

教科	料理	科目	調理理論	単位数	1
学年	1	科	普通科	専攻・コース	クックラボ
教科書	調理理論と食文化概論		副教材		
学習到達目標	料理の楽しさを知る。調理、素材の基礎知識と調理の基本技術を習得する。料理を通して人間性を高める。				
評価の観点	調理の目的や食品の性質、調理の基本操作など基礎的な調理の知識や理論を理解する。				

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
前	4	<ul style="list-style-type: none"> 衛生、安全 包丁（種類、研ぎ方、使い方） 	<ul style="list-style-type: none"> 調理実習における衛生面での注意点を理解する。手の洗い方を習得。 包丁の研ぎ方を習得。 	
	5	<ul style="list-style-type: none"> 野菜の切り方 	<ul style="list-style-type: none"> きゅうりの半月切り（30秒で50枚） 人参の拍子切り、角切り。 	
	6	<ul style="list-style-type: none"> 野菜の切り方 基本的な乳化のソース 	<ul style="list-style-type: none"> 玉葱の 슬라이ス（1/2ケ1分） 玉葱のみじん切り（1/2ケ2分） ドレッシング ソースマヨネーズ 	
	7	<ul style="list-style-type: none"> 野菜の切り方 野菜のスープ ゼラチンを使ったデザート 	<ul style="list-style-type: none"> 人参のシャトー剥き 人参のグラッセ ポタージュ フルーツゼリー 	
	8	<ul style="list-style-type: none"> 野菜のスープ ゼラチンを使ったデザート 	<ul style="list-style-type: none"> ポタージュ フルーツゼリー 	
期	9	<ul style="list-style-type: none"> 野菜のスープ ゼラチンを使ったデザート 泡立てた生クリームを使ったデザート 	<ul style="list-style-type: none"> ポタージュ ミネストローネ オニオングラタンスープ パンナコッタ ブランマンジェ カップケーキ 	

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	<ul style="list-style-type: none"> 素材への熱の伝わり方 付け合わせ（ピューレ） 泡立てた生クリームを使ったデザート 	<ul style="list-style-type: none"> オムレツ 鶏もも肉のソテー ジャガイモのピューレ ヨーグルトアイス 	
	11	<ul style="list-style-type: none"> 素材への熱の伝わり方 付け合わせ（ピューレ） 手作りバター 	<ul style="list-style-type: none"> オムレツ 鶏もも肉のソテー かぼちゃのピューレ バターミルクパンケーキ 	
	12	<ul style="list-style-type: none"> 素材への熱の伝わり方 基本のソース プリン 	<ul style="list-style-type: none"> オムレツ 鶏胸肉のソテー トマトソース、クリームソース なめらかプリン カフェオーレプリン 	
期	1	<ul style="list-style-type: none"> 素材への熱の伝わり方 魚の3枚卸し 基本のソース プリン 	<ul style="list-style-type: none"> 素材への熱の伝わり方 魚の3枚卸し 基本のソース プリン 	
	2	<ul style="list-style-type: none"> 素材への熱の伝わり方 魚の3枚卸し 基本のソース サブレ生地 	<ul style="list-style-type: none"> オムレツ 鱈の3枚卸し（10分） ソースジェノヴェーゼ、タブナード ダイヤモンド、型抜きクッキー 抹茶のサブレ 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> 素材への熱の伝わり方 魚の3枚卸し サブレ生地 	<ul style="list-style-type: none"> オムレツ 鱈の3枚卸し（10分） チョコチップクッキー 絞り出しクッキー 	