

<実務経験のある教員等による授業科目の一覧表（2026 年度）>

調理師養成科

教員氏名	科目名	実務経験	履修法	時間
兼行辰広	調理実習（中国料理）	ホテル等 44 年	実習 （校外実習 60h 含む）	300
徳永恭成	調理実習（日本料理）	割烹店 34 年		
上野昭二	調理実習（西洋料理）	ホテル等 28 年		
	総合調理		90	
星子豊子	調理理論	病院等 54 年	講義	120
	食文化概論		講義	60
石井孝文	公衆衛生学	大学教授等 53 年	講義	90
猿渡秀美	栄養学	保健所等 41 年	講義	60
黒瀬靖子	食品衛生学	管理栄養士 13 年	講義	120
		調理教師 4 年	実習	30
浦川真紀	食品学	管理栄養士 14 年	講義	90

パティシエ科

教員氏名	科目名	教員資格	履修法	時間
北川博喜	製菓実習（洋菓子）	洋菓子店 46 年	実習	480
霜上明宏	製菓実習（洋菓子）	洋菓子店 26 年		
松村英樹	製菓実習（洋菓子）	洋菓子店 32 年		
佐藤友紀	製菓実習（製パン）	パン店 26 年		
黒瀬久芳	製菓実習（製パン）	パン技能士特級 パン店等 17 年		
立山学	製菓実習（和菓子）	和菓子店 46 年		
柴山美香	製菓理論	製菓教師 10 年	講義・実習	90
江藤ひろみ	社会	病院大学等 47 年	講義	30
小山 信	公衆衛生学	獣医師 43 年	講義	60
	衛生法規		講義	30
猿渡秀美	栄養学	保健所等 41 年	講義	60
渡邊郁子	食品衛生学	保健所等 39 年	講義	96
			実習	24
池上由美	食品学	病院学校等 43 年	講義	60