期間	令和8年4月～令和9年3月	科目単位数	1単位
評価方法	試験・出席状況・提出物	科目時間数	30時間

(1) 到達目標

- ・人類の歴史の中で食が文化的に発展してきた背景にある関連因子として、自然環境や宗教などがどのように影響してきたかを学び理解する
- ・わが国の伝統的な食文化「日本料理」の成り立ち・様式・作法を理解するとともに、季節に合わせた行事食や地域の特性を生かした郷土料理についても学んでいく

(2) 目指す資格

調理師資格

(3) テキスト

『調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論』（公益社団法人全国調理師養成施設協会）

(4) 講義計画

第5章 食と文化

第1節 食文化の成り立ち

第2節 多様な食文化

第3節 食文化の共通化と国際化

第6章 日本の食文化

第1節 日本の食文化史

第2節 日本料理の食文化

第3節 行事食と郷土料理

第4節 現代の食生活と未来の食文化

第7章

第1節 西洋料理の食文化

第2節 中国料理の食文化

第3節 その他の国の料理の食文化

第4節 多様な食文化、食のバリアフリーをを考える

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8年4月1日

科目名	調理実習 西洋料理		講師名	前川孝太・宮城涼
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和8年4月～令和9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(コールスロー・アッシエ・シャトー)	
	8			
	9			
4	10	実習	火の扱い方 オムレツ① コールスロー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 コールスロー②	
	14			
	15			
6	16	実習	包丁研ぎ(ガラスキ) オニオンアッシエ① コールスロー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	鶏のブイヨン・包丁研ぎ(ガラスキ) オムレツ② シャトー① アッシエ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 アッシエ② 鶏のブイヨン・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 コールスロー・アッシエ・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8年4月1日

科目名	調理実習 西洋料理		講師名	前川孝太・宮城涼
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和8年4月～令和9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(ブツネスカ)	
	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・コースロー・シャトー・アッシェ	
	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 つぼ抜き (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・セルフィーユ	
	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		フンドヴォー	
	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(ジュドブフ)・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8年4月1日

科目名	調理実習 西洋料理		講師名	前川孝太・宮城涼
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和8年4月～令和9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	
	92		若鶏のソテーポルトガル風	
	93			
32	94	実習	若鶏のソテーポルトガル風	
	95		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	
	96			
33	97	実習	ブレゼ⇒デユクレレ	
	98		パテ仕上げ	
	99			
34	100	実習	子羊のロースト	
	101		ソース・付け合わせ	
	102			
35	103	実習	課題料理検定①	
	104		発表会献立作成	
	105			
36	106	実習	課題料理検定②	
	107		発表会献立作成	
	108			
37	109	実習	サーモンと鯛のタルタル仕立て	
	110		マリネ・チュイル・ドレッシング	
	111			
38	112	実習	イタリア料理	
	113		外部講師実演	
	114			
39	115	実習	鶏肉のパロティーヌ	
	116		ソース・付け合わせ	
	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8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8年4月～令和9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	日本料理の特徴 基礎検定(包丁3本)	
	47			
	48			
17	49	実習	日本料理のだしとは 汁物(だしの取り方)	
	50			
	51			
18	52	実習	だしの取り方 汁物(真薯～すまし仕立て～)	
	53			
	54			
19	55	実習	だしの取り方 汁物(鰹の揚げお椀～吉野仕立て～)	
	56			
	57			
20	58	実習	魚の下処理 刺身・引き方⇒小麦粉を使って	
	59			
	60			
21	61	実習	魚の下処理⇒真鯛を使って 刺身・けん・つま	
	62			
	63			
22	64	実習	焼き物・酢の物 外部講師実演(照り焼き・つけ焼き)	
	65			
	66			
23	67	実習	魚の下処理 煮物・寄せ物(あら煮・ゼリー寄せ) 白飯	
	68			
	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) 白飯	
	77			
	78			
27	79	実習	焼き物・和え物 (鮎または鰹塩焼き・蓼酢・蓮根甘酢漬) 白飯+1品	
	80			
	81			
28	82	実習	蒸物・練り物 (茶碗蒸し・胡麻豆腐・炊き込みご飯)	
	83			
	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8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8年4月～令和9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 (二種切り盛り・グルクンまたは真鱈) 課題デモ料理	
	92			
	93			
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 ご飯物(穴子の生姜酢・混ぜご飯)	
	98			
	99			
34	100	実習	手打ちうどん 煮油揚げ	
	101			
	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8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8年4月～令和9年3月		科目時間数	11.7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8年4月1日

科目名	調理実習 中国料理		講師名	前川孝太・宮城涼
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和8年4月～令和9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	バンバンジー・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8年4月1日

科目名	調理実習 製菓		講師名	前川孝太(洋)・金城助(和)
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和8年4月～令和9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8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8年4月～令和9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8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8年4月～令和9年3月		科目時間数	90時間 単位数 3
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	
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・概量(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8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7年4月～令和8年3月		科目時間数	90時間 単位数 3
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 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8年4月1日

科目名	介護食	講師名	伊狩 麻遊
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8年4月～令和9年3月	科目時間数	60時間 2単位
評価方法	介護食士3級 習得試験		
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・介助と介護科学・技術・技能・社会的背景・大切な心構え
	2		
2	3	講義 医学的基礎知識	摂食活動に関わる器管とその機能 高齢者の身体機能の低下 生活習慣病
	4		
	5		
	6		
3	7	講義 高齢者の心理	高齢者の心理の理解 高齢者の食への支援 食事介助
	8		
	9		
4	10	講義 栄養学(高齢者栄養学)	高齢者の特徴と栄養 低栄養・脱水・高血圧
	11		
	12		
5	13	講義 食品学	その他の食材・嚥下補助食品
	14		
6	15	講義 食品衛生学	食品衛生・食中毒概論と対策・自然毒食中毒
	16		
	17		
7	18	調理実習 食塊の体験 食の展開	肉じゃが パンブキンスープ ユニバーサルデザインフード・スマイルケア食について
	19		
	20		
8	21	調理理論・実習 軟食について	煮込みハンバーグ 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
	22		
	23		
	24		
9	25	調理理論・実習 便秘予防食 主食について(粥の種類)	全粥ゼリー 鮭とほうれん草のおじや モズクの味噌汁(減塩について)
	26		
	27		
	28		
10	29	調理理論・実習 生活習慣病予防食 魚の調理法	魚のおろし煮 茶粥 黒ゴマ豆乳ゼリー
	30		
	31		
	32		
11	33	調理理論・実習 軟食について	ロール白菜・グリーンソース カスタードプリン 粥(バッククッキング)
	34		
	35		
	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8年4月1日

科目名	介護食	講師名	伊狩 麻遊
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8年4月～令和9年3月	科目時間数	60時間 2単位
評価方法	介護食士3級 習得試験		
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
12	37	調理理論・実習 肉の調理法(バッククッキング) つなぎの食材	ポークピカタ(バッククッキング) 千切り野菜の田芋炒め パパイヤの耳皮ドレッシング
	38		
	39		
	40		
13	41	調理理論・実習 食べやすさの工夫 バッククッキング	犠牲豆腐のあんかけ おろし和え おはぎ(バッククッキング)
	42		
	43		
	44		
14	45	調理理論・実習 食べやすさの工夫	さばの味噌煮 三食丼 シーガステラロール
	46		
	47		
	48		
15	49	調理理論・実習 行事食	ビーフシチュー ミルクライス シークワーサーゼリー 山芋と梅干の茶巾絞り
	50		
	51		
	52		
16	53	調理理論・実習 食べやすさの工夫 (魚缶詰を使って)	いわしの卵とし井 タンドリーチキン(鶏肉の調理法) カチュー湯 バナナケーキ
	54		
	55		
	56		
17	57	調理理論・実習 便秘予防食について カロリーUPを図る	小田巻蒸し ソーメンの寒天寄せ オートミール粥 はったい粉
	58		
	59		
	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