

3 8 期 生（平成 3 1 年 4 月 入 学） 授 業 内 容 計 画

教 科 名 【 調 理 学 実 習 IV 】

教 員 名 【 酒 井 宏 純 】

講 義 No.	授 業 内 容
1	日本料理の揚げ物（魚と野菜） （天ぷら・高野の煮物・みそ汁）
2	日本料理の煮物 基本調理（魚） （白身魚のみぞれ煮・玉子豆腐・胡瓜のごまみそ）
3	魚料理と下処理と揚げ物の基本調理 （魚のピロア・ポタージュ）
4	中国料理の麺料理 （涼拌麺・杏仁豆腐）
5	スチームコンベクション調理法 応用① （豚肉の大豆トマト煮・ブルスケッタ・ポタージュ）
6	中国料理の豆腐料理 （麻婆豆腐・糖醋豆芽・豆芽湯）
7	スチームコンベクション調理法 応用② （赤飯・鶏肉と野菜の蒸し物・吸い物・茶通）
8	西洋料理の包み焼き （魚のホイル焼き・クラムチャウダー）
9	洋菓子② （クリスマスケーキ）
1 0	日本料理 おせち料理② （伊達巻・松風焼・祝い豆・日の出かまぼこ・紅白なます・吸い物）
1 1	スチームコンベクション調理法 応用③ （菜溜鮮魚・拔絲地瓜）
1 2	日本料理 寿司② （巻き寿司・赤だしみそ汁）
1 3	日本料理 介護食軟食 （おかゆ・焼麩の煮物・厚揚げ胡麻和え・長芋の梅和え・茶碗蒸し）
1 4	日本料理 井物 （穴子柳川井・若鶏の有馬焼・けんちん汁）
1 5	実技試験 プレート盛り（魚のフライ・りんごの飾り切り）

到達目標：栄養士の給食現場に結び付けられるように特殊調理機器を用いた調理法を習得する。また各種行事食も理解し調理できる技術を身につける。

教科書名【 プリント みかしほ学園 】

単位履修の方法と達成度の測定方法

授業態度、学期末実技テストの成績で判定

・授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。

・S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）

（総合獲得点数 S:90点以上 A:80～89点 B:70～79点 C:60～69 D:59点以下※不合格）

※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。