

<実務経験のある教員等による授業科目の一覧表（2025年度）>

調理師養成科

教員氏名	科目名	実務経験	履修法	時間
村上 孝	調理実習(中国料理)	ホテル等 53年	実習	330
兼行辰広	調理実習(中国料理)	ホテル等 43年		
徳永恭成	調理実習(日本料理)	割烹店 33年		
上野昭二	調理実習(西洋料理)	ホテル等 28年		
	総合調理			
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 45年	実習	480
霜上明宏	製菓実習(洋菓子)	洋菓子店 25年		
松村英樹	製菓実習(洋菓子)	洋菓子店 31年		
佐藤友紀	製菓実習(製パン)	パン店 25年		
黒瀬久芳	製菓実習(製パン)	パン技能士特級 パン店等 16年		
立山学	製菓実習(和菓子)	和菓子店 45年		
柴山美香	製菓理論	製菓教師 9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