

調理師養成科 シラバス

講師名	教科名	単位	時間	教員の資格
猿渡 秀美	栄養学	2	60	管理栄養士

講義の概要と目的

栄養とは生物が生命活動を持続していくうえに必要な物質（栄養素）を外界から取り入れ利用する営みである。栄養素の摂取が具体的に表現されるのが食生活である。食生活に栄養の知識を活かし、健康の保持・増進、疾病の予防・治療が図れるよう、栄養に関する基本的事項を理解させる。

教 授 計 画

1週	オリエンテーション	第1章 第1節 栄養と健康
2週	第1章 第2節 炭水化物	
3週	同上	
4週	第1章 第3節 脂質	
5週	同上	
6週	第1章 第4節 たんぱく質	
7週	同上	
8週	第1章 第5節 ビタミン	
9週	同上	
10週	同上	
11週	第1章 第6節 ミネラル	
12週	同上	
13週	第1章 第7節 その他の成分	
14週	前期学科試験対策	
15週	前期学科試験	
16週	第2章 第2節 栄養素の消化・吸収・代謝 栄養素の消化	
17週	同上	
18週	第2章 第2節 栄養素の消化・吸収・代謝 栄養素の吸収	
19週	同上	
20週	第2章 第2節 栄養素の消化・吸収・代謝 栄養素の代謝	
21週	第3章 第1節 エネルギー代謝	
22週	第3章 第2節 日本人の食事摂取基準	
23週	同上	
24週	第3章 第3節 食品の選択	
25週	同上	
26週	技術考查対策	
27週	食育インストラクター対策	
28週	食育インストラクター対策	
29週	後期学科試験対策	
30週	後期学科試験	

評価方法：受講中の態度を重んじ、レポートの提出状況や学期末の筆記試験の成績、出席状況など総合して評価する。（A B C D 4段階評価）

講義方法：講義形式

テキストの他に、各自ノート、ファイルを準備して学習する。

□テキスト：調理師養成教育全書 必修編 2 食品と栄養の特性(全国調理師養成施設協会)

□参考図書：「新食品成分表FOODS」(東京法令出版株式会社)

調理師養成教育全書 必携問題集(全国調理師養成施設協会)

食育インストラクター教本(全国調理師養成施設協会)

調理師養成科 シラバス

講師名	教科名	単位	時間	教員の資格
石井 孝文	公衆衛生学	3	90	管理栄養士

講義の概要と目的

健康とはなにか、人口動態統計や疾病の動向を学ぶことを通して、食生活と健康の関係を理解する。また、公衆衛生施策や健康な食生活における調理師の役割を理解し、国民の食生活の向上に資する調理師の育成を目的とする。

教 授 計 画

1週	オリエンテーション	公衆衛生を学ぶ目的
2週	第1章 調理師と健康	第1節 健康の考え方
3週		第2節 食と健康の関係
4週		第3節 調理師法①
5週		第3節 調理師法②
6週		第3節 食生活における調理師の役割
7週	第2章 食生活と疾病	第1節 疾病の動向とその予防
8週		第2節 生活習慣病①概論
9週		第2節 生活習慣病②各論
10週		第2節 生活習慣病の予防
11週	第3章 健康づくり	第1節 健康づくり対策
12週		第1節 健康増進法
13週		第1節 我が国における健康づくり対策
14週		第1節 健康に関する食品情報
15週		第2節 心の健康づくり
16週	前期学科試験	
17週	第4章 調理師と食育	第1節 食育とは
18週		第1節 食育基本法①
19週		第1節 食育基本法②
20週		第2節 食育における調理師の役割
21週	第5章 労働と健康	第1節 労働安全衛生法
22週		第1節 労働基準法
23週		第1節 職業病と労働災害
24週		第2節 調理師の職場環境
25週	第6章 環境と健康	第1節 生活環境
26週		第2節 大気、水、住居
27週		第2節 廃棄物、放射線
28週		第3節 環境汚染とその対策
29週		第3節 現代の地球環境問題
30週	後期学科試験	

評価方法 : 授業中の態度を重んじ、レポートの提出状況や学期末の筆記試験の成績、出席状況などを総合して評価する。(A. B. C. D. 4段階評価)

講義方法 : 講義形式

テキストの他に、各自ノートを準備して学習する。

□テキスト : 新調理師養成教育全書1「食生活と健康」(全国調理師養成施設協会)

□参考図書 : 栄養調理六法(新日本法規)

公衆衛生がみえる(メディックメディア)

調理師養成科 シラバス

講師名	教科名	単位	時間	教員の資格
黒瀬 靖子	食品衛生実習	1	30	管理栄養士

講義の概要と目的

飲食による経口感染や食中毒などの健康被害を防止し、本来の目的である生命の維持、健康の保持・増進を図るため、必要な知識(衛生微生物、食中毒、消毒方法、食品添加物、食品の保存方法及び個人衛生など)を得るために実技を習得することを目的とする。

教 授 計 画

1週	実験器具の取り扱い方法及び注意点	レポート①
2週	正しい手洗い法、手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査	②
3週	〃	
4週	調理器具の汚れ状態の検査	③
5週	〃	
6週	食器洗浄後の汚れ状態の検査	④
7週	食品のpH判定(試験紙)	⑤
8週	生卵の鮮度判定(比重による判定)	
9週	〃	
10週	〃	⑥
11週	魚介類・食肉鮮度判定	
12週	〃	⑦
13週	牛乳の鮮度判定	
14週	〃	⑧
15週	まとめ(小テスト)	
16週	台所用スポンジ・食品からの各種細菌の検出	
17週	〃	
18週	〃	⑨
19週	水道水の水質検査	
20週	〃	
21週	〃	⑩
22週	食品の内部温度の測定	
23週	〃	⑪
24週	ヨーグルト実験	
25週	〃	
26週	〃	⑫
27週	タンパク質分解酵素	
28週	〃	⑬
29週	調理器具の汚れ状態の検査	
30週	まとめ(小テスト)	

評価方法： 受講中の態度を重んじ、レポートの提出状況、出席状況など総合して評価する。(A B C D 4段階評価)

講義方法： 講義・実習形式
実験ごとにレポートの提出をする。

□テキスト： 調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生(全国調理師養成施設協会)

□参考図書： 調理師養成教育全書 必携問題集(全国調理師養成施設協会)
食育インストラクター教本(全国調理師養成施設協会)

2025年度

調理師養成科 シラバス

講師名	教科名	単位	時間	教員の資格
浦川 真紀	食品学	3	90	管理栄養士

講義の概要と目的

食品の特徴、選び方、保存について学び、多方面から理解を深める。加工品についても 同様に理解を深め、調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げることを目的とする。

教授計画

1週	オリエンテーション（授業方法の説明、自己紹介）			
2週	第4章 食品の特徴と特性 第1節 植物性食品とその加工品	穀類		
3週	第1節 植物性食品とその加工品	いも及びでんぶん類		
4週	第1節 植物性食品とその加工品	砂糖および甘味類		
5週	第1節 植物性食品とその加工品	豆類		
6週	第1節 植物性食品とその加工品	種実類		
7週	第1節 植物性食品とその加工品	野菜類		
8週	第1節 植物性食品とその加工品	野菜類		
9週	第1節 植物性食品とその加工品	果実類		
10週	第1節 植物性食品とその加工品	きのこ類・藻類		
11週	第2節 動物性食品とその加工品	魚介類		
12週	第2節 動物性食品とその加工品	魚介類		
13週	第2節 動物性食品とその加工品	食肉類		
14週	「新調理師養成教育全書 必携問題集」の回答・解説・前期学科試験対策			
15週	前期学科試験			
16週	返却・解答・解説 /第2節 動物性食品とその加工品	食肉類		
17週	第2節 動物性食品とその加工品	卵類		
18週	第2節 動物性食品とその加工品	乳類		
19週	第4章 食品の特徴と特性 第3節 その他の食品	油脂類		
20週	第4章 食品の特徴と特性 第3節 その他の食品	菓子類・嗜好飲料類		
21週	その他の食品	調味料及び香辛料類		
22週	その他の食品	調理加工食品類・ゲル化食品類		
23週	その他の食品	特別用途食品・保健機能食品		
24週	第5章 食品の加工と貯蔵 第1節 食品の加工・第2節 食品の貯蔵			
25週	第6章 食品の生産と流通			
26週	食育インストラクター教本 第3章選食力 食材の鑑別方法・食材の旬・食品の表示			
27週	食育インストラクター・技能考查対策			
28週	後期学科試験対策			
29週	後期学科試験			
30週	返却・解答・解説			

評価方法：受講中の態度を重んじ、レポートの提出状況や学期末の学科試験の成績、出席状況など総合して評価する。（ABCD4段階評価）

講義方法：講義形式

テキストの他に各自、ノート、ファイルを準備して学習する。

テキスト：「食品と栄養の特性」（全国調理師養成施設協会）

参考図書：「新調理師養成教育全書 必携問題集」（全国調理師養成施設協会）

「新食品成分表」（東京法令出版株式会社）

「食育インストラクター教本」（全国調理師養成教育全書）

毎回用意するもの：①食品と栄養の特性②新食品成分表③ノート④ファイル

※食育インストラクター教本と必携問題集は必要な時に事前に連絡します

調理師養成科 シラバス

講師名	教科名	単位	時間	教員の資格
星子 豊子	食文化概論	2	60	管理栄養士

講義の概要と目的

人類の歴史と食との関連を理解し、食文化は民族、地域、時代、宗教などと関連していること、異文化との交流によって変化することを習得する。また、日本と世界の食文化及びその料理の特性を学び、食文化の継承を担う調理師として自覚を養う。

教 授 計 画

1週	第5章 食と文化	第1節 食文化の成り立ち	1.2
2週		第2節 多様な食文化	1. 2. 3
3週		第3節 食文化の共通化と国際化	1. 2. 3. 4
4週	第6章 日本の食文化	第1節 日本の食文化史	1. 2. 3. 4
5週		第1節 日本の食文化史	5.6
6週		第2節 日本料理の食文化	1. 日本料理の特徴
7週		第2節 日本料理の食文化	2. 日本料理様式
8週		第2節 日本料理の食文化	3. 日本料理の食事作法
9週		第3節 行事食と郷土料理	1. 食文化の地域性 2. 行事食
10週		第3節 行事食と郷土料理	2. 行事食
11週		第3節 行事食と郷土料理	3. 郷土料理
12週		第4節 現代の食生活と未来の食生活	1. 食生活の現状
13週		第4節 現代の食生活と未来の食生活	2. 食文化の未来
14週		前期学科試験対策	
15週		前期学科試験	
16週	第7章 世界の料理と食文化	第1節 西洋料理の食文化	1. 西洋料理の変遷
17週		第1節 西洋料理の食文化	2. 西洋料理の特徴
18週		第1節 西洋料理の食文化	3. 西洋料理様式
19週		第1節 西洋料理の食文化	4. 西洋料理の食事作法
20週		第2節 中国料理の食文化	1. 中国料理の変遷
21週		第2節 中国料理の食文化	2. 中国料理の特徴と系統
22週		第2節 中国料理の食文化	3. 中国料理様式
23週		第2節 中国料理の食文化	4. 中国料理の食事作法
24週		第3節 その他の国の料理の食文化	1. アジア料理
25週		第3節 その他の国の料理の食文化	2. 中東の料理
26週		第3節 その他の国の料理の食文化	3. 中南米の料理
27週	新調理師養成教育全書	「必携問題集」	
28週	新調理師養成教育全書	「必携問題集」	
29週		後期学科試験対策	
30週		後期学科試験	

評価方法： 学科試験点数 60 点以上、出席状況、授業態度、提出物などで評価

講義方法： 講義形式

□テキスト： 新調理師養成教育全書 「食文化概論」

□参考図書： 新調理師養成教育全書 「必携問題集」

調理師養成科 シラバス

講師名	教科名	単位	時間	教員の資格
星子 豊子	調理理論	4	120	管理栄養士

講義の概要と目的

調理とおいしさ、調理の基本操作、食品の性質と調理による変化を理解し、調理の意義とその科学的根拠を理解させる。又、調理設備・器具と熱源の特徴や調理との関連を学び、それらが適切に選択ができるように理解させる。

教 授 計 画

1週	第1章 調理とおいしさ	第1節 調理とは		
2週		第2節 おいしさの構成		
3週	第2章 調理の基本操作	第1節 非加熱調理操作	1 ~ 6	
4週		第1節 非加熱調理操作	7 ~ 10	
5週		第1節 加熱調理操作	1. 湿式加熱	
6週		第2節 加熱調理操作	2. 乾式加熱 3. 4	
7週	第4章 調理設備・器具と熱源	第1節 調理施設・設備とは		
8週		第2節 調理器具	1. 非加熱調理器具	
9週		第2節 調理器具	2. 加熱調理器具	
10週		第3節 食器・容器	1. 材料別の食器・容器の特徴	
11週		第3節 食器・容器	2. 料理別の食器の種類と特徴	
12週		第4節 調理と熱源	1. 2	
13週	第3章 食品の調理科学	第1節 植物性食品	1. 穀類	
14週		第1節 植物性食品	1. 穀類	
15週		前期学科試験対策		
16週		前期学科試験		
17週	第3章 食品の調理科学	第1節 植物性食品	2. いもおよびでんぷん類	
18週		第1節 植物性食品	2. いもおよびでんぶん類	
19週		第1節 植物性食品	3. 砂糖類	
20週		第1節 植物性食品	4. 豆類 5. 種実類	
21週		第1節 植物性食品	6. 野菜類	
22週		第1節 植物性食品	7. 果実類 8. きのこ類 9. 藻類	
23週		第2節 動物性食品	1. 魚介類	
24週		第2節 動物性食品	2. 食肉類	
25週		第2節 動物性食品	3. 卵類	
26週		第2節 動物性食品	4. 乳類	
27週		第3節 その他の食品	1. 油脂類 2. 調味料	
28週		第3節 その他の食品	3. ゲル状食品	
29週		後期学科試験対策		
30週		後期学科試験		

評価方法： 学科試験点数60点以上、出席状況、授業態度、提出物などで評価

講義方法： 講義形式

□テキスト： 新調理師養成教育全書「調理理論」

□参考図書： 新調理師養成教育全書「必携問題集」、新食品成分表「FOODS」

令和7 年度

調理師養成科 シラバス

講師名	教科名	単位	時間	教員の資格
上野 昭二	調理実習(西洋料理)	3	90	専門調理師

講義の概要と目的

調理実習の心得 正しい服装 身だしなみ

調理技術の向上 調理場でのマナー

教 授 計 画

1週	洋食説明・包丁研ぎ
2週	オムレツ・卵スープ・卵ピラフ
3週	バターライス・ハヤシソース
4週	ブイヨンの引き方・ペイザンスープ・鶏のさばき方・チキンディアブルステーキ・デミソース・ロールパン
5週	真鯛の香草パン粉焼き・ソースマヨネーズ・玄米パン
6週	ハンバーグ・パン・スペゲッティ・サラダ
7週	ハンバーグチーズパイ包み焼・ソースシャスール・ガロニ・トマトソース・ロールパン
8週	イタリアン料理 スペゲッティ・アッレ・ヴォンゴレ コトレッタ・アッラ・ミラネーゼ
9週	フュメ・ド・ポワソン 真鯛のカルパッチョ
10週	ラペソレルエスカロップ・ピカタ・トマトソース・リオブルー・バケット
11週	スズキのタブナード焼きラビゴットソース・ビシソワーズ・玄米パン
12週	オムレツ・シャトームキ・前期実技試験・チキンライス
13週	カルボナーラ・鶏肉のカチャトーラ
14週	スズキのポワレ ラタトイユ添え・クラムチャウダー・ロールパン
15週	とうもろこしのボトフ・トマトのマリネ・野菜とチーズのオムレツ・バケット
16週	ホタテと青梗菜のクリーム煮・豚バラ肉のステーキ・タコのオクラソース
17週	ポワロースープ・赤牛もも肉の生ハム風サラダ・パン
18週	スペゲッティアッラノルマ・アクアパッツア
19週	香草パン粉焼き・フォカッチャ・スープ・エスカベッシュ
20週	秋刀魚と長ナス・カリフラワーを使った料理
21週	天草大王腿肉の晩白柚ソース・イサキのキューイールアンチョビソース
22週	スペゲッティアッラ ボスカイオーラ・サルティンボッカ
23週	生パスタ・リゾット・ラビオリ・ニヨッキ4種
24週	チキンソテー白菜のブレゼ・キノコソテー・フォレステール
25週	技術大会・オムレツ・シャトームキ ミートソースパスタ
26週	クリスマスパーティー料理試作
27週	チキンガランティーヌ・ミートローフ・茸スープ
28週	ベシャメルソース・シーフードグラタン・パン
29週	サンクスパーティー料理試作
30週	後期実技試験・オムレツ・シャトームキ ハッシュドビーフ・炊飯

評価方法 : 実技の成績 出席日数 実習態度 実習ノート検査 ABCD段階評価

講義方法 : 実習 講義

□テキスト : 新 調理師養成教育全書5

□参考図書 :

令和7 年度

調理師養成科 シラバス

講師名	教科名	単位	時間	教員の資格
上野 昭二	総合調理実習	3	90	専門調理師

講義の概要と目的

集団調理実習の心構え

グループのチームワーク 体調管理の重要性

調理施設、設備の清潔性、安全性、機能性を学ぶ

教 授 計 画

1週	説明・カレーライス・サラダ
2週	ご飯の炊き方・おにぎり・味噌汁・大根の桂剥き
3週	ゆで卵・ミモザサラダ・粉ふき芋・スズキのムニエル・フルーツポンチ・わかめスープ・エッグヌードル・炊飯
4週	減塩食・豚肉のトマト炒め・人参しりしり・酢一プ・炊飯
5週	鶏むね肉の黒胡椒炒め・ベーコンと切干大根の煮物・大根の味噌汁・炊飯・りんご・オレンジ
6週	油揚げと野菜の炒め物・鶏もも肉の照り焼き・炊飯・フルーツ
7週	芋御飯・きのこと根菜の胡麻味噌汁・お魚ハンバーグ・クルミのパウンドケーキ
8週	甘塩鮭ときのこの炊き込み御飯・糸より鯛の蒸し焼きえのき添え・サヤインゲンと麩の卵とじ・メロン・オレンジ
9週	お粥・筑前煮・呉汁・フルーツヨーグルト
10週	五目ひじき煮・鰯のつけ揚げ・南瓜の味噌汁・コーヒー寒天
11週	ナン・ミートソース・シュークリーム
12週	お姫さんだご汁・たかなめし・酢の物・豆腐ハンバーグ・炊飯
13週	キャベツとペンネのオイスターソース・マドレーヌ・栗と唐芋のモンブラン
14週	生姜焼き・中華スープ・ポテトサラダ・果物ゼリー・炊飯
15週	学園祭班決め
16週	学園祭メニュー作り
17週	学園祭試作
18週	肉じゃが・茶碗蒸し・味噌汁・マドレーヌ
19週	かれいのみぞれ煮・ふろふき大根・大根飯・のっぺい汁・柿の黒胡麻・苺
20週	チキン南蛮・薩摩芋の味噌汁・きんぴら・無限ピーマン・炊飯
21週	クリスマスパーティー班決め
22週	クリスマスパーティーメニュー作り
23週	クリスマスパーティー試作
24週	七草粥・ぜんざい
25週	牛丼・炊飯・味噌汁・もやしと3色野菜のナムル・ムース
26週	五目炊き込み御飯・唐揚げ・すまし汁・フーチャンブル・プリン
27週	サンクスパーティー班決め
28週	サンクスパーティーメニュー作り
29週	サンクスパーティー試作
30週	一年のおさらい

評価方法 : 出席日数 実習態度 実習ノート検査 ABCD段階評価

講義方法 : 実習 講義

□テキスト : 新 調理師養成教育全書6

□参考図書 :

令和7 年度

調理師養成科 シラバス

講師名	教科名	単位	時間	教員の資格
村上 孝・兼行 辰広	調理実習(中国料理)	3	90	専門調理師

講義の概要と目的

中華鍋や中華包丁の使い方

乾物を多く取り入れた豊富な食材を使い油を上手に使う調理法

教 授 計 画

1週	中華説明・スープの取り方・包丁の研ぎ方・野菜の切り方
2週	火腿炒飯・玉米湯
3週	什景炒飯・棒棒鷄
4週	叉焼炒飯・油淋鷄腿
5週	鮮奶果皇捲・千鳥沙羅蝦・炊飯
6週	水餃子・怪味茄子・炊飯
7週	脆皮春捲・蛤仔韭菜湯・炊飯
8週	酢豚・海老炒飯・搾菜
9週	糖醋鷄球・焼壳・炊飯
10週	鶏肉とコーンの唐辛子・トマトの卵スープ・焼豚炒飯
11週	乾焼蝦仁・叉焼炒飯・大根スープ
12週	蛋皮・絲・前期実技試験・蛋炒飯
13週	芒果椰汁・香港炒麵
14週	海老団子のパン包み・浅利のトウチ炒め・炊飯
15週	高麗蝦仁・乾炸子鷄・翡翠炒飯
16週	干焼碧鯫魚・香炸芝麻球
17週	魚香茄子・椒麻墨魚・炊飯
18週	冷拌粉絲・春捲・炊飯
19週	五柳鰆魚・蒜泥雲白肉・炊飯
20週	煎堇菜餅・油淋鷄腿・炊飯
21週	鍋貼餃子・蟹肉生菜炒飯
22週	廣東炒麵・拔絲地瓜
23週	肉包・豆沙包
24週	乾煎牛排・芙蓉蛤蜊湯・炊飯
25週	技術大会・蛋皮・絲 天津飯
26週	脆皮蝦仁・回鍋肉片・炊飯
27週	乾燒青蟹・冷拌三鮮・炊飯
28週	荷葉蒸炒飯・鳳城添魚骨・炊飯
29週	ふかひれ・油淋軟蟹・炊飯
30週	実技試験・蛋皮・絲 排骨湯麵

評価方法 : 実技の成績 出席日数 実習態度 実習ノート検査 ABCD段階評価

講義方法 : 実習 講義

□テキスト : 新 調理師養成教育全書5

□参考図書 :

令和7 年度

調理師養成科 シラバス

講師名	教科名	単位	時間	教員の資格
徳永 恭成	調理実習(日本料理)	2	60	調理師

講義の概要と目的

四季を感じる素材を生かした味付けや盛り付け、美的で繊細な感覚が必要

教 授 計 画

1週	日本料理説明・包丁研ぎ
2週	出し汁引き方・出し巻き玉子・豚汁・桂剥き・炊飯
3週	鯵の甘酢あん掛け・鯵のあら潮汁・炊飯
4週	親子丼・浅利の味噌汁・炊飯
5週	カラスカレイの煮付け・だし巻き玉子・炊飯
6週	小芋と隱元の鶏そぼろ・法蓮草とえのきのお浸し・炊飯
7週	桂剥き大会
8週	豚肉と茄子のみぞれ煮・オクラのお浸し・出し巻き玉子・炊飯
9週	鶏むね肉のつみれ汁・出し巻き玉子・炊飯
10週	海老と野菜の天ぷら・大根卸・天つゆ・炊飯
11週	鯖の味噌煮・揚げ出し豆腐・炊飯
12週	出し巻き玉子・桂剥き・前期実技試験・天丼・えのきと豆腐の味噌汁
13週	鶏腿肉と焼き野菜の生姜焼き・なめこ汁・炊飯
14週	変わり海鮮丼・豆腐と揚げの赤出し・炊飯
15週	ぶっかけ素麺・野菜のかき揚げ
16週	枝豆豆腐わさびラディッシュ旨出し・鰯の蓮根蒸し白葱の餡かけ 木ノ子の天ぷら・炊飯・カマス仕込み
17週	萩しんじょう清汁仕立て・隱元と筈身黒胡麻和え・カマスの柚子庵焼き・菊花蕪・炊飯
18週	土瓶蒸し・銀杏と蓮根の白和え・鯛ご飯
19週	造り二種盛り・食用菊と白舞茸のお浸し・海老飛龍頭の揚げ出し・炊飯
20週	蕪の吹き寄せ・鶏のそぼろ入り出し巻き・柿の木茸と白葱の味噌汁・炊飯
21週	豚バラ肉の旨煮共地餡掛け・柿と胡瓜の白胡麻和え・しめじ御飯・筈がき牛蒡の赤だし・炊飯
22週	鮪の黄身醤油和え・牡蠣と茄子、銀杏の南蛮和え・鶏のしんじょうと菊菜のお椀みぞれ仕立て・炊飯
23週	鯵の柚子釜焼き・鴨の治部煮・蟹御飯
24週	海老と帆立の茶碗蒸し・海老芋と菊菜餡掛け・胡麻豆腐の喰い出しわさび・炊飯
25週	技術競技大会(出し巻き・桂剥き)・鮭の味噌仕立て鍋
26週	鰯の蕪蒸し・蓮根の天ぷら・蕗の煮物・炊飯
27週	鯵の山椒たれ焼き・蛸のみぞれ和え・身巻き出し巻き・炊飯
28週	鯛の姿造り・鯛のアラの潮汁・炊飯
29週	縞鯵の胡麻醤油和え・穴子の尾州巻き梅人参菜の花・白舞茸の玉子とじ吸い物・炊飯
30週	後期試験(出し巻き・桂剥き)

評価方法 : 実技の成績 出席日数 実習態度 実習ノート検査 ABCD段階評価

講義方法 : 実習 講義

□テキスト : 新 調理師養成教育全書5

□参考図書 :