

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	管理栄養士科(4年制)	2025年度	2年・後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
専門分野	給食経営管理実習Ⅰ	鈴木 健一、岡部 司	2単位・90時間

◆ 授業のテーマ及び到達目標

給食計画論・給食経営管理論に基づいて実践し、実習を通して知識や技術を体得し、**管理栄養士に必要な管理能力を養う**。臨地実習(給食経営管理実習Ⅲ)に向けて大量調理に少しでも慣れる。

◆ 授業の概要

給食運営を学生自らが計画・実施・評価することで給食管理を修得する。給食運営に必要な全ての業務(予定献立作成・食材管理・作業計画・供食・安全衛生管理)を**栄養士・調理師・サービスなどの立場を入れ替えて役割分担し、実習を行う。**

回 【授業計画及び学習の内容】

- 第1回目:(1) 実習の目的と概要、進め方の説明 (2) 対象者を設定し、班ごとに予定献立を作成
 - 第2回目:(1) 給食計画論で学んだ内容の確認と復習 (2) 給食経営管理実習室の見学
 - 第3回目:(1) 班ごとに予定献立を試作し、検討する (2) 献立の改良、帳票類の作成
 - 第4回目: 献立の改良、帳票類の作成、シミュレーション
 - 第5回目:(1) 帳票類の作成、シミュレーション (2) 次回実習(1班)のミーティング
 - 第6回目: 1班の献立を単一定食方式で100食実習・提供、クラスで試食、1班の反省会、2班のミーティング
 - 第7回目: 2班の献立を単一定食方式で100食実習・提供、クラスで試食、2班の反省会、3班のミーティング
 - 第8回目: 3班の献立を単一定食方式で100食実習・提供、クラスで試食、3班の反省会、4班のミーティング
 - 第9回目: 4班の献立を単一定食方式で100食実習・提供、クラスで試食、4班の反省会、5班のミーティング
 - 第10回目: 5班の献立を単一定食方式で100食実習・提供、クラスで試食、5班の反省会、6班のミーティング
 - 第11回目: 6班の献立を単一定食方式で100食実習・提供、クラスで試食、6班の反省会、7班のミーティング
 - 第12回目: 7班の献立を単一定食方式で100食実習・提供、クラスで試食、7班の反省会、8班のミーティング
 - 第13回目: 8班の献立を単一定食方式で100食実習・提供、クラスで試食、8班の反省会
 - 第14回目: 報告・反省会 各班の計画・実施・評価についての発表と質疑応答
 - 第15回目: 課題(帳票類を完成させて提出)
- 課題提出

【成績評価方法】

評価は出席状況、授業中の態度、試験等で総合評価します。

定期試験 (実技試験含)	0%	課題 出席状況 授業態度等	100%
-----------------	----	---------------------	------

【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(鈴木)は、病院(病院給食)に勤務していた経験があり、給食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。**

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	管理栄養士科(4年制)	2025年度	3年・前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
専門分野	給食経営管理実習Ⅱ	鈴木 健一、志村 亜衣	2単位・90時間

◆ 授業のテーマ及び到達目標

- ・給食経営管理実習Ⅲ(臨地実習)を履修するために必要な知識や技術を修得する。
- ・給食経営管理実習Ⅰ・Ⅱを踏まえて充実した臨地実習を行なうことが到達目標である。

◆ 授業の概要

- ・自らが設定した対象者に対してテーマを設定し、複数献立もしくはカフェテリア方式で献立を作成する。
- ・大量調理実習で作成する食数は合計150食とする。
- ・原価管理や衛生管理、生産管理等をしっかりと行い、喫食者が楽しめる給食を提供する。

回 【授業計画及び学習の内容】

- 第1回目：(1)実習の目的と概要、進め方の説明 (2)対象者とテーマを設定し、班ごとに予定献立を作成
- 第2回目：予定献立の作成、帳票類の作成、試作の準備
- 第3回目：(1)班ごとに予定献立を試作し、検討する (2)献立の改良、帳票類の作成
- 第4回目：献立の改良、帳票類の作成、シミュレーション
- 第5回目：(1)帳票類の作成、シミュレーション (2)次回実習のミーティング
- 第6回目：計画に基づき大量調理、サービスを行う。試食後、反省会を実施し、一日を振り返る。
- 第7回目：大量調理に必要な調理学の基礎を復習する
- 第8回目：計画に基づき大量調理、サービスを行う。試食後、反省会を実施し、一日を振り返る。
- 第9回目：大量調理に必要な調理学の基礎を復習する
- 第10回目：計画に基づき大量調理、サービスを行う。試食後、反省会を実施し、一日を振り返る。
- 第11回目：外部施設を見学もしくは給食業務に携わっている方のお話を伺い、給食の実際を学ぶ
- 第12回目：計画に基づき大量調理、サービスを行う。試食後、反省会を実施し、一日を振り返る。
- 第13回目：外部施設を見学もしくは給食業務に携わっている方のお話を伺い、給食の実際を学ぶ
- 第14回目：発表・反省会(各班の計画・実施・評価についての発表と質疑応答)
- 第15回目：課題(帳票類の作成、提出)

成績評価方法】

評価は出席状況、授業中の態度、試験等で総合評価します。

定期試験 (実技試験含)	0%	課題 出席状況 授業態度等	100%
-----------------	----	---------------------	------

【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(鈴木)は、病院(病院給食)に勤務していた経験があり、給食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。

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	管理栄養士科(4年制)	2025年度	1年・後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
専門分野	給食計画論	長島 彩子	1単位・30時間

◆ 授業のテーマ及び到達目標
 献立作成に必要な基礎知識と食事計画について学習し、成熟した献立を作成できる土台を構築する。

◆ 授業の概要
 食品成分表を用いた栄養価の計算方法をはじめ、PFCエネルギー比率や調味パーセントの計算方法について学ぶ。また献立作成の演習として授業後半には、献立作成から調理・試食・評価の課題を実施し、献立作成から提供までの一連の流れを経験してもらう。

回 【授業計画及び学習の内容】

- 第1回目: 食品成分表の概要と使い方(栄養価計算方法)
- 第2回目: 食品成分表を用いた栄養価計算と、総使用量の計算方法
- 第3回目: PFCエネルギー比率の計算方法
- 第4回目: 調味パーセント(塩分パーセント)と寒天濃度・ゼラチン濃度の計算方法
- 第5回目: ベーシックデータを用いた調味パーセントから調味料の純使用量の求め方
- 第6回目: 成分表を用いた計算とPFCエネルギー比率と調味パーセントの計算の復習
- 第7回目: 小テストの実施と解答解説、献立の種類、献立作成時の留意事項
- 第8回目: 献立表作成時の留意点と食品記入順の練習
- 第9回目: 献立作成課題についての説明(冬休み課題)
- 第10回目: 献立作成課題についての補足説明、これまでの計算の復習
- 第11回目: 献立作成時の主な使用食材について、食品成分表を用いて説明、食品構成表の説明
- 第12回目: 食品構成表の説明、これまでの計算練習問題
- 第13回目: 食事計画とPDCAサイクルの説明
- 第14回目: 食事計画とPDCAサイクルの説明、これまでの計算練習問題
- 第15回目: 冬休み課題の提出、計算の練習問題、食品構成表・食事計画・PDCAサイクルで出た文言の復習
 定期試験

【成績評価方法】

評価は試験、出欠席、レポート、授業態度等で総合的に評価します。

定期試験 (実技試験含)	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: 講義

教員紹介: 担当教員は、給食会社(高齢者福祉施設)に勤務していた経験があり、献立作成、栄養・食事計画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	管理栄養士科(4年制)	2025年度	1年・後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
専門分野	調理学基礎実習Ⅱ	金澤 敏文、今井 英里子	1単位・45時間

◆ 授業のテーマ及び到達目標

調理学基礎実習Ⅰに続き、基本的な調理技法とその理論について実習を通して能動的に学習する。食品素材の調理特性について自らの五感を通じて観察・確認し、より実践的な知識・技能を習得できる。

◆ 授業の概要

基礎的な調理法(焼く、炒める、揚げる、煮る、蒸す)の理論と様々な食品・調理機器の特徴について実習を通して学習する。それと同時に効率的な作業を定着させるため調理手順や作業動線を意識しながら作業を行う。加えて、日常の中に「調理作業」を取り入れ実践・省察するのが望ましい。

回 【授業計画及び学習の内容】

- 第1回目: 洋風の煮物(ストロガノフ、前菜)
 - 第2回目: 和風の煮物(鯖のみそ煮、つみれ汁)
 - 第3回目: もち米の調理(赤飯、角煮)
 - 第4回目: バッター揚げの調理(天ぷら、茶わん蒸し)
 - 第5回目: 揚物の調理(ポークカツレツ、スープ)
 - 第6回目: 魚類のおろし方(南蛮漬け、具沢山汁)
 - 第7回目: いもの調理性(じゃがいも、さつまいもの調理性)
 - 第8回目: 砂糖の調理性(砂糖溶液の加熱による変化、砂糖の再結晶化)
 - 第9回目: でんぷんの調理性(各種でんぷんのゲル化特性)
 - 第10回目: 豆・米粉の調理性(あん、米粉団子の調製、こね回数の影響)
 - 第11回目: 小麦粉・卵の調理性、乳製品の調理性(スポンジケーキの調製、クリームの起泡性)
 - 第12回目: 卵の調理性(卵の鮮度鑑別、熱凝固性)
 - 第13回目: 野菜類の調理性(野菜の色、テクスチャーと pH)
 - 第14回目: 少量調理と大量調理の相違点(スチームコンベクションオーブンの特性など)
 - 第15回目: 調理法、調理理論についての復習
- 定期試験: 実技試験(野菜の切りもの)・口頭試問

【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+口頭試問) 課題提出	80%	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(金澤)は、給食会社(病院給食)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き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	管理栄養士科(4年制)	2025年度	2年・前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
専門分野	調理学基礎実習Ⅲ	辻 秀登、原田 美穂子	1単位・45時間

◆ 授業のテーマ及び到達目標
1年次の基礎調理実習Ⅰ・Ⅱで学んだ基礎理論・技術をもとに、日本料理、製菓を学び、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。
中国料理では、食材の処理から油を上手に使った加熱調理、様々な醬(ジャン)を使った調味方法などを学ぶ。

回 【授業計画及び学習の内容】

- 第1回目：日本料理①春の野菜(筍)を使用した料理
 - 第2回目：中国料理①点心Ⅰ(鍋貼餃子など)
 - 第3回目：日本料理②旬の魚を使用した料理Ⅰ
 - 第4回目：中国料理②点心Ⅱ(焼売、涼伴三絲など)
 - 第5回目：日本料理③旬の魚を使用した料理Ⅱ
 - 第6回目：中国料理③炒菜Ⅰ(青椒牛肉絲など)、
 - 第7回目：日本料理④旬の野菜を使用した料理Ⅰ
 - 第8回目：中国料理④炒菜Ⅱ(乾焼蝦仁、五香絲春卷など)
 - 第9回目：日本料理⑤旬の野菜を使用した料理Ⅱ
 - 第10回目：中国料理⑤炸菜Ⅰ(油淋鶏など)、スープ
 - 第11回目：日本料理⑥松花堂弁当
 - 第12回目：中国料理⑥炒菜Ⅲ(香醋肉塊など)、杏仁豆腐、薄焼き玉子
 - 第13回目：日本料理⑦卵料理(出汁巻き玉子)、副菜、汁物
 - 第14回目：中国料理⑦炒菜Ⅳ(麻婆豆腐など)、蛋炒飯
 - 第15回目：実技試験の確認
- 実技試験(日本：出汁巻き玉子、中国：薄焼き玉子)

【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)	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(原田)に勤務していた経験があり、調理の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。

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	管理栄養士科(4年制)	2025年度	2年・後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
専門分野	調理学基礎実習Ⅳ	武田 旭由、柘植 末利	1単位・45時間

◆ 授業のテーマ及び到達目標
1年次の調理学基礎実習Ⅰ・Ⅱで学んだ基礎理論・技術をもとに、日本料理、西洋料理を学び、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。

回 【授業計画及び学習の内容】

- 第1回目：日本料理①秋の食材を使用した料理Ⅰ
 - 第2回目：西洋料理①ブイヨン、丸鶏を使用した煮込み料理
 - 第3回目：日本料理②鰯(三枚卸し)を使った料理Ⅰ
 - 第4回目：西洋料理②卵料理Ⅰ(トマトソース)、スープ
 - 第5回目：日本料理③秋の食材を使用した料理Ⅱ
 - 第6回目：西洋料理③オープン料理(ホワイトソース)、サラダ
 - 第7回目：日本料理④生魚を使用した料理
 - 第8回目：西洋料理④肉料理(デミグラスソース)
 - 第9回目：日本料理⑤行事食(正月料理)
 - 第10回目：西洋料理⑤カレー、デザート
 - 第11回目：日本料理⑥鍋料理
 - 第12回目：西洋料理⑥魚介料理(白ワインソース)
 - 第13回目：日本料理鰯(三枚卸し)を使った料理Ⅱ
 - 第14回目：西洋料理⑦卵料理Ⅱ、スープ
 - 第15回目：実技試験の確認
- 実技試験(日本：鰯の三枚卸し、西洋：プレーンオムレツ)

【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)	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)やホテル(柘植)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。