

教科		調理栄養		科目	公衆衛生学	単位数	1
学年	2	科	調理栄養		専攻・コース		
教科書		食生活と健康			副教材	なし	
学習到達目標		食生活と疾病が密接な関係にあること、食を通じた健康づくりの重要性を理解し、調理師の役割を理解する。					
評価の観点		健康づくり対策や職場の環境について、関係法令を通じて理解する。					
期	月	学習内容・項目		学習のポイントと到達目標		備考	
前	4	第3章「健康づくり対策」 ○「健康増進法」の復習		・健康増進法の目的、基本方針、健康増進計画や国民栄養調査などについて再確認する。			
	5	第3章「健康づくり対策」 ⑤健康に関する食品情報		・食品表示法や健康増進法等に規定された表示内容について理解する。		定期試験	
	6	第4章「調理師と食育」 ①食育とは		・食育の重要性を理解する。			
期	7	◎「食品表示の実習」		・実際の食品表示を使って、グループごとに表示の意味を理解する。		定期試験	
	8	◎「夏季講習」					
	9	②食育における調理師の役割		・食育における調理師の役割を理解する。		定期試験	

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備 考
後	10	第5章「労働と健康」 ①労働と健康	・労働安全衛生法、労働基準法を理解する。	
	11	②調理師の職場環境	・職業病や労働災害を理解する。 ・調理施設での注意点を理解する。	定期試験
	12	・ヒヤリハット事例	・調理施設での「ヒヤリハット」について、グループで考える。	
期	1	第6章「環境と健康」 ①生活環境	・生活環境と健康についての関わりを理解する。	定期試験
	2	②環境条件	・過去の公害、現在の地球環境の状況を理解する。	
	3	◎2年生の総まとめ		定期試験

教科		調理栄養		科目	栄養学	単位数	3
学年	2	科	調理栄養科		専攻・コース		
教科書		食品と栄養の特性			副教材		
学習到達目標		健康の維持・増進を図るために必要な知識を習得する。栄養に関する知識を献立作成や調理に役立てる。					
評価の観点		近年の生活習慣病の増加などを理解し、国民の栄養上の課題に対応して、栄養に関する専門的な知識を身につけている。					
期	月	学習内容・項目		学習のポイントと到達目標		備考	
前 期	4	第1章「栄養の機能と健康」 第1節 栄養と健康		・栄養素の種類、食品の成分と体の成分、食品中の栄養素と健康を理解する。			
	5	第2節 炭水化物		・炭水化物とは何か、炭水化物の種類を理解する。			
	6	第3節 脂質		・脂質とは何か、脂質の種類を理解する。			
	7	第4節 たんぱく質		・たんぱく質とは何か、たんぱく質の種類、たんぱく質の栄養価を理解する。			
	8	第5節 ビタミン		・ビタミンとは何か、ビタミンの種類を理解する。			
	9	第6節 ミネラル		・ミネラルとは何か、ミネラルの種類を理解する。			

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	第7節 その他の成分	・水分、機能性成分を理解する。	
	11	第2章「消化と吸収」 第1節 食品の摂取	・生理的欲求、心理的欲求、栄養管理について理解する。	
	12	第2節 栄養素の消化・吸収・代謝	・栄養素の消化、栄養素の吸収、栄養素の代謝について理解する。	
期	1	第3章「エネルギー代謝と食事摂取基準」 第1節 エネルギー代謝	・エネルギー代謝とは何か、エネルギー摂取量とエネルギー消費量について理解する。	
	2	第2節 日本人の食事摂取基準	・日本人の食事摂取基準とは、食事摂取基準の指標について理解する。	
	3	第3節 食品の選択	・食品標準成分表、食品分類法、食事バランスガイドについて理解する。	

教科		調理栄養		科目	食品衛生学	単位数	2
学年	2	科	調理栄養科		専攻・コース		
教科書		3食品の安全と衛生			副教材		
学習到達目標		食品衛生に関する知識と、関連法規を学び技術を調理や生活の場で活用することにより、調理師として、食生活を安全で衛生的にするために社会に貢献できる能力と態度を育てる。					
評価の観点		食品についての知識を深め、食品の適切な選択・活用力と幅を広げる能力を育てる					
期	月	学習内容・項目		学習のポイントと到達目標			備考
前	4	食と安全と衛生		食品の安全を守る 食品の安全を脅かす要因 食品安全確保のしくみ 食品衛生とは 食品衛生と調理師の責務			
	5	食品と微生物		食品中の微生物 食品の腐敗			
	6	食品と化学物質		食品添加物 食品と重金属 食品と放射性物質			
期	7	器具・容器包装の衛生		器具・容器包装の概要 材質の種類			
	8						
	9	飲食による健康危害		飲食による健康危害の種類 食中毒の概要			

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	飲食による健康危害	細菌性食中毒 ウイルス性食中毒	
	11	飲食による健康危害	自然毒食中毒 化学性食中毒	
	12	飲食による健康危害	寄生虫による食中毒 経口感染症	
期	1	飲食による健康危害	食物アレルギー その他の健康危害	
	2	食品安全対策	食品安全対策とは 食品安全対策にかかわる法律	
	3	食品安全対策	食品安全行政	

教科		調理栄養		科目	調理理論	単位数	1
学年	2	科	調理栄養		専攻・コース		
教科書		調理理論と食文化概論			副教材	ビジュアルワイド食品成分表	
学習到達目標		調理の知識や理論、栄養計算などを理解させ、食物検定1・2級受験、調理栄養科作品展で作品を展示発表できるようにする。					
評価の観点		調理の目的や食品の性質、調理の操作、栄養計算、塩分計算、廃棄率など調理の知識や理論を理解することができる。					
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"> 中華料理 包丁・切り方の種類 湯（タン）の取り方 洋食 ポタージュの作り方、豚肉の焼き方 			<ul style="list-style-type: none"> 包丁の種類と持ち方を理解し、正しい扱いができる。 湯（タン）の取り方、洋食のガラの取り方との違いを理解する。 ポタージュの滑らかさや濃度を理解する。 		
	5	<ul style="list-style-type: none"> 中華料理 検定2級にむけての学習 味噌造り 			<ul style="list-style-type: none"> 中華包丁を使い食材の切り方を理解する。 中華鍋の扱い方を理解する。 1年で学習したことを実際に作る。 		
	6	<ul style="list-style-type: none"> 洋食 パン作り ポーチドエッグ 和食 魚の下ろし方 検定2級筆記試験対策 			<ul style="list-style-type: none"> パンのイースト菌発酵、温度や特性を理解する。 小麦粉の種類とその特性を理解する。 ポーチドエッグの作り方、卵の特性を理解する。 小魚（鯡など）を三枚に下ろす。 検定筆記試験対策問題集を解く。 		
期	7	<ul style="list-style-type: none"> 中華料理 点心（杏仁豆） 麺料理 検定2級筆記試験対策 			<ul style="list-style-type: none"> 板ゼラチンの扱い方、種類特性を理解する。 麺の茹で方、扱い方の理解。 検定筆記試験対策問題集を解く。 		食物検定2級実施（又は8月）
	8						
	9	<ul style="list-style-type: none"> 洋食 パスタの扱い方 中華 揚げ物 			<ul style="list-style-type: none"> パスタの扱い茹で方を理解する。 火加減の注意。食材に対しての適正温度を理解する。 		

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	<ul style="list-style-type: none"> ・洋食 リゾット ・ウフ・アラネージュ ・和食 茶碗蒸し 	<ul style="list-style-type: none"> ・米の扱い方 ・卵白の特徴を理解する。 ・卵の特徴、温度変化を理解する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理栄養科作品展の作品を考案、試作、展示
	11	<ul style="list-style-type: none"> ・洋食 オニオングラタン ・検定 1 級筆記試験対策 	<ul style="list-style-type: none"> ・玉葱の加熱による変化を理解する。 ・検定筆記試験対策問題集を解く。 	
	12	<ul style="list-style-type: none"> ・食物検定実技練習 ・検定 1 級筆記試験対策 ・辻調グループ模擬授業 	<ul style="list-style-type: none"> ・食物検定の課題に沿って練習を行う。 ・検定筆記試験対策問題集を解く。 ・専門学校の授業を体験し、調理師免許取得に向け意識を高めるとともに、進路についての考えを深める。 	食物検定 1 級実施 (又は 1 月)
期	1	<ul style="list-style-type: none"> ・和食 鯨の刺身 ・洋食 魚の三枚下ろしソース 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の三枚下ろしの上達を目指す。 ・魚の三枚下ろし上達を目指す。 ・ソースの種類や特徴 ・西洋料理における「だし」について理解する。 	
	2	<ul style="list-style-type: none"> ・中華 ・ステイマナー 	<ul style="list-style-type: none"> ・餃子の皮を作る。小麦粉の特性を理解する。包み方を理解する。 ・特殊食材の扱い方や特徴を理解し、味を体感する。 ・食事作法を学ぶ。 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ・蛤吸 ・祝い肴 (菱形玉子、苺牛乳羹) ・春菜寿司 	<ul style="list-style-type: none"> ・蛤 (貝類) の扱い方 ・錦玉子の応用、角寒天の扱い方を理解する。 ・酢飯の作り方を理解する。 	

教科		調理栄養		科目	調理実習	単位数	3
学年	2	科	調理栄養		専攻・コース		
教科書		調理実習			副教材		
学習到達目標		調理の知識や理論を理解し、調理技術を身につけ食物検定1・2級合格を目標とする。					
評価の観点		調理の目的や食品の性質、調理の操作、廃棄率など調理の知識や理論を理解し、技術を習得できる。					
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"> 中華料理 包丁（種類と使い方） 洋食 ポタージュの作り方 豚肉の焼き方 		<ul style="list-style-type: none"> 包丁の種類と持ち方を理解し、正しい扱いができる。 湯（タン）の取り方、洋食のガラの取り方との違いを理解する。 ポタージュの滑らかさや濃度を理解する。 			
	5	<ul style="list-style-type: none"> 中華料理 2級検定に向けての学習 味噌造り 		<ul style="list-style-type: none"> 中華包丁を使い食材の切り方を理解する。 中華鍋の扱いを理解する。 料理の種類と組み合わせを理解する。 1年で学習したことを実際に造る。 			
	6	<ul style="list-style-type: none"> 洋食 パン作り 卵料理 ポーチドエッグ 魚の下ろし方 検定2級の練習 		<ul style="list-style-type: none"> イースト菌発酵温度や特性を理解する。小麦粉の種類とその特性を理解する。 ポーチドエッグの作り方、卵の特性を理解する。 小魚（鯡など）を下ろす。 検定練習 			
期	7	<ul style="list-style-type: none"> 中華 点心（杏仁豆腐） 麺料理 検定2級の練習 		<ul style="list-style-type: none"> 板ゼラチンの扱い方種類の特徴を理解する。 麺の茹で方扱い方を理解する。 検定練習 		食物検定2級実施（又は8月）	
	8						
	9	<ul style="list-style-type: none"> 洋食 パスタの扱い方 アイスクリーム 中華 揚げ物 		<ul style="list-style-type: none"> パスタの扱い、茹で方を理解する。 アイスクリームの温度による変化を理解する。 揚げ物、火加減の注意。食材に対しての適正温度を理解する。 			

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	<ul style="list-style-type: none"> ・洋食 リゾット ・ウフ・アラナージュ ・和食 茶碗蒸し 	<ul style="list-style-type: none"> ・米の扱い方を理解する。 ・卵白の特徴を理解する。 ・卵の特徴、温度変化を理解する。 	
	11	<ul style="list-style-type: none"> ・洋食 オニオングラタン ・検定 1 級練習 	<ul style="list-style-type: none"> ・玉葱の加熱による変化を理解する。 ・検定練習 	
	12	<ul style="list-style-type: none"> ・食物検定実技練習 ・辻調グループ模擬授業 	<ul style="list-style-type: none"> ・食物検定の課題に沿って練習を行う。 ・専門学校での授業を体験し、調理師免許取得に向け意識を高めるとともに、進路についての考えを深める。 	食物検定 1 級実施 (又は 1 月)
期	1	<ul style="list-style-type: none"> ・和食 鰯の刺身 ・魚の三枚下ろし ・ソース 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の三枚下ろしの上達を目指す。 ・三枚下ろしの上達を目指す。ソースの種類や特徴を理解する。 ・西洋料理における「だし」について理解する。 	
	2	<ul style="list-style-type: none"> ・中華 鍋貼餃子 ・ステイマナー 	<ul style="list-style-type: none"> ・餃子の皮を作る。小麦粉の特徴を理解。包み方を学ぶ。 ・食事作法を学ぶ。 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ・蛤吸 ・祝い肴 (菱形玉子、苺牛乳羹) ・春菜寿司 	<ul style="list-style-type: none"> ・蛤 (貝類) の扱い方を理解する。 ・蛤の扱い方を理解する。 ・錦玉子の応用、角寒天の扱い方を理解する。 ・酢飯の作り方を理解する。 	

教科		調理栄養		科目	生活産業基礎	単位数	1
学年	2	科	調理栄養科		専攻・コース	調理栄養科	
教科書		生活産業基礎 (実教出版)			副教材		
学習到達目標		生活と産業とのかかわり、生活産業の意義と役割、生活産業に関心を持ちそれらについての知識を得る。					
評価の観点		生活と産業の関わりや生活に関連する職業について関心を持ち、生活関連分野のスペシャリストとして必要な知識と技術を進んで習得しようとする意欲と態度を身につける。					
期	月	学習内容・項目		学習のポイントと到達目標		備考	
前	4	・私たちの生活と 「生活産業」		・生活と産業とのかかわり、消費者 ニーズと生活産業について理解 する。			
	5	・私たちの生活と 「生活産業」		・社会の変化と生活産業の発展につい て理解する。 ・人の一生と生活に関する理解を 深める。			
	6	・「生活産業」の スペシャリスに なるために		・生活産業に関わる専門的な知識や 技術、専門科目と職業のかかわり について理解する。			
期	7	・消費者ニーズの把握		・消費者ニーズに関する情報の収集・ 分析や市場調査の方法について理解 する。			
	8						
	9	・商品・サービスの 企画・開発・販売・提供 ・作品展に向けての 調査・研究		・商品の企画・開発について理解する。 ・クラステーマを決め、各グループで 関心を持った課題を調査する。			

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"> ・ 作品展に向けての調査・研究 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 各グループの課題の調査・研究。 ・ 調査・研究内容を模造紙にまとめる。 	
	11	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作品展に向けての調査・研究・発表 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作品展に出品する模造紙や展示物を完成させる。 ・ クラス内発表をする。 	
	12	<ul style="list-style-type: none"> ・ 信頼される商品・サービスの提供 ・ 関連法規 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 品質情報の提供や在庫管理・人材管理について理解する。 ・ 職業に関わる法律、契約に関する仕組みについて理解する。 	
期	1	<ul style="list-style-type: none"> ・ 集団調理実習 ・ 技術考査に向けて《調理実習》 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 集団調理実習の目的・内容・心構えについて理解する。 ・ 必携問題集を使い、調理実習のポイントを復習する。 	
	2	<ul style="list-style-type: none"> ・ 集団調理実習 ・ 技術考査に向けて《調理実習》 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 大量調理の特徴と調理技術について理解する。 ・ 必携問題集を使い、調理実習のポイントを復習する。 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ・ 集団調理実習 ・ 技術考査に向けて《調理実習》 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 大量調理の調理技法を理解する。 ・ 必携問題集を使い、調理実習のポイントを復習する。 	