

令和 8 年度

授業内容（シラバス）

調理師科 2 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 2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	平良 恭子
食品と栄養の特性	150	5	栄養学 食品学	吉田 陽子 野嵩 正恒
食品の安全と衛生	150	5	食品衛生学（一般） 食品衛生学（実習）	比嘉 貞子 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	外間 ゆかり 野嵩 正恒
調理実習 (1年制共通)	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 (1年制共通)	90	3	集団調理	伊狩 麻澄
介護食 概論・理論・実習 (1年制共通)	60	2	介護食	伊狩 麻澄
専門調理実習	360	12	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
校外実習	150	5		
レストランシミュレーション	150	5		
特別講座	180	6		
合計	1860	62		

科目名	食生活と健康	講師名	平良 恭子
学科	食生活と健康	学年	調理師科 2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

調理師法から調理師に期待される役割を理解する。

(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	吉田 陽子
学科	栄養学	学年	調理師科 2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

調理に用いる食品の知識を得、栄養と身体を理解する。
食と健康は密接な関係があることを理解する。

(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	野嵩 正恒
学科	食品学	学年	調理師科 2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。

(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	比嘉 貞子
学科	食品の安全と衛生	学年	調理師科 2 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 2 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

- ・調理従事者の衛生管理の重要性を学び、実践できる力を身に付ける。
- ・食品の安全性を確保するための検査法の知識と技術を習得し、実務に応用できる衛生管理手法を身に付ける。

(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	外間 ゆかり
学科	調理理論	学年	調理師科 2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	野嵩 正恒
学科	食文化概論	学年	調理師科 2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れる。

(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	2年次
授業期間	令和8年4月～令和9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	プレゼ⇒サバのオレンジ煮	
	8		鶏胸のサラダ(ポシェ)	
	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 ジュリエンス	
	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 人参のジュリエンス	
	21			
8	22	実習	オムレツ ③	
	23		ジャガイモのシャトー 人参のジュリエンス	
	24			
9	25	実習	鶏のブイヨン・フンドヴォー	
	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	2年次
授業期間	令和8年4月～令和9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 ソースポアブルバール	
	56		Garniture(芽キャベツのプレゼ)	
	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 ソースノイラー	
	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	白身魚のポワレ 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	2年次
授業期間	令和8年4月～令和9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(若鶏のパロティース)	
	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 アルペール風	
	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	2学年
授業期間	令和8年4月～令和9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・ボン酢掛け)	
	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8年4月～令和9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		（鰻飯蒸し・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(苜蓿預蒸し・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・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8年4月～令和9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 外部講師	
	107			
	108			
37	109	実習	手打ち麺(日本そば) 料理2品(海老天ぷらor肉そば煮)	
	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			
	121			
41	122	実習	食育⇒河豚のさばき	
	123			
	124			
	125			
42	126	実習	食育⇒すっぽんさばき・だしの取り方	
	127			
	128			
43	129	実習	食育⇒すっぽん鍋・ぞうすい	
	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	2学年
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	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	2学年
授業期間	令和8年4月～令和9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 リングッ子・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	2学年
授業期間	令和8年4月～令和9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		クンバン	
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		ナットゥンスー	
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		芋クジプトゥルー	
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