

東京栄養食糧専門学校

開講課程	開講学科	開講年度	履修対象
栄養専門課程	栄養士科(2年制)	2025年度	1年
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
専門基礎分野	基礎調理学実習Ⅰ・Ⅱ	武田・柘植・原田	2単位・90時間
◆ 授業のテーマ及到達目標 食品の基本的な取り扱いや調理器具の使い方、衛生管理について基礎から学び、調理技術の向上を目指す			
◆ 授業概要 包丁の研ぎ方、箸の持ち方、御飯の炊き方、出汁の引き方、野菜の切り方、魚の卸し方などの調理技術をはじめ、調理の五法(生もの、焼き物、揚げ物、煮物、蒸し物)について、実習することで理論と結びつける。			
回	【授業計画及び学習の内容】		
第1回目:基本①:ガイダンス(調理実習に関する諸注意、衛生について、包丁の説明、包丁研ぎ) 第2回目:洋食①:ガイダンス(調理実習に関する諸注意、衛生について、包丁の説明、包丁研ぎ) 第3回目:基本②:包丁・道具の取り扱い(包丁研ぎ、各野菜の切り方) 第4回目:洋食②:包丁・道具の取り扱い(包丁研ぎ、各野菜の切り方) 第5回目:基本③:出汁の抽出・炊飯方法(出汁の引き方、ご飯の炊き方、野菜の切り方) 第6回目:洋食③:出汁の抽出・炊飯方法(出汁の引き方、ご飯の炊き方、野菜の切り方) 第7回目:基本④:卵の調理(厚焼き玉子、御飯、汁物、小鉢) 第8回目:洋食④:卵の調理(オムレツ、チキンライス) 第9回目:基本⑤:肉類の調理(鶏のくわ焼き、御飯、汁物、小鉢) 第10回目:洋食⑤:肉類の調理(ポークソテー、サラダ、スープ) 第11回目:基本⑥:魚介類の調理(鰯を使った料理) 第12回目:洋食⑥:魚介類の調理(パエリア、ガスパチョ) 第13回目:基本⑦:麺類の調理(麺を使った季節料理、小鉢) 第14回目:洋食⑦:麺類の調理(パスタ料理) 第15回目:実技試験の確認 実技試験(野菜の切りもの) 第16回目:総合①:変わり御飯の調理(炊き込みご飯、汁物、小鉢) 第17回目:中国①:点心Ⅰ(鍋貼餃子など) 第18回目:総合②:魚(三枚卸し)を使った料理 第19回目:中国②:点心Ⅱ(焼売、涼伴三絲など) 第20回目:総合③:煮物の調理(野菜の煮物、すし飯) 第21回目:中国③:炒菜Ⅰ(青椒牛肉絲など) 第22回目:総合④:蒸し物調理(茶碗蒸し、お吸い物、小鉢) 第23回目:中国④:炒菜Ⅱ(乾焼蝦仁、五香絲春巻など) 第24回目:総合⑤:行事食Ⅰ(お節料理、お雑煮) 第25回目:中国⑤:炸菜Ⅰ(油淋鶏など)、スープ 第26回目:総合⑥:揚げ物の調理(天ぷら、汁物) 第27回目:中国⑥:炒菜Ⅲ(香醋肉塊など)、杏仁豆腐 第28回目:総合⑦:行事食Ⅱ(お赤飯、副菜、汁物) 第29回目:中国⑦:炒菜Ⅳ(麻婆豆腐など)、蛋炒飯 第30回目:実技試験の確認 実技試験(野菜の切りもの)			
【成績評価方法】			
評価は実技試験、出席状況、授業態度等で総合評価します。			
定期試験 (実技試験含)	実技 80%	課題 出席状況 授業態度等	20%
【授業の特徴 形式と教員紹介】			
授業の特徴・形式: 実習を主とする。			
教員紹介: 担当教員は、日本料理店(武田)、ホテル(柘植・原田)に勤務していた経験があり、調理に関する実務経験に基づいた調理実習を展開している。			

東京栄養食糧専門学校

開講課程	開講学科	開講年度	履修対象
栄養専門課程	栄養士科(2年制)	2025年度	2年
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
専門分野	応用調理学実習Ⅰ・Ⅱ	辻、柘植、山本	2単位・90時間
◆ 授業のテーマ及び到達目標 1年次の基礎調理学実習Ⅰ・Ⅱで学んだ基礎理論・技術をもとに、日本、西洋の各料理を学び、さらに幅広い知識、技術の習得を目指し、栄養士業務の礎とする。			
◆ 授業の概要 和食は、新鮮で多様な食材とその持ち味を尊重する点、栄養バランスに優れた健康的な食生活であることなどが評価され、世界無形文化遺産に登録された。本授業では、単に日本料理の調理技術の習得だけでなく、科学的な根拠や伝承された文化についても学んでいく。西洋料理では、その特徴である様々なソースを使った調味方法や香辛料、ハーブなどの扱い方を学ぶ。製菓では、お菓子作りに必要な基礎的な技術の習得及び材料の特性を学ぶ。また、食のバリアフリー化の観点からアレルギー対応や健康食品を使用したスイーツについても理解を深める。			
回【授業計画及び学習の内容】			
第1回目：西洋料理①ブイヨン、丸鶏を使用した煮込み料理 第2回目：日本料理①春の野菜(筍)を使用した料理 第3回目：西洋料理②卵料理Ⅰ(トマトソース)、スープ 第4回目：日本料理②旬の魚を使用した料理Ⅰ 第5回目：西洋料理③オープン料理(ホワイトソース)、サラダ 第6回目：日本料理③旬の魚を使用した料理Ⅱ 第7回目：西洋料理④肉料理(デミグラスソース) 第8回目：日本料理④旬の野菜を使用した料理Ⅰ 第9回目：西洋料理⑤カレー、デザート 第10回目：日本料理⑤旬の野菜を使用した料理Ⅱ 第11回目：西洋料理⑥魚介料理(キノコを使用したソース) 第12回目：日本料理⑥松花堂弁当 第13回目：西洋料理⑦卵料理Ⅱ、スープ 第14回目：日本料理⑦卵料理(出汁巻き玉子)、副菜、汁物 第15回目：実技試験の確認 実技試験(西洋：プレーンオムレツ、日本：出汁巻き玉子) 第16回目：日本料理①秋の食材を使用した料理Ⅰ 第17回目：製菓①小麦粉の調理性(クッキーなど) 第18回目：日本料理②鰻(三枚卸し)を使った料理Ⅰ 第19回目：製菓②卵の調理性(プリンなど) 第20回目：日本料理③秋の食材を使用した料理Ⅱ 第21回目：製菓③バターの調理性(マフィンなど) 第22回目：日本料理④生魚を使用した料理 第23回目：製菓④乳製品の調理性(ヨーグルトやチーズを使ったスイーツ) 第24回目：日本料理⑤行事食(正月料理) 第25回目：製菓⑤ゲル化剤の調理性(ゼリー、ムースなど) 第26回目：日本料理⑥鍋料理 第27回目：製菓⑥テーマ別健康スイーツⅠ(アレルギー対応スイーツなど) 第28回目：日本料理⑦鰻(三枚卸し)を使った料理Ⅱ 第29回目：製菓⑦テーマ別健康スイーツⅡ(植物性食材を使用したスイーツなど) 第30回目：実技試験の確認 定期試験 実技試験(日本：鰻の三枚卸し、製菓：課題提出)			
【成績評価方法】 評価は実技試験、出席状況、授業態度等で総合評価します。			
定期試験 (実技試験含)	実技 80%	課題 出席状況 授業態度等	20%
【授業の特徴 形式と教員紹介】 授業の特徴・形式： 実習を主とする。 教員紹介： 担当教員は、割烹・小料理(辻)やホテル(柘植・山本)に勤務していた経験があり、調理に関する実務経験に基づいた専門的な調理実習を展開している。			