

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN001
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
公衆衛生学①	1	前期	2	30	必修	講義	伊藤 僚子
授業概要	健康を維持増進し、疾病を予防するために必要な基礎知識である「公衆衛生学」について、理論と社会での展開について学ぶ。						
到達目標	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、調理師法・健康増進法及び食育などの対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解することを目標とする。						
評価方法	100点満点の総合評価(演習課題20%+定期試験80%)						
教員紹介	特定保健指導、国際協力(インドネシアの保健所、国際緊急援助隊)の経験を踏まえて幅広く公衆衛生学について講義を行う。(管理栄養士免許所持)						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	公衆衛生概論(1)	公衆衛生的視点による健康づくりとは					
2	公衆衛生概論(2)	健康寿命とは					
3	公衆衛生概論(3)	健康的な食生活習慣づくり					
4	公衆衛生概論(4)	公衆衛生活動の事例 災害援助 日本国内の場合					
5	公衆衛生概論(5)	公衆衛生活動の事例 災害援助 国際緊急援助隊					
6	公衆衛生概論(6)	公衆衛生対策の行政制度					
7	公衆衛生概論(7)	公衆衛生活動の事例 特定保健指導					
8	公衆衛生概論(8)	公衆衛生活動の事例 特定保健指導					
9	公衆衛生概論(9)	公衆衛生活動の事例 地域の健康づくり活動					
10	食生活と疾病(1)	疾病の動向					
11	食生活と疾病(2)	疾病の予防					
12	食生活と疾病(3)	生活習慣病とは					
13	食生活と疾病(4)	生活習慣病の国際比較					
14	食生活と疾病(5)	生活習慣病の予防					
15	調理師の役割	調理師法、調理師による食生活支援					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN001
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
公衆衛生学①	1	前期	2	30	必修	講義	伊藤 僚子
授業概要	健康を維持増進し、疾病を予防するために必要な基礎知識である「公衆衛生学」について、理論と社会での展開について学ぶ。						
到達目標	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、調理師法・健康増進法及び食育などの対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解することを目標とする。						
評価方法	100点満点の総合評価(演習課題20%+定期試験80%)						
教員紹介	特定保健指導、国際協力(インドネシアの保健所、国際緊急援助隊)の経験を踏まえて幅広く公衆衛生学について講義を行う。(管理栄養士免許所持)						
16	健康づくり(1)	疾病予防から健康増進へ					
17	健康づくり(2)	我が国における健康づくり対策					
18	健康づくり(3)	健康教育の方法論					
19	健康づくり(4)	健康情報の取り扱い					
20	健康づくり(5)	演習:事例から調理師としての食環境改善を考える					
21	心の健康づくり(1)	現代人が抱える問題					
22	心の健康づくり(2)	心身相関とストレス					
23	心の健康づくり(3)	ストレス対処法					
24	心の健康づくり(4)	心の健康と自己実現					
25	労働と健康(1)	作業管理と健康					
26	労働と健康(2)	作業条件と健康					
27	労働と健康(3)	職業病					
28	労働と健康(4)	労働災害					
29	調理師の職場環境(1)	職場環境の現状					
30	調理師の職場環境(2)	調理施設の環境					
教科書(参考書・教材等)		調理師養成教育全書1 食生活と健康					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN001
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
公衆衛生学②	1	後期	2	30	必修	講義	伊藤 僚子
授業概要	健康を維持増進し、疾病を予防するために必要な基礎知識である「公衆衛生学」について、理論と社会での展開について学ぶ。						
到達目標	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、健康増進法及び食育などの対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解することを目標とする。						
評価方法	定期試験にて100点満点評価とする。						
教員紹介	特定保健指導、国際協力(インドネシアの保健所、国際緊急援助隊)の経験を踏まえて幅広く公衆衛生学について講義を行う。(管理栄養士免許所持)						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	公衆衛生統計(1)	人口動態統計、人口静態統計とは					
2	公衆衛生統計(2)	母子保健に関連する統計					
3	公衆衛生統計(3)	生命表					
4	公衆衛生統計(4)	出生統計					
5	公衆衛生統計(5)	死亡統計					
6	公衆衛生統計(6)	疾病統計					
7	公衆衛生統計(7)	国民健康栄養調査					
8	公衆衛生統計(8)	国勢調査					
9	公衆衛生統計(9)	少子化の現状と対策					
10	食育(1)	食育基本法					
11	食育(2)	食育の事例と効果的な展開方法					
12	感染症対策(1)	感染症とは					
13	感染症対策(2)	結核対策					
14	感染症対策(3)	性感染症対策					
15	感染症対策(4)	COVID-19					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN001
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
公衆衛生学②	1	後期	2	30	必修	講義	伊藤 僚子
授業概要	健康を維持増進し、疾病を予防するために必要な基礎知識である「公衆衛生学」について、理論と社会での展開について学ぶ。						
到達目標	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、健康増進法及び食育などの対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解することを目標とする。						
評価方法	定期試験にて100点満点評価とする。						
教員紹介	特定保健指導、国際協力(インドネシアの保健所、国際緊急援助隊)の経験を踏まえて幅広く公衆衛生学について講義を行う。(管理栄養士免許所持)						
16	生活環境(1)	生活環境の衛生について					
17	生活環境(2)	現代の生活環境					
18	生活環境(3)	環境因子					
19	環境条件(1)	大気					
20	環境条件(2)	気圧					
21	環境条件(3)	温度、気候					
22	水(1)	上水道					
23	水(2)	下水道					
24	水(3)	水質、水の再利用					
25	水(4)	バーチャルウォーターから、日本の水利用について考える					
26	住居(1)	住環境と健康 シックハウス症候群					
27	住居(2)	耐震設計、集合住宅の特性					
28	廃棄物(1)	廃棄物に関する法律					
29	廃棄物(2)	循環型社会とは 食料廃棄問題					
30	まとめ	練習問題と総まとめ					
教科書(参考書・教材等)		調理師養成教育全書1 食生活と健康					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN002
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
食生活論	1	前期	1	30	必修	講義	山田 加代子
授業概要	人々の食生活を取り巻く社会的・環境的背景を踏まえ、現代における食生活の実態と課題を体系的に学ぶ。栄養・生活習慣・家族形態・社会構造・食の外部化などの視点から、健康で持続可能な食生活のあり方を考察する。調理師として、多様な対象者の食生活を理解し、より良い食の提供へとつなげる基礎的知識と視点を養うとともに、食生活を支える専門職としての意識の形成を目的とする。						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食生活に影響を与える社会的・環境的要因を説明できる。</li> <li>2. 現代日本における食生活の特徴および課題を整理できる。</li> <li>3. ライフステージや生活環境に応じた食生活の特性を理解できる。</li> <li>4. 調理師として、食生活の実態を踏まえた食の提供の在り方を考察できる。</li> </ol>						
評価方法	100点満点の総合評価、定期試験80%、課題20%にて評価						
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	オリエンテーション	食生活論とは何か、自分の1日の食生活を可視化、調理師は“食生活を支える職業”である					
3-4	食生活に影響を与える要因	社会環境・経済状況・家族形態、単身世帯の増加、外食・中食の増加					
5-6	現代日本の食生活の現状と課題	栄養の偏り、朝食欠食、孤食、生活習慣病の増加					
7-8	食と健康の関係(総論)	食事バランス、生活習慣病との関連、健康日本21					
9-10	食事バランスの基礎と栄養の視点	三大栄養素の働き、エネルギーの考え方					
11-12	ライフステージ別の食生活	乳幼児、学童、成人、高齢者					
13-14	食生活と家族・社会構造	共食と孤食、共働き世帯、食の外部化					
15-16	現代の食環境における食事選択と栄養バランス	実際のコンビニメニューを分析、組み合わせ提案、“否定しない栄養学”					
17-18	食品表示と消費者	栄養成分表示、アレルギー表示、食品ロス問題					
19-20	食の安全と安定供給	食料自給率、輸入依存、災害と食					
21-22	日本の食文化と現代の食生活	和食の特徴、現代化との関係、「守る」だけでなく「活かす」					
23-24	食育と調理師の役割	食育基本法、調理師だからできる食育とは					
25-26	持続可能な食生活	SDGs、地産地消、フードロス					
27-28	まとめと発表準備	調理師としてできる提案をまとめる					
29-30	発表・総括	「私が考える調理師の社会的役割」発表、授業の振り返り					
教科書(参考書・教材等)		①新調理師養成教育全書 必修編 1「食生活と健康」・②新調理師養成教育全書必携問題・③プリント					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN003
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品学①	1	前期	3	45	必修	講義	井上 祐子
授業概要	食に関する幅広い知識の習得、食品に関する知識を深める。						
到達目標	調理師に必要な食品の基本知識について幅広く学ぶ。 食材や加工食品が持つ特徴、調理や加工の特性について知識を深める。						
評価方法	授業への取り組み方、提出物、定期テストにて100点満点評価						
教員紹介	公立小中学校 学校栄養士として勤務した経験より、調理師養成に向けた食品に関する授業展開を行う。管理栄養士・栄養教諭保持・国際中医薬膳師						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1～3	オリエンテーション	授業概要、定期試験について					
4～6	穀類1	米、小麦					
7～9	穀類2	とうもろこし、大麦、そば、その他の穀類					
10～12	いもおよびでんぷん類	じゃがいも、さつまいも、その他のいも類およびでんぷん類					
13～15	砂糖および甘味類	砂糖、その他の甘味類					
16～18	豆類	大豆、小豆、その他の豆類					
19～21	種実類	ナッツ類、種子類					
22～24	野菜類1	葉菜類、茎菜類、根菜類、果菜類、花菜類、野菜類の加工品					
25～27	野菜類2	葉菜類、茎菜類、根菜類、果菜類、花菜類、野菜類の加工品					
28～30	果実類	仁果類、準仁果類、核果類、液果類、その他、果実類の加工品					
31～33	きのこ類、藻類	しいたけ、マッシュルーム、その他のきのこ類、きのこ類の加工品 褐藻類、紅藻類、緑藻類、藍藻類					
34～36	魚介類1	魚介類の構造、魚介類の成分、死後変化と鮮度					
37～39	魚介類2・食肉類1	主な魚介類の種類、魚介類の加工品 食肉類の構造と肉質、食肉類の成分、肉の熟成					
40～42	食肉類2・定期試験対策	主な食肉類の種類、その他の食肉類の種類、食肉類の加工品 定期試験対策					
43～45	前期まとめ、 前期定期試験	前期まとめ、定期試験					
教科書(参考書・教材等)		必要な資料があれば各授業毎に配布します。					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN003
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品学②	1	後期	3	45	必修	講義	井上 祐子
授業概要	食に関する幅広い知識の習得、食品に関する知識を深める。						
到達目標	調理師に必要な食品の基本知識について幅広く学ぶ。 食材や加工食品が持つ特徴、調理や加工の特性について知識を深める。						
評価方法	授業への取り組み方、提出物、定期テストにて100点満点評価						
教員紹介	公立小中学校 学校栄養士として勤務した経験より、調理師養成に向けた食品に関する授業展開を行う。 管理栄養士・栄養教諭保持・国際中医薬膳師						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1～3	オリエンテーション	前期振り返り、定期試験について					
4～6	卵類・乳類	鶏卵、卵の鮮度と貯蔵、卵の加工品 牛乳、乳製品					
7～9	油脂類	植物油脂、動物油脂、加工油脂					
10～12	菓子類	和菓子、洋菓子、中華菓子					
13～15	嗜好飲料類1	アルコール飲料					
16～18	嗜好飲料類2	非アルコール飲料					
19～21	調味料および香辛料類	調味料、香辛料、その他					
22～24	調理加工食品類	冷凍食品、インスタント食品、レトルト食品					
25～27	ゲル状食品、特別用途食品、保健機能食品	寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン 特別用途食品、保健機能食品					
28～30	食品の加工	食品の加工の目的、食品の加工法、微生物の利用					
31～33	食品の貯蔵	食品の貯蔵の目的、食品の貯蔵法					
34～36	食品の国内生産と輸入・食品の流通	わが国の食品の生産、海外から輸入される食品 食品の流通の仕組み、各食品の流通経路					
37～39	食品の分類とその活用方法のまとめ	教科書で学んだ食品の保存方法や特性のまとめ					
40～42	課題	考査対策					
43～45	まとめ・定期考査	1年の振り返りとまとめ・定期考査					
教科書(参考書・教材等)		必要な資料があれば各授業毎に配布します。					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN004
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
栄養学①	1	前期	2	30	必修	講義	大野 強
授業概要	栄養の意義、栄養素の種類と栄養学的な機能について学び、健康の維持・増進における栄養学的な役割を理解する。						
到達目標	1. 生命維持に必要な栄養の概念及び栄養素の種類と役割について理解できる。2. 調理師として健康な食事の提供ができるために必要な栄養学の基礎知識を習得する。						
評価方法	100点満点の総合的な評価、定期試験80%、課題20%にて評価						
教員紹介	調理師養成施設にて栄養学講師として、栄養教育に携わる。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	栄養と健康①	栄養学とは… 栄養と健康の関係性・栄養素の種類(五大栄養素)					
3-4	栄養と健康②	食品の成分と体の成分、食品中の栄養素と健康					
5-6	炭水化物①	炭水化物とは… ・炭水化物の種類 (単糖類)					
7-8	炭水化物②	炭水化物の種類(少糖類・多糖類) デンプンの構造と働き					
9-10	炭水化物③	食物繊維の種類と主な働き					
11-12	脂質①	脂質とは… ・脂質の種類(単純脂質・複合脂質・誘導脂質)					
13-14	脂質②	中性脂肪・脂肪酸の種類と構造・コレステロールについて					
15-16	たんぱく質①	たんぱく質とは… ・アミノ酸について(必須アミノ酸)					
17-18	たんぱく質②	たんぱく質の種類(単純たんぱく質・複合たんぱく質・誘導たんぱく質)					
19-20	たんぱく質③	たんぱく質の栄養価 ・アミノ酸価と良質なたんぱく質食品					
21-22	ビタミン①	ビタミンとは…・ビタミン発見の歴史と種類					
23-24	ビタミン②	脂溶性ビタミンの種類と働き					
25-26	ビタミン③	水溶性ビタミンの種類と働き					
27-28	ミネラル①	ミネラルとは… ミネラルの種類と働き(多量ミネラル)					
29-30	ミネラル②	ミネラルの種類と働き(微量ミネラル)・その他の成分					
教科書(参考書・教材等)		1. 新調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性、2. オールガイド食品成分表 3. 適宜、資料や授業プリントを配布					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN004
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
栄養学②	1	後期	2	30	必修	講義	大野 強
授業概要	栄養素の消化・吸収、エネルギー代謝、食品の摂取法について学ぶ。さらに調理師が食事を提供する際に必要な健康維持・増進、治療を目的とした食事と栄養管理の考え方及び評価法について学ぶ。						
到達目標	調理師の社会的使命である「人々の健康を維持し増進することができるおいしくて栄養価の高い食事」を提供するため、栄養管理が必要とする施設(病院、高齢者施設、学校給食、社員食堂など)で食事提供に関わる多職種との連携及び外食産業で必要とされる栄養学の知識を習得する。						
評価方法	100点満点の総合的な評価、定期試験80%、課題20%にて評価						
教員紹介	調理師養成施設にて栄養学講師として、栄養教育に携わる。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	消化と吸収①	食品の摂取と栄養管理①生理的欲求					
3-4	消化と吸収②	食品の摂取と栄養管理②心理的欲求					
5-6	消化と吸収③	栄養素の消化①消化器官の構造と働き・消化液・消化の種類					
7-8	消化と吸収④	栄養素の消化②各消化器官での消化					
9-10	消化と吸収⑤	栄養素の吸収①栄養素の吸収経路					
11-12	消化と吸収⑥	栄養素の吸収②各栄養素の吸収					
13-14	消化と吸収⑦	栄養素の代謝①糖質・脂質・たんぱく質の代謝・TCAサイクル					
15-16	エネルギー代謝①	摂取エネルギーと消費エネルギー					
17-18	エネルギー代謝②	基礎代謝・身体活動レベル・エネルギー消費量					
19-20	日本人の食事摂取基準①	食事摂取基準の指標1, エネルギー指標 BMI					
21-22	日本人の食事摂取基準②	食事摂取基準の指標2, 栄養素の指標 3つの目的から成る5つの指標					
23-24	食品の選択①	食品標準成分表の概要と活用法、栄養価計算の基礎					
25-26	食品の選択②	食品分類法… ・3色食品群・四つの食品群・六つの基礎食品					
27-28	食品の選択③	食事バランスガイド概要と活用法					
29-30	食品の選択④ まとめ	食品分類法、食事バランスガイドを用いての献立作成 まとめ					
教科書(参考書・教材等)	1. 新調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性、2. オールガイド 食品成分表 3. 適宜、資料や授業プリントを配布						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN005
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品衛生学①	1	前期	3	60	必修	講義	安田 剛司
授業概要	調理師に求められる社会的責任を自覚し、食品衛生に関する基本的な知識を習得する。						
到達目標	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、食中毒起因微生物や化学物質および食品添加物等の体系を学ぶことを通して、事故防止対策についての調理師が果たすべき役割を理解することを目標とする。						
評価方法	定期試験にて100点満点評価とする。						
教員紹介	保健所勤務にて食品・環境・医薬衛生行政を担当してきた経験により、調理師養成に向けた基本的な内容の授業を行う(獣医師免許所持)。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-4	第1章 授業の進め方 この科目の概要	授業の進め方 食品とは 調理とはP2					
5-8	第3章 食品衛生関連法規 P2~7、116~136	食品衛生法の構成					
9-12	第4章 食品と微生物 P8~19	細菌と真菌 発育条件					
13-16	第5章 食品の変質と防止P18~19	変質・腐敗 機序と防止法					
17-20	第6章 飲食による健康被害① 食中毒P46~56	食中毒統計・細菌性食中毒総論					
21-24	第6章 飲食による健康被害② 食中毒P46~56	細菌性食中毒各論					
25-28	第6章 飲食による健康被害③ 食中毒P46~56	細菌性食中毒各論					
29-32	第6章 飲食による健康被害④ 食中毒P46~56	寄生虫					
33-36	第7章 有害物質による食品汚染P34~39	カビ・化学物質・放射性物質・有害化合物					
37-40	第8章 食品添加物① P20~29	総論・概念・安全性評価					
41-44	第8章 食品添加物② P30~36	食品添加物各論					
45-48	第9章 食品の器具・容器包装P40~45	食品衛生法の規格基準					
49-52	第10章 台所用洗剤P153~156 食品営業施設・設備の安全対策 食品表示 P114	消毒法について					
53-56	第11章 食品衛生対策 P124~167	調理従事者の健康管理 調理作業時における安全対策 HACCP等					
57-60	食品営業施設・設備の安全対策とまとめ	食品営業施設・設備の安全対策P124~167 定期試験対策および試験					
教科書(参考書・教材等)		調理師養成教育全書 3食品の安全と衛生					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN005
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品衛生学②	1	後期	3	30	必修	講義	安田 剛司
授業概要	調理師に求められる社会的責任を自覚し、食品衛生に関する基本的な知識を習得する。						
到達目標	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、食中毒起因微生物や化学物質および食品添加物等の体系を学ぶことを通して、事故防止対策についての調理師が果たすべき役割を理解することを目標とする。						
評価方法	定期試験にて100点満点評価とする。						
教員紹介	保健所勤務にて食品・環境・医薬衛生行政を担当してきた経験により、調理師養成に向けた基本的な内容の授業を行う(獣医師免許所持)。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	ウイルス性食中毒・自然毒食中毒	ノロウイルスとその他の食中毒、自然毒食中毒総論					
3-4	動物性自然毒P77～81	魚類・貝類					
5-6	植物性自然毒P82～86	有毒植物と身近な食品の植物性自然毒①					
7-8	植物性自然毒P82～86	有毒植物と身近な食品の植物性自然毒②					
9-10	植物性自然毒P82～86	有毒植物と身近な食品の植物性自然毒③					
11-12	化学性食中毒①P86～89	化学性食中毒の概要と化学性食中毒の予防①					
13-14	化学性食中毒②P86～89	化学性食中毒の概要と化学性食中毒の予防②					
15-16	寄生虫による食中毒各論①	寄生虫による食中毒概要と各論(アニサキス)P93～94					
17-18	寄生虫による食中毒各論②	各論(海産魚類と淡水魚類と淡水カニ)					
19-20	寄生虫による食中毒各論③	各論(海産魚類と淡水魚類と淡水カニ)					
21-22	寄生虫による食中毒各論④	各論(食肉から感染する寄生虫・野菜から感染する寄生虫・飲料水から感染する寄生虫)と予防					
23-24	食物アレルギーとアレルギー様食中毒	食物アレルギーと病因物質					
25-26	食品衛生法関連法規① P203～226	食品衛生法・食品安全基本法・食品表示法①					
27-28	食品衛生法関連法規② P203～226	食品衛生法・食品安全基本法・食品表示法②					
29-30	後期のまとめ	後期のまとめと試験対策					
教科書(参考書・教材等)		3食品の安全と衛生					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN006
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品衛生実習	1	後期	1	30	必修	実習	梅垣 敬三
授業概要	実験を通して食品衛生に関する基本的な知識を深め、食品の衛生管理の重要性を理解する。						
到達目標	実験の基礎的操作を習得し、消毒薬、水質検査、食品の残留物試験、細菌汚染、食品の品質試験、食品添加物に関する実験を行う。これらの実験を通して、飲食物の性質と衛生管理に関する実際の対応法を学ぶ。						
評価方法	レポートおよび実験への取り組みにより100点満点で評価する。						
教員紹介	食品・栄養に関係した国の研究所における長い勤務経験を持ち、大学において食品の安全性と機能性に関する授業や実習を担当してきた(薬剤師免許所持)。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	オリエンテーション、実験器具と試薬の取り扱いⅠ	授業予定の説明、実験班・器具の確認、白衣サイズ確認、実験器具の扱い方(一般器具、ガスバーナー、器具の洗浄)					
3-4	実験器具と試薬の取り扱いⅡ	実験器具の取り扱い(測容器具、pH測定、天秤)、調理等に利用する溶液のpH測定					
5-6	消毒薬と食品容器	消毒薬の性質と取り扱いおよび食品容器の特性					
7-8	水質検査	残留塩素と水の硬度の測定					
9-10	食品の残留物試験	でんぷんと油の残留物の測定、洗剤の残留試験					
11-12	微生物実験1	微生物実験を行うにあたっての概要説明、手洗いの確認、培地の作成法と空中落下菌の検出					
13-14	微生物実験2	微生物実験1の検体観察、食品の細菌汚染の検出と消毒薬					
15-16	卵と米の品質検査	食品(卵、米)の鮮度判定					
17-18	牛乳の品質検査	牛乳の鮮度判定					
19-20	魚および魚肉練り製品の品質	魚および魚肉練り製品の鮮度判定					
21-22	油脂の品質検査	油脂の酸敗の検出					
23-24	食品中のビタミンCの測定	食品の組み合わせによるアスコルビン酸の変化					
25-26	食品添加物の検出	天然および合成の着色料の定性試験					
27-28	食品の褐変	食品の酵素的および非酵素的褐変の測定					
29-30	食品衛生実験のまとめ	調理師が知っておくべき食品衛生の基本的知識のまとめ					
教科書(参考書・教材等)		プリントを配布する。					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN007
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
衛生法規	1	後期	1	30	必修	講義	山本 成男
授業概要	調理師として活動するにあたり、必要となる関係法令の概要を解説する。						
到達目標	健康志向の高まりの中で毎日摂取する「食」の重要性が認識され、且つ食品の安全性が求められているが、本授業はこの社会の要請に的確に応えるために食品に関する法律を中心に理解し食品を消費者と供給者の両方の立場で科学的に衛生面を評価できる力を醸成することを目標とする。						
評価方法	第15回目講義に際して、試験を実施 100点満点						
教員紹介	当学や他の調理師養成施設において、長年衛生法規講義担当した経験、及び、法律資格職者として衛生を含む法律実務に携わってきた経験を活かし、より実践的な調理師養成に向けた授業展開を行う(司法書士・行政書士・社会保険労務士資格所持)。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	衛生法規の概要	衛生法規の意義・分類					
3-4	衛生行政の概要	各種法律の概要、衛生行政機構、担当部署・業務					
5-6	調理師法(1)	調理師法の歴史と社会的役割、概要					
7-8	調理師法(2)	調理師免許について(登録、欠格事由、取消事由等)					
9-10	調理師法(3)	調理師法総括					
11-12	調理師法(4)	調理師法総括(確認テスト)					
13-14	食品衛生法(1)	法の目的等、清潔衛生の原則					
15-16	食品衛生法(2)	食品添加物の法規制、食品の規格及び基準など					
17-18	食品衛生法(3)	営業許可制度、営業に関する規制など					
19-20	食品表示法(1)	食品表示法の概要、食品表示の意義、表示に関する規制など					
21-22	食品表示法(2)	食品表示規制の詳細					
23-24	食品安全基本法・食育基本法・健康増進法	各法律の目的、概要など					
25-26	その他の一般公衆衛生法規	地域保健法、感染症予防等に関する法律、と畜業法、食鳥処理に関する法律など					
27-28	環境保守法規、労働衛生法規	環境基本法・労働基準法・労働安全衛生法など					
29-30	総括	確認テスト					
教科書(参考書・教材等)		新調理師養成教育全書 第1巻 食生活と健康 第3巻 食品の安全と衛生 新調理師養成基本全書必携問題集					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN008
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論①	1	前期	5	30	必修	講義	佐藤 風花
授業概要	調理師養成教育全書を基に、調理師に必要な食の知識および調理科学を学ぶ。						
到達目標	調理師に求められる食の基本知識を体系的に習得するとともに、おいしさを感じる要因を多角的に理解する。さらに、おいしさを構成する要素を論理的に分析し、その根拠を明確にしたうえでレシピ提案できる力を養う。						
評価方法	定期試験70%、課題30%にて評価(100点満点)						
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	オリエンテーション	授業の進め方					
2	オリエンテーション	調理師としての使命と役割					
3	調理とは	調理理論を学ぶ意義					
4	調理とは	環境と食のつながり					
5	調理とおいしさ	おいしさを構成する要素 グループワーク					
6	調理とおいしさ	おいしさを構成する要素 発表					
7	調理とおいしさ	おいしさを感じる仕組み					
8	調理とおいしさ	五感について					
9	味の種類	5基本味について					
10	おいしさの構成	味の相互作用					
11	おいしさの構成	うま味成分(核酸・アミノ酸)					
12	食行動に与える影響	味覚と食欲					
13	閾値	検知閾値と認知閾値					
14	嗜好性への影響	香り・テクスチャー・食品レオロジー					
15	おいしさを構成する要因	食べる人の側にある要因 グループワーク					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN008
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論①	1	前期	5	30	必修	講義	佐藤 風花
授業概要	調理師養成教育全書を基に、調理師に必要な食の知識および調理科学を学ぶ。						
到達目標	調理師に求められる食の基本知識を体系的に習得するとともに、おいしさを感じる要因を多角的に理解する。さらに、おいしさを構成する要素を論理的に分析し、その根拠を明確にしたうえでレシピ提案できる力を養う。						
評価方法	定期試験70%、課題30%にて評価(100点満点)						
教員紹介							
16	おいしさを構成する要因	食べる人の側にある要因 発表					
17	おいしさを構成する要因	食べる人の側にある要因 講義					
18	最終課題	課題提示・検討時間					
19	季節と食の関係	なぜ旬の食材を使用するのか グループワーク					
20	季節と食の関係	なぜ旬の食材を使用するのか 発表					
21	調理による影響	食材・栄養素の変化					
22	調理による影響	食材・栄養素の変化					
23	調理師に求められること	ライフステージ別 食の特徴および調理師としての対応					
24	調理師に求められること	食物アレルギー対応					
25	調理と安全性	食中毒の実例検討 グループワーク					
26	調理と安全性	食中毒の実例検討 発表・講義					
27	調理規模による違い	大量調理と少量調理					
28	調理師としての展望	調理のデジタル化(DX)・フードテックの現状					
29	総括	まとめ・最終課題提出					
30	総括	定期試験対策					
教科書(参考書・教材等)		新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN008
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論②	1	後期	5	30	必修	講義	中澤 亮
授業概要	調理師養成教育全書を基に、調理の基本操作、食品の調理科学を教授する。						
到達目標	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。						
評価方法	定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介	調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	調理の基本操作	調理操作の種類					
2	調理の基本操作	調理操作の特徴					
3	非加熱調理操作	物理的方法での食品のテクスチャーの変化					
4	計量	食品の重量・容量・温度・調理温度					
5	洗浄	食品の洗浄方法					
6	浸漬	浸漬の目的					
7	切碎	包丁の動かし方					
8	混合・かくはん	混合・かくはんの調理操作					
9	磨碎・粉碎	すり鉢・裏ごし器の使い方					
10	成形・圧搾・ろ過	成形・圧搾・ろ過の調理操作					
11	冷却	冷却効果					
12	冷凍・解凍	冷凍・解凍の調理操作の注意点					
13	加熱調操作	湿式加熱と乾式加熱					
14	湿式加熱	対流伝熱					
15	ゆでる	食品のゆでる方法					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN008
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論②	1	後期	5	30	必修	講義	中澤 亮
授業概要	調理師養成教育全書を基に、調理の基本操作、食品の調理科学を教授する。						
到達目標	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。						
評価方法	定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介	調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)						
16	ゆでる	顕熱・蒸発熱・放熱					
17	煮る	煮物の種類・特徴					
18	蒸す	蒸し物の種類・方法					
19	炊く	炊くと炊飯					
20	乾式加熱	伝導伝熱・放射伝熱					
21	焼く	焼く操作の種類					
22	焼く	焼き物の種類					
23	炒める	炒め物の種類と特徴					
24	炒める	調理における油脂の適量					
25	揚げる	揚げ物の種類と特徴					
26	揚げる	揚げ物の適温と時間					
27	誘電加熱	電子レンジ(マイクロ波)の特徴					
28	誘導加熱	電磁調理器(IH調理器)の特徴					
29	まとめ	技術考査対策					
30	まとめ	定期試験対策					
教科書(参考書・教材等)		新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN008
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論③	1	前期	5	30	必修	講義	菊川 和浩
授業概要	普段、調理操作を何げなく行っているが、その背景には科学的な理論が隠されている。調理過程におけるさまざまな変化とその原因を実験で解明し、調理の本質を理解することを目的とする。						
到達目標	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・施設等に関する知識を習得する。						
評価方法	定期試験にて100点満点評価とする。						
教員紹介	西洋料理調理師としてホテルにて勤務の後、全国的に雑貨店を営む企業のカフェ部門にて料理長として勤務。それらの経験を活かし、食材への理解を深めてもらえるような授業展開を計る。(西洋料理専門調理師認定者)						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	実験の基本	授業の進め方、定期試験について					
2	米	米、および穀類について					
3	いも類	いも、およびでん粉類について					
4	いも類	でんぷんの糊化と老化					
5	砂糖	砂糖の利用について					
6	砂糖	砂糖の加熱温度による性状の変化					
7	豆類	豆類について					
8	種実類	種実類の種類					
9	野菜類	野菜類について					
10	野菜類	野菜類の色素・フィトケミカルについて 色素の加熱変化					
11	果実類	果実類について					
12	果実類	ペクチンの作用					
13	きのこ類	きのこ類について					
14	藻類	藻類について					
15	魚介類	魚介類について					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科								TN008
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理理論③	1	前期	5	30	必修	講義	菊川 和浩	
授業概要	普段、調理操作を何げなく行っているが、その背景には科学的な理論が隠されている。調理過程におけるさまざまな変化とその原因を実験で解明し、調理の本質を理解することを目的とする。							
到達目標	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・施設等に関する知識を習得する。							
評価方法	定期試験にて100点満点評価とする。							
教員紹介	西洋料理調理師としてホテルにて勤務の後、全国的に雑貨店を営む企業のカフェ部門にて料理長として勤務。それらの経験を活かし、食材への理解を深めてもらえるような授業展開を計る。(西洋料理専門調理師認定者)							
16	魚介類	頭足類、貝類について						
17	肉類	肉類について						
18	肉類	肉の熟成、酵素による肉の軟化						
19	卵類	卵類について						
20	卵類	卵の熱凝固、卵白の起泡性、卵黄の乳化性						
21	乳類	牛乳について						
22	乳類	乳製品の凝固状態 カッテージチーズ・バター						
23	油脂類	油脂類の種類						
24	油脂類	油脂類の利用性						
25	調味料	塩、醤油、味噌						
26	調味料	調味料の利用						
27	ゲル状食品	ゲル状食品の種類						
28	ゲル状食品	ゲル状食品の利用性について						
29	まとめ	調理科学の意義						
30	まとめ	確認テスト						
教科書(参考書・教材等)		新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN008
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論④	1	後期	5	30	必修	講義	山田 加代子
授業概要	調理における施設、設備、機器・器具、システムの基礎・概要を学ぶ。						
到達目標	調理施設の「機能性」「安全性」「経済面」「衛生面」「快適さ」「使いやすさ」を知ること、作業の能率向上を図り、安全に衛生的な調理ができる調理師を目指す。また、実際の調理現場で使われている機器やシステム、器具や食器を正しく使いこなせるように学ぶことで、見栄えがよく美味しい料理を提供できる調理師を目指す。						
評価方法	小テスト、課題提出で100点満点評価（配分は学生の状況を確認して総合的に勘案する）						
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	“第1節 調理施設建物(施設)概要”	ガイダンス、調理施設とは、清濁分離					
3-4	法的基準	調理施設に関する法的規制					
5-6	調理施設内の仕上げ	天井、壁、床					
7-8	建築設備	電気、ガス、換気空調、衛生					
9-10	作業環境①	室内温度・湿度、照度、室内騒音					
11-12	作業環境②	ドライシステム・ウェットシステム					
13-14	第2節 調理設備 基本計画のポイント	調理施設の面積、レイアウト、食物アレルギー対策、調理設備					
15-16	調理機器の分類①	加熱調理機器、加熱調理器具、熱源の種類					
17-18	調理施設のエネルギー	換気空調、ガス、電気、蒸気					
19-20	調理機器の分類②	冷凍・冷蔵機器					
21-22	調理機器の分類③	その他、調理器具					
23-24	食器・容器	食器の種類					
25-26	第3節 調理システム 調理システムの種類	調理システムの種類					
27-28	調理システムの適合性	業態別の調理システムの適合性					
29-30	まとめ	総括					
教科書(参考書・教材等)		新調理師養成教育全書「6総合調理実習」・「4調理理論と食文化概論」・「必携問題集」					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN008
授 業 名	学 年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形 式	氏 名
調理理論⑤	1	後期	5	30	必修	講義	山本 紀義
授業概要	献立作成を中心に、日本料理、中国料理、西洋料理の調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、マナー等も含め、調理大祭(卒業作品展)に向けて学ぶ。						
到達目標	日本料理・中国料理・西洋料理の調理に使う食材の特徴、調理の基本操作から応用・目的を学び献立作成に繋げ、活用を目指す。また併せて、料理の歴史やマナー等を身に付ける。						
評価方法	提出物(ノート)を主として、判断する。また、作品出展を総合的に判断し評価する。(100点満点)						
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	はじめに	ガイダンス、調理大祭とは、調理理論について					
2	中国料理について	業界の概要、習得する技術の段階、中国料理の基本					
3	中国料理について	中国料理の器具、特殊材料とその扱い方					
4	中国料理について	調味料と香辛料、だしの取り方					
5	中国料理について	中国料理の調理工程、中国料理の種類と調理法					
6	中国料理について	中国料理の食文化					
7	西洋料理について	西洋料理の学習段階、西洋料理の基本					
8	西洋料理について	西洋料理の器具、油脂、調味料と香辛料。香草					
9	調理大祭について	概略及び、前年度の大祭について					
10	調理大祭について	概略及び、前年度の大祭について					
11	調理大祭について	概略及び、今年度の大祭について					
12	選択料理について	出展料理の選択					
13	西洋料理について	ブイヨン、ソース					
14	西洋料理について	フランス料理の種類と調理例、イタリア料理種類と調理例					
15	日本料理について	日本料理の学習段階、日本料理の切り方					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN008
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論⑤	1	後期	5	30	必修	講義	山本 紀義
授業概要	献立作成を中心に、日本料理、中国料理、西洋料理の調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、マナー等も含め、調理大祭(卒業作品展)に向けて学ぶ。						
到達目標	日本料理・中国料理・西洋料理の調理に使う食材の特徴、調理の基本操作から応用・目的を学び献立作成に繋げ、活用を目指す。また併せて、料理の歴史やマナー等を身に付ける。						
評価方法	提出物(ノート)を主として、判断する。また、作品出展を総合的に判断し評価する。(100点満点)						
教員紹介							
16	日本料理について	日本料理の器具、材料の扱いと下処理法					
17	日本料理について	調味料と香辛料、だし					
18	日本料理について	日本料理の種類と調理例、すし					
19	日本料理について	そば、うどん					
20	献立作成①	レシピ作成 『前菜』について					
21	献立作成①	レシピ作成 『前菜』について					
22	献立作成②	レシピ作成 『メイン』料理について					
23	献立作成②	レシピ作成 『メイン』料理について					
24	献立作成②	レシピ作成 『メイン』料理について					
25	レイアウト作成	絵・盛り付け図の作成					
26	レイアウト作成	色彩を着ける					
27	メニュー表の作成	『お品書き』『献立表』の作成					
28	メニュー表の作成	『菜譜』『菜單』の作成					
29	メニュー表の作成	『MENU』『メニュー』の作成					
30	コメントの作成	調理大祭に臨むにあたり					
教科書(参考書・教材等)		新 調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論 5 調理実習 調理実習テキスト					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科								TN009
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食文化概論	1	前期	1	30	必修	講義	栗岡 優希	
授業概要	日本及び世界の食文化の成り立ち、料理の特性、食事作法、行事食と郷土食、国際的な食の比較、現代の食の問題や食育について習得し、食文化を担う調理師の役割について習得する。							
到達目標	日本及び世界の伝承的な食生活・食文化の歴史、料理の特性、自然環境、社会的背景について知識を深めることができる。食文化を継承し、伝承する担い手として、知識の活用ができる力を養う。							
評価方法	100点満点の総合評価、定期試験80%、課題20%にて評価							
教員紹介	病院栄養科勤務にて厨房業務・献立作成業務を担当していた経験より、食に関わる背景が実践につながる調理師養成に向けた授業展開を行う(調理師免許、管理栄養士免許、栄養教諭免許所持、博士(家政学))。							
授 業 計 画								
回	主 な 項 目	概 要						
1	オリエンテーション	食文化概論で学ぶこととは? 自己紹介、授業での約束事						
2	オリエンテーション	知識の確認、「食べる」という事、ヒトはなぜ食べるのか?						
3	食と文化・多様な食文化	身近な食文化の多様性 発表準備(PP使用)・発表①(1人2分間)						
4	食と文化・多様な食文化	身近な食文化の多様性 発表②						
5	食と文化・多様な食文化	食文化の成り立ち、食文化の相対性 自然環境と食文化						
6	食と文化・多様な食文化	宗教と食物禁忌、食法・調理法などの多様性						
7	食文化の共通点と国際化	食の伝播と変容、異文化交流による食の国際化						
8	食文化の共通点と国際化	食生活の変容と創造、世界の食事情						
9	日本の食文化史	原始(縄文・弥生時代)、古代(古墳・飛鳥・奈良・平安時代)						
10	日本の食文化史	中世(鎌倉・室町・安土桃山時代)、近世(江戸時代)						
11	日本の食文化史	近代(明治・大正・昭和時代初期)						
12	日本の食文化史	現代(終戦以降)						
13	日本料理の食文化	日本料理の特徴						
14	日本料理の食文化	日本料理の様式						
15	日本料理の食文化	日本料理の食事作法(1)						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN009
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
食文化概論	1	前期	1	30	必修	講義	栗岡 優希
授業概要	日本及び世界の食文化の成り立ち、料理の特性、食事作法、行事食と郷土食、国際的な食の比較、現代の食の問題や食育について習得し、食文化を担う調理師の役割について習得する。						
到達目標	日本及び世界の伝承的な食生活・食文化の歴史、料理の特性、自然環境、社会的背景について知識を深めることができる。食文化を継承し、伝承する担い手として、知識の活用ができる力を養う。						
評価方法	100点満点の総合評価、定期試験80%、課題20%にて評価						
教員紹介	病院栄養科勤務にて厨房業務・献立作成業務を担当していた経験より、食に関わる背景が実践につながる調理師養成に向けた授業展開を行う(調理師免許、管理栄養士免許、栄養教諭免許所持、博士(家政学))。						
16	日本料理の食文化	日本料理の食事作法(2)					
17	行事食と郷土食	食文化の地域性					
18	行事食と郷土食	行事食、郷土料理					
19	現代の食生活と未来の食文化	食生活の現状					
20	現代の食生活と未来の食文化	食生活の未来					
21	世界の料理と食文化史	世界の料理、食事風景					
22	西洋料理と食文化	西洋料理の変遷					
23	西洋料理と食文化	西洋料理の特徴					
24	西洋料理と食文化	西洋料理の様式、西洋料理の食事作法					
25	中国料理と食文化	中国料理の変遷、中国料理の特徴と系統					
26	中国料理と食文化	中国料理様式、食事作法					
27	その他の国の料理の食文化	アジアの料理					
28	その他の国の料理の食文化	中東、中南米の料理					
29	まとめ	まとめ					
30	試験	定期試験					
教科書(参考書・教材等)		教科書:新調理師養成教育全書 必修編4「調理理論と食文化概論」(その他適宜、資料を配布する)					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN010
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習①	1	前期	10	180	必修	実習	杉浦良他
授業概要	調理実習テキスト・調理師養成教育全書を基に、調理の基本技術及び応用技術を教授する。						
到達目標	調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。						
評価方法	実技試験を行い、100点満点評価とする。						
教員紹介	調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	実習心得	調理実習を行う上での説明					
2	日本料理概要説明 (日本)	【技術検定グレード1包丁の手入れ・箸の使い方】 器具・包丁・器などの説明 包丁研ぎ・大根薄切り					
3	切り方①(日本)	大根薄切り・千切り・短冊切り・拍子木切り・賽の目切り					
4	包丁の手入れ 野菜の切り方①(西洋)	【グレード1包丁の手入れ】 Taille de legumes					
5	中国料理とは 切り方①(中国)	基本的な切り方と中華包丁の扱い方 切野菜① 中華風調味汁 大根・人参・いか					
6	切り方②(日本)	【グレード1蛇腹胡瓜】 大根輪切り・半月切り・千六本・胡瓜小口切り・蛇腹胡瓜					
7	切り方②(西洋)	【グレード1ジュリエヌ・シズレ】 Taille de legumes/Sauce mayonnaise					
8	中国料理とは 切り方②(中国)	基本的な切り方と中華包丁の扱い方 切野菜② 沙律汁 大根・人参・いか					
9	切り方③(日本)	【グレード1桂剥き・横けん】 梅人参・胡瓜各種飾り切り					
10	切り方③ ピラフ(西洋)	Riz au beurre/Taille de legumes					
11	中国料理とは 切り方③(中国)	【グレード1大根・丁】 基本的な切り方と中華包丁の扱い方 切野菜③ 芝麻醬汁 大根・人参・いか 米の研ぎ方/炊き方					
12	魚の下処理(日本)	鰻の塩焼き					
13	切り方④ 加熱調理(西洋)	【グレード1シャトー】 château/paysanne/Potage garbure					
14	中華鍋の扱い方① 加熱加熱調理①(中国)	【グレード1長葱・末 炒飯】 中華鍋の扱い方ととろみのつけ方 什錦炒飯 芙蓉玉米湯					
15	鰻の三枚卸し(日本)	【グレード1鰻の三枚卸し】 鰻の南蛮漬け・炊飯					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN010
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習①	1	前期	10	180	必修	実習	杉浦良他
授業概要	調理実習テキスト・調理師養成教育全書を基に、調理の基本技術及び応用技術を教授する。						
到達目標	調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。						
評価方法	実技試験を行い、100点満点評価とする。						
教員紹介	調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)						
16	基本の魚の三枚卸し(西洋)	【グレード1ジュリエヌ】 Escabèche de chinchard					
17	中華鍋の扱い方② 加熱調理②(中国)	【グレード1長葱・末】 調理をするときの火加減を体得する 咖喱炒飯 西紅柿蛋花湯					
18	厚焼き玉子(日本) (関東風玉子)	桂剥きミニテスト・網大根・味噌汁の作り方					
19	切り方⑤ 舌平目の5枚おろし(西洋)	【グレード1シズレ】 Filets de sole frits à la Francaise en goujonettes					
20	麺の扱い方① 加熱調理③(中国)	中華麺の茹で方ととろみのつけ方 炸醬麵 魚介類の茹で方 葱姜白灼魷魚					
21	煮物について(日本) (煮込み料理)	【グレード1筑前煮】 根菜類、各種飾り切り					
22	基本のソース(西洋)	【グレード1シャトー】 sauce béchamel/Doria/château/Gratiner					
23	火の扱い方① 加熱調理④(中国)	下味のつけ方と油通しの温度、混合調味料の扱い、炒め方を学ぶ 魚香魷花 火腿炒飯					
24	焚き合わせ(日本) 含め煮について	【グレード1だし巻き卵】 だし巻き卵(関西風玉子) 南京飴炊き・梅人参の煮物					
25	鶏もも肉の骨はずし (西洋)	Poulet sauté/château					
26	火の扱い方② 加熱調理⑤(中国)	下味のつけ方(卵白・全卵の違い)と加熱方法を学ぶ・点心 乾焼蝦仁 蠔油牛肉 椰蓉西米露					
27	刺身の切り方(日本) うす造り・平造り	蒟蒻のうす造り・鮪と烏賊のお造り					
28	基本のソース 鶏1羽の骨はずし(西洋)	sauce béchamel/sauce Mornay/gratin					
29	火の扱い方③ 加熱調理⑥(中国)	塩味の炒め方 包米魷鬆 食材を崩さないとろみのつけ方 麻婆豆腐					
30	出汁の取り方①(日本) 季節の吸い物	茄子の翡翠煮澄まし仕立て・鶏五目御飯					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN010
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習①	1	前期	10	180	必修	実習	杉浦良他
授業概要	調理実習テキスト・調理師養成教育全書を基に、調理の基本技術及び応用技術を教授する。						
到達目標	調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。						
評価方法	実技試験を行い、100点満点評価とする。						
教員紹介	調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)						
31	パンの扱い方と加熱調理 温製付け合わせ(西洋)	Mix sandwich/salade de pommes de terres					
32	麺の扱い方② 加熱調理⑦(中国)	中華麺の焼き方ととろみのつけ方 蝦仁炒麺 蒸し料理 蒸籠・スチームコンベクションオーブン 梅子蒸排骨					
33	出汁の取り方②(日本) 季節の吸い物	玉蜀黍すり流し・鯛と新生姜の釜炊き					
34	卵料理(西洋)	【グレード1オムレツ】 Omelette sauce chasseur					
35	高温・中温の油の温度 加熱調理⑧(中国)	高温の油の扱い方 家常豆腐 鶏肉料理 腰果鶏丁					
36	鰻の下処理(日本) 京野菜の焼き物	加茂茄子の胡麻味噌焼き・鰻の東寺揚げ					
37	ひき肉の取り扱いと 付け合わせ数種(西洋)	Hamburg steak					
38	加熱の違い 加熱調理⑨(中国)	豚肉料理 糖醋肉 海鮮料理 茼蒿炒貝子					
39	踊り串の打ち方(日本)	鮎の塩焼き・蓼酢					
40	基本的な欧風カレー (西洋)	Sauce curry					
41	麺の扱い方③ 加熱調理⑩(中国)	【グレード1ピーマン絲・薄焼き卵】 絲の切り方・卵・甜点心 青椒牛肉絲炒麵 蛋皮 杏仁豆腐					
42	揚げ物について(日本)	鰻の三枚卸し 天井・茶碗蒸し					
43	ひき肉の取り扱いとソフ リット(西洋)	Spaghetti à la bolognaise					
44	油の温度 加熱調理⑪(中国)	薄焼き卵の復習・咸点心 蛋皮 三絲春捲 挽肉の扱い方 白菜肉丸湯					
45	鶏肉の扱い(西洋)	Poulet au Cordon Bleu					
教科書(参考書・教材等)		※仕入れ状況によりメニューや順番が異なる場合があります。					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN010
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習②	1	後期	10	120	必修	実習	杉浦良他
授業概要	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。						
到達目標	調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。						
評価方法	実技試験を行い、100点満点評価とする。						
教員紹介	調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	ベシャメルソースの派生揚げ物の基本(西洋)	Croquettes à la crème					
2	前期の復習と応用加熱調理⑫(中国)	乾焼明蝦 麻婆豆腐 叉焼炒飯					
3	旬の食材を使って(日本)松茸の処理	松茸土瓶蒸し・松茸ご飯					
4	伝統的な料理①(西洋)	Coq au vin					
5	前期の復習と応用加熱調理⑬(中国)	海鮮烩炒飯・榨菜豆腐湯					
6	煮物②(日本)吸物、真丈の作り方	射込み大根風呂吹き・吸物(海老真丈)					
7	スープ・肉料理(西洋)	【グレード2ポタージュ・ポークソテー】 Potage purée Parmentier/Côtes de porc sauté charcutière					
8	咸点心①加熱調理⑭(中国)	生地の扱い方 焼餃子 スープ料理 三絲蛋花湯					
9	煮物②(日本)蕪の飾り切り・じゃがいも饅頭	菊花蕪の鶏射込み・じゃがいも饅頭					
10	西洋菓子の基本の生地①(西洋)	Pâte à biscuit/gâteau roulé					
11	咸点心②加熱調理⑮(中国)	生地の扱い方 包子 スープ料理 連鍋湯					
12	懐石料理の考え方(日本)	松花堂弁当・吸物					
13	鴨肉の取り扱い(西洋)	Magret de canard à l'oignon					
14	咸点心③加熱調理⑯(中国)	揚げ麺の作り方 鹹菜肉絲炸麵 生地の扱い方 焼売					
15	前菜について(日本)	胡麻豆腐・壬生菜の酢橘浸し・鱈の幽庵焼き					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN010
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習②	1	後期	10	120	必修	実習	杉浦良他
授業概要	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。						
到達目標	調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。						
評価方法	実技試験を行い、100点満点評価とする。						
教員紹介	調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)						
16	西洋菓子の基本生地② (西洋)	Pâté à choux/chou à la crème					
17	丸鶏の扱い方 加熱調理⑰(中国)	【グレード2魚丸湯】 魚丸のの作り方 魚丸子湯 生鶏の扱い方 生爆鶏塊					
18	正月料理(日本) お節料理	紅白脛・栗金団・田作り・伊達巻き・鰯の照り焼き					
19	牛ステーキとスープ料理 (西洋)	Sauté de bœuf sauce poivre vert/Soupe à l'oignon gratinée					
20	鶏の扱い方と復習 加熱調理⑱(中国)	加熱済み鶏の扱い方 棒棒鶏 中華鍋の扱い方復習 又焼炒飯					
21	魚料理(日本)	鯖の鯵焼き・船場汁					
22	伝統的な料理②(西洋)	Filets de sole bonne-femme					
23	復習と応用 加熱調理⑲(中国)	絲の切り方・炒め方 榨菜肉絲 魚介の扱い方 沙律汁蝦仁					
24	寿司について(日本)	握り寿司・細巻き寿司・刺身の扱い方					
25	子羊の加熱調理	Côtelette de agneau poêlée farcie de tpenard					
26	復習と応用 加熱調理⑳(中国)	油の扱い方・あん作り方 什錦鍋巴 甜点心 芒果布丁					
27	特別調理実習(日本)	外部講師による講義					
28	卵料理(西洋)	Omelette sauce chasseur(反復練習)					
29	特別調理実習(中国)	外部講師による講義					
30	魚料理②(日本)	鰻の三枚卸し・大根の桂剥き					
教科書(参考書・教材等)		調理実習テキスト(日本料理、西洋料理、中国料理) ※仕入れ状況によりメニューや順番が異なる場合があります。					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN011
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
総合調理実習	1	後期	3	90	必修	実習	山田 加代子
授業概要	<p>大量調理の基本技術と知識および食中毒リスク管理の実務を習得し、人の健康を支える調理師を養成することを目的とする。大量調理実習を通じて、食材の下処理・加熱・盛付・衛生管理の基本を理解するとともに、主食・主菜・副菜・汁物・デザートのパランスを考慮した献立作成を学ぶ。さらに、自ら調理した料理を提供し喫食評価を受ける体験を通して、接客・サービス・ホスピタリティの重要性を理解する。また、チームでの作業分担・工程管理・安全衛生遵守を実践し、完成した料理の評価と改善を行うことで、実務に即した総合的能力を養成する。</p>						
到達目標	<p>1. 多様な調理法を理解し、30～50食規模の大量調理を安全かつ効率的に実施できる。2. 味・彩り・栄養・喫食対象に配慮した献立を作成できる。3. 分量換算、作業工程表作成、原価管理など大量調理に必要な計画立案ができる。4. 食中毒リスクを理解し、衛生管理・温度管理・交差汚染防止を実践できる。5. チームで役割分担を行い、工程管理のもとで協働できる。6. 料理提供の実践を通じて、接客・サービス・ホスピタリティおよび調理師としての職業倫理を理解し、行動できる。</p>						
評価方法	100点満点の総合評価(各回の実習および課題提出物)						
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	オリエンテーション	調理師の社会的必要性、健康社会の担い手としての役割、大量調理の意義(安全・効率・再現性)、本科目の評価方法説					
2	献立作成の基礎	メニューバランス設計、調理法(煮る・焼く・蒸す・揚げる)、味のバランス(甘・塩・酸・辛・旨み)、帳票類の見方・作成					
3	大量調理実習A①・課題B①	回転釜操作基礎、デンプン糊化ととろみの安定、野菜の大量切碎					
4	大量調理実習B①・課題A①	片栗粉分散技術、回転釜での焦げ防止攪拌、塩分濃度管理					
5	大量調理実習A②・課題B②	エスニック調味設計、ひき肉大量加熱の温度管理					
6	大量調理実習B②・課題A②	エスニック調味設計、ハーブ大量処理					
7	大量調理実習A③・課題B③	フライヤー温度管理、衣の吸油率比較、油劣化判定					
8	大量調理実習B③・課題A③	二度揚げ法、中心温度測定					
9	大量調理実習A④・課題B④	同時多工程管理、盛付け標準化、温度帯管理					
10	大量調理実習B④・課題A④	同時多工程管理、盛付け標準化、温度帯管理					
11	学生献立作成	原価350-400円設定、PFCバランス設計、喫食対象に適合する献立立案					
12	学生献立帳票作成	作業工程表、発注書、原価計算表、HACCPチェック表					
13	Aチーム献立実習	献立作成の基本技術、大量調理の実務技術、作業チーム運営、評価					
14	Bチーム献立実習	献立作成の基本技術、大量調理の実務技術、作業チーム運営、評価					
15	まとめ	相互評価、原価・作業効率の振り返り、大量調理の社会的責任の再確認					
教科書(参考書・教材等)		①調理師養成教育全書 6総合調理実習 ②ファイル(初回授業で配布)、③適宜プリントを配布					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN014
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
職業英会話 I <選択>	1	前期	1	30	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレアー
授業概要	本授業は、調理現場で必要とされる基本的な英語運用能力を身につけることを目的とする。食材名・調理方法・調理器具などの専門語彙を英語で理解し、英語のメニューやレシピを読み書きできる力を養う。また、飲食サービス現場で求められる簡単な接客英語を習得し、外国人客や国際的な職場環境に対応できる基礎的コミュニケーション能力を育成する。						
到達目標	(1)語彙・表現の理解と使用 * 食材、調味料、調理器具、調理技法に関する基本的な英語を理解し、適切に使用できる。* 調理工程を英語で簡潔に説明できる。 (2)メニュー・レシピの読解と作成 * 英語のメニューやレシピを読み、材料・分量・手順を正確に理解できる。* 自分のレシピを英語で作成し、料理の特徴を英語で説明できる。 (3)接客英語の基礎 * 来店時の挨拶、注文の受け答え、料理説明など、飲食店で必要な基本的接客英語を使える。* お客様からの簡単な質問に英語に対応できる。 (4)実務への応用 * 調理実習やロールプレイを通し、学んだ英語を実際の調理・接客場面で活用できる。* 国際的な職場環境でのコミュニケーションに自信を持ち対応できる						
評価方法	定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1と2	Simple Self Introductions	授業の導入として、名前・出身地・得意料理など、現場で使う自己紹介表現を学ぶ。					
3と4	Ordering Coffee or Tea at a Café	飲み物の注文表現、サイズ・種類の伝え方を練習する。					
5と6	Ordering at a Restaurant	料理名・調理法・おすすめの聞き方など、客としての注文表現を学ぶ。					
7と8	Taking Orders at a Restaurant	店員としての注文対応、確認表現、聞き返しの方法をロールプレイで練習する。					
9と10	Taking Restaurant Reservations on the Phone	日時・人数・アレルギー確認など、電話予約に必要な英語表現を習得する。					
11と12	Explaining Japanese Dishes to Foreign Customers	だし・調味料・調理法など、日本食の特徴を英語で説明する練習を行う。					
13と14	Discussing Allergies with a Customer	アレルギーの種類、使用食材の説明、安全確認の表現を学ぶ。					
15と16	Apologizing for a Mistake and Offering a Discount	クレーム対応の基本、丁寧な謝罪表現を練習する。					
17と18	Making a Suggestion for Today's Special	料理の特徴・味・調理法を説明しながら、本日のおすすめ料理を提案する表現を学ぶ。					
19と20	Designing a Breakfast Menu	英語でメニューを構成し、料理名・説明文・価格設定を行う課題に取り組む。					
21と22	Giving orders to line cooks	厨房内での指示表現(時間管理、調理工程、優先順位など)を英語で練習する。					
23と24	Explaining a Recipe to Junior Cooks	材料・分量・手順を英語で説明し、調理工程を明確に伝えるスキルを身につける。					
25と26	Offering Wine Pairing Suggestions	味の特徴、料理との相性、基本的なワイン用語を使った提案方法を学ぶ。					
27と28	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習する。					
29と30	定期試験	口頭による定期試験(グループプレゼンテーション形式)を行う。					
教科書(参考書・教材等)		Modern Chef I					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN015
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
職業英会話Ⅱ<選択>	1	後期	1	30	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレアー
授業概要	本授業は、調理現場で必要とされる基本的な英語運用能力を身につけることを目的とする。食材名・調理方法・調理器具などの専門語彙を英語で理解し、英語のメニューやレシピを読み書きできる力を養う。また、飲食サービス現場で求められる簡単な接客英語を習得し、外国人客や国際的な職場環境に対応できる基礎的コミュニケーション能力を育成する。						
到達目標	(1)語彙・表現の理解と使用 * 食材、調味料、調理器具、調理技法に関する基本的な英語を理解し、適切に使用できる。* 調理工程を英語で簡潔に説明できる。 (2)メニュー・レシピの読解と作成 * 英語のメニューやレシピを読み、材料・分量・手順を正確に理解できる。* 自分のレシピを英語で作成し、料理の特徴を英語で説明できる。 (3)接客英語の基礎 * 来店時の挨拶、注文の受け答え、料理説明など、飲食店で必要な基本的接客英語を使える。* お客様からの簡単な質問に英語で対応できる。 (4)実務への応用 * 調理実習やロールプレイを通して学んだ英語を実際の調理・接客場面で活用できる。* 国際的な職場環境でのコミュニケーションに自信を持って対応できる。						
評価方法	定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1と2	Spring & Summer Semester Review	前学期に学んだ接客・調理英語(注文対応、料理説明、レシピ英語など)を総復習をする。					
3と4	Conduct a simple job interview	飲食店でのアルバイト面接を想定し、自己紹介、経験説明、勤務可能時間などの表現を練習する。					
5と6	Responding to a Request for a Vegetarian Option	ベジタリアン・ヴィーガンの種類、代替食材の提案、料理説明に必要な英語表現を習得する。					
7と8	Receiving and Checking Food Deliveries	数量確認、品質チェック、納品書の確認など、厨房での在庫管理に必要な英語を習得する。					
9と10	Requesting Help with a Heavy Object in the Kitchen	厨房でのコミュニケーション(協力依頼、注意喚起など)の取り方を練習する。					
11と12	Explaining How to Use Kitchen Equipment Safely	スライサー、フードプロセッサー、オープンなどの安全使用説明に必要な英語表現を習得する。					
13と14	Calling in Sick Before a Shift	体調不良時の電話連絡、理由説明、代替勤務日の相談など、実務的な英語表現を学ぶ。					
15と16	Giving Feedback to a Cook About Food Presentation	料理の盛り付けについて、見た目・色の組み合わせ・全体のバランスなどを英語でわかりやすく伝える練習を行う。相手を傷つけない様に丁寧で前向きな言い方で改善点を指示する表現を身につける。					
17と18	Giving a Brief Restaurant Tour to New Staff	新スタッフへの店内案内(厨房・ホール・ストックルームなどの説明、動線、ルールの案内に必要な英語を習得する。					
19と20	Requesting a Break During a Busy Shift	忙しい時間帯でも失礼にならない休憩依頼の仕方、体調や状況の説明、上司・同僚への配慮を含んだ自然な英語表現を身につける。					
21と22	Setting Up a Table for VIP Guests	(VIP席のセットアップ)テーブルセッティング、サービス手順、特別対応の説明に必要な英語を習得する。					
23と24	Discussing Staff Schedules	(スタッフのシフト調整)勤務時間、休憩、交代、希望シフトなど、スケジュール調整に必要な英語表現を習得する。					
25と26	Refusing to Serve Alcohol to a Minor	(未成年へのアルコール提供拒否)法律に基づく説明、丁寧な断り方、代替提案など、実務で重要な英語表現を学ぶ。					
27と28	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習する。					
29と30	定期試験	口頭試験(グループプレゼンテーション)を実施する。					
教科書(参考書・教材等)		Modern Chef II					