



MUSASHINO COOKING COLLEGE

TRAINING SYLLABUS

調理実習シラバス 2020

高度調理経営科2年
日本料理専攻

学校法人 後藤学園

武蔵野調理師専門学校

目次

履修コース概要	3
第1章 日本料理実習理論3・4 日本料理実習3・4	4
概要	5
第2章 専攻別総合調理実習	236
概要	247

履修コース

高度調理経営科 日本料理専攻

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期
高度調理技術実習	日本料理実習理論・日本料理実習	必修	1・2	(1年は後期のみ) 前期・後期
授業の方法	時間数	担当者名		
講義・実習	理論：85時間 実習：245時間	実習部 日本料理 担当職員		

実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴(調理師養成以外)
○	木村 徹	ホテル及び日本料理店総料理長を歴任、後に日本料理店を開業。 日本料理調理業務に深く携わる。
	大島 隆良	
	岡谷 康佑	ホテルにて調理業務に従事。

教科書・参考文献等

教科書(調理実習) 実習ノート

教育目標

調理師法に基づく調理師の基本理念をしっかりと理解し、外食産業における、将来の指導者・経営者となるべく、マネージメント能力を有し、食文化の継承者、担い手として専攻分野における高度な知識と技術を修得する。

教育の目的

一年次では調理師としての基本的な態度を身に付け、基本技術の反復練習により基礎基本の重要性を理解していく。二年次では、習得してきたことをさらに昇華させ、社会人基礎力を身に付けていく。
校外研修などを始めとする対外的な授業内容や、専攻別総合調理実習(賞味会)などの御客様を相手にした料理の提供など、就職した先を見据えての実践教育を目指す。

教育到達点

高度調理経営科 日本料理専攻クラスでは、挨拶や礼儀作法は勿論のこと、基礎基本、衛生観念の徹底を身に付けさせ、サービス業に携わる社会人の一年目の即戦力を目指すように指導を行う。
実技試験では、試験に向かう心構えから指導し、基礎基本を踏まえた内容にしていく。
実習内容では、賞味会を頂点とする、サービス、料理の提供の仕方や、調理・接客までをトータル的に学び、経営的な観点から、産地や特産品なども学び、原価を考えた提供の仕方までを実践していく。
特別授業では、ホテル・会館・専門店の料理長をお招きし、それぞれの特徴や生の現場の声を拝聴しながら実習を行い、また、寿司・蕎麦・天麩羅など日本料理の中でも独自の文化・歴史・技術を持つジャンルの授業も開講し、幅広い視野を持ち、就職活動にも活かせる内容になっている。

教育手法

授業内にて、基礎基本の重要性を説明して反復練習できる環境を作る。できるだけ沢山の食材に触れ、上手いかなかった所、失敗してしまった所など評価、指導していける内容にする。
講義の中では、モニターを使用したり、プリントを利用し解り易い説明を心懸ける。
放課後も実習室を定期的に開放し、授業内でできなかったことを補える、学生たちとコミュニケーションを取り合える環境作りを目指す。

第1章

[日本料理実習理論3・4]

[日本料理実習3・4]



教育形態
日本料理実習理論2/日本料理実習 2

教育内容
日本料理 高度調理技術実習

授業の方法		教育目標
講義・実習		理論では、日本料理独特の料理名や由来、また、文化や歴史についても触れていき、献立の持つ意味なども理解させ、調理法では、昔からある方法や現代の調理法・機材を使用した様々な技法を学び、知識を深め、料理の幅を広く持てるよう指導する。生産地や漁港なども紹介し、どの場所で収穫が盛んなのか、また水揚げされるのかなど説明し、旬の話も絡めて把握してもらう。 実習では、一年次の基礎基本をベースとし、二年次での専門的な知識・技術を昇華させ、一人一人が責任を持って調理作業を行えるよう指導し、クラス全員が実践し全体の底上げ、ペースアップを図る。
時間数	担当者名	
65回	270時間	

教育手法			
1回	調理の基本 素材の扱い方 出汁の引き方	31回	前期実習回顧料理反復
2回	山菜の下処理法 基本料理	32回	婚礼料理 外部講師
3回	春野菜の基本料理	33回	秋の実習献立の取り組み 初秋の代表料理
4回	春の魚介類の扱い方と基本料理	34回	伝統としきたり 重陽の節句料理
5回	春の会席料理 先付 前菜	35回	秋の会席料理 先付 小鉢 前菜
6回	春の会席料理 お椀 刺身	36回	秋の会席料理 お椀 刺身
7回	春の会席料理 焼物 煮物	37回	秋の会席料理 焼物 煮物
8回	春の会席料理 揚物 食事 水菓子	38回	秋の会席料理 揚物 食事 水菓子
9回	節句料理 伝承文化の歴史 祝い肴	39回	秋の総集料理 伝統 精進 茸 魚貝
10回	春の伝統料理	40回	秋の総集料理 伝統 精進 茸 魚貝
11回	春の名残り料理	41回	冬の鮮魚・野菜を用いて
12回	初夏の食材の特色と活用料理	42回	冬の会席料理の仕立て方 前菜 お椀
13回	初夏の会席料理 先付 前菜	43回	冬の会席料理の仕立て方 刺身 焼物
14回	初夏の会席料理 お椀 刺身	44回	冬の会席料理の仕立て方 煮物 蒸し物 揚物
15回	初夏の会席料理 焼物 煮物	45回	冬の会席料理の仕立て方 食事 留椀 甘味
16回	初夏の会席料理 揚物 食事 留椀 水菓子	46回	冬の特別料理 特殊材料の扱いと料理法
17回	盛夏の野菜類の活用法	47回	冬の特殊会席料理 名物料理中心の献立
18回	盛夏の魚介類の活用法	48回	お節料理 伝承文化の心得 作り方の準備
19回	七夕の精進点心	49回	お節料理の作り方 盛り方
20回	夏野菜の揚物 相対二品	50回	お節料理の作り方 盛り方
21回	冷し鉢と夏の和え物	51回	すき焼き 外部講師
22回	鰻料理 外部講師	52回	河豚料理 外部講師
23回	乾物野菜の戻し方と活用法	53回	初春の会席料理の組み方
24回	盛夏のお刺身 下処理と作り 盛り付け	54回	春の走り会席 冬の名残りとの春の走り
25回	盛夏の焼物 焼く 炒める	55回	春の走り会席 冬の名残りとの春の走り
26回	盛夏の煮物 盛夏に適した調理 伝統料理	56回	2年実習回顧献立
27回	根物野菜を用いて 煮上げ料理	57回	2年実習回顧献立
28回	盛夏の伝統料理 夏の象徴素材を使って	58回	前期実技特訓
29回	盛夏の食事と清涼甘味	59回	後期実技特訓
30回	盛夏旬魚の作りと盛り方	60~65回	卒業作品制作

教育到達点
理論では、献立名やその名称の由来・歴史・文化にも触れ、理解を深める。調理法も、生、煮る、焼く、蒸す、揚げるの五法の特徴とそれぞれの注意点を学び、知識を養う。講義を聞きながら実習の段取りを考え、衛生的な作業とポイントを押さえていく。基礎基本を忠実に守り、衛生観念の徹底、実習内容に合わせた段取りの組み立てなどを理解させ、実践する。幅広い日本料理のジャンルを学んでいき、その知識・技術を総合的に習得することを目指す。

評価の目安と方法	出席状況、受講態度、実習ノートの記入、理論を通じその内容が把握できること。 筆記試験の採点にて評価していく。各実習共に、調理作業が衛生的であるか、正しい手順を踏んでいるか、見本通りに仕上がる、若しくは同じものを作ろうという姿勢を持っているか細かくチェックしていく。加えて実技試験において技術の修得度により評価。
----------	--

評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき 実技試験においては3名の教員がそれぞれ採点を行いその平均点が80点以上のとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき 実技試験においては3名の教員がそれぞれ採点を行いその平均点が70点以上のとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき 実技試験においては3名の教員がそれぞれ採点を行いその平均点が60点以上のとき

日本料理理論

1

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	調理の基本（切る・晒す・湯掻く・炊く・焼く・炒める・煮る・揚げる）
	素材の扱い方（下茹で・茹で上げた後の食材別の扱い方）
	出汁の引き方（昆布出汁・鰹出汁・他、魚介出汁・合せ出汁）

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・日本料理を志す2年次における心構えから説明し、意識の向上を図る。
- ・調理の基本（切る・晒す・湯掻く・炊く・焼く・炒める・煮る・揚げる）を再確認する。
- ・素材ごとに違う茹で方や、茹で上げた後の扱い方などの理論を学ぶ。
- ・日本料理における出汁の種類と引き方を学ぶ。

ポイント

- ・社会人としての礼儀作法や挨拶、衛生面についてや食材管理、調理器具の取り扱いなど、基礎基本を徹底して学ぶ。
- ・包丁の持ち方や打ち物をする時の姿勢を復習する。
- ・素材を知り、扱いを学んで調理へと進むことは全ての料理の原点であり基本である。また、出汁の引き方を学ぶことは日本料理の最も大事な事柄であり、味付けへと繋がる出発点である。技術、知識共に初期段階において、調理師として学ぶ意味合いは非常に高い。

教育到達点

- ・調理の基本の重要性を理解する。
- ・素材と調理法による扱いの違いを理解する。(野菜別、魚介別等の基本的扱い方を理解する。)
- ・出汁の引き方を理解する。品種別による引き方の違いを学ぶ。
- ・一例：昆布出汁、鰹出汁、合せ出汁

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

1

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	調理の基本（切る・晒す・湯掻く・炊く・焼く・炒める・煮る・揚げる） 素材の扱い方（下茹で・茹で上げた後の食材別の扱い方） 出汁の引き方（昆布出汁・鰹出汁・他、魚介出汁・合せ出汁）

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・身だしなみから整え、衛生的に実習を行うことを目的とする。 ・講義での基本の重要性を念頭に置き、実践する。 ・出汁の引き方を修得する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・切る（包丁する）ことに関しては、包丁の切れ味が重要である。 ・下茹での仕方は素材ごとに違い、また、茹で加減も触ったり、食べてみたりして経験する。 ・焼く、煮る、揚げる、炊く、炒めるに関しては、火加減の調節と温度管理が重要である。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・実習を振り返り、デモンストレーションと何が違うのか、何故失敗したのかを反省し、道具（包丁）の管理から見直す。 ・出汁の引き方を実践し、見本との違いを各自で考える。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・包丁の切れ味を実習中にチェックする。 ・調理の基本動作を指導し、指導する。 ・出汁の引き方をチェックし、各班ごとに評価する。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・リードペーパー ・盆ざる

献立名

素材の扱い方
出汁の引き方

番号

分量

1

5人分

材料・調味料	使用量
利尻昆布	20g
鰹節	30g
水(浄水)	1ℓ

材料・調味料	使用量
盛付見本	

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	山菜の下処理法 基本料理 蕨煮浸し タラの芽胡麻和え 蕨の臺揚げ田楽

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・ 様々な山菜の名称を覚え、その特徴や取り扱い方、保存の方法を理解する。
- ・ 旬の季節が一番短い物の代表と言われる山菜。生鮮としての扱い方、灰汁抜き法を学ぶ。
- ・ 山菜は精進料理にも多用され、日本料理とは切っても切れない関係の深い食材として、古来よりの技術法と共に現代法も合わせて学ぶ。

ポイント

- ・ 山菜の特徴を説明し、素材を活かした調理法、代表料理を説明する。
- ・ 山菜は鮮度が重要であり、時間が経ったものは黒くなったり、灰汁が回るので注意する。

教育到達点

- ・ 山菜の名称を覚える。
- ・ 素材ごとの灰汁抜き法と保管法を理解する。

評価の目安と方法

- ・ 実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・ 実習ノート

日本料理実習

2

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	山菜の下処理法 基本料理 蕨煮浸し タラの芽胡麻和え 蕨の薑揚げ田楽

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 様々な山菜に触れる。 ・ きちんと灰汁抜きができたものを実食する。 ・ 山菜（蕨・タラの芽・蕨の薑）の下処理を理解する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 基本的な下処理と保管法を理解する。 ・ 塩茹でするもの、米の研ぎ汁で茹でるもの、米糠を使用して茹で置くものなど素材の灰汁の強さによって下処理が違う。 ・ 和え物のポイントは、下味を付けること、提供直前に和えて盛り付けることである。 ・ 蕨は灰汁が強いため、藁灰を使用して灰汁抜きをする。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 山菜毎の下処理の仕方を理解し、灰汁抜きの技法をと特徴を掴む。 ・ 山菜の代表料理を理解する。 ・ 実習を通して、山菜の味、灰汁の強さを学ぶ。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 和え物の注意点を明確にし、実践できる。 ・ 山菜について理解を深める。
----------	--

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ 天鍋 ・ 天かす入れ

献立名
蕨煮浸し

番号	分量
2	5人分

材料・調味料	使用量
蕨	25本
油揚げ	1枚

材料・調味料	使用量

献立名
タラの芽胡麻和え

番号	分量
2	5人分

材料・調味料	使用量
タラの芽	15本
蒟蒻	1枚
当り胡麻(白)	少々

材料・調味料	使用量

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	春野菜の基本料理 木の芽和え 照り焼き 土佐煮 摺り流し かき揚げ 炊き込み御飯

時間数	授業の方法	担当者名
1回 1時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ 素材の均一な切り出しを学ぶ。
- ・ 油の温度管理について学ぶ。
- ・ 米の見極め方と洗米について学ぶ。
- ・ 冬の野菜から春の野菜へと、一時の間に芽が実へと移り変わると共に、僅かな季節の間にも野菜を使った料理法も変化する。多種の天然物の食材の調理法や地方の春告げ野菜を使った郷土料理を学ぶのがこの季節。寒から暖へ、日本料理の旬を学ぶ。

ポイント

- ・ 和え物の注意点とポイントを復習する。
- ・ 出汁の合わせ方、含ませ方の方法を学ぶ。
- ・ 素揚げと衣揚げの注意点と温度管理を理解する。
- ・ 筍、青豆を使用した様々な料理法を学ぶ。

教育到達点

- ・ 和え物、御吸物、煮物、焼物、揚げ物、御飯物それぞれの調理法と特徴を理解する。
- ・ 米の洗米の仕方と研ぎ汁の利用法を理解する。

評価の目安と方法

- ・ 実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・ 実習ノート

日本料理実習

3

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	春野菜の基本料理 木の芽和え 照り焼き 土佐煮 摺り流し かき揚げ 炊き込み御飯

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・均一な素材の切り出しを実践する。 ・和え物の基本動作の徹底。 ・煮物における鍋周りの基本動作の確認。 ・揚物の温度管理と特徴の理解。 ・洗米の実践と炊飯の仕方。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・矢床と矢床鍋の使い方に慣れ、火加減を学びながら煮物を仕上げる。 ・揚げる素材の特徴を理解し、油の温度や火加減を調整する。 ・米の洗米は、最初の洗いでは溜め水にて手早く攪拌し、水気を切る。そこからはしっかりと米を研ぎ、必要であれば研ぎ汁は取っておく。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・切り出した素材をチェックし、切り出しの基本を指導する。 ・洗米の仕方が理解できる。 ・煮物、揚物による鍋周りの基本動作の習得。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・見本通りの仕上がりになっているかチェックする。 ・油の温度管理、使用法が理解できているか指導する。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・炊飯器 ・天鍋 ・天かす入れ

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	春の魚介類の扱い方と基本料理 目春煮付け 穴子山椒焼き 鯉時雨煮 栄螺伝法焼き

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・春に旬を迎える魚介類を使用して、水洗いの仕方・おろし方を学ぶ。
- ・おろした後の粗類の活用法を学ぶ。
- ・妻類の作り方の復習。
- ・春の名残りと共に豊富な貝類が年間を通じて種類の多い時期となる。春の代名詞と言われる中型、小型の魚類の水洗い法やおろし方を実習する共に、貝類のむき方や料理にかなった応用等を身に付ける。

ポイント

- ・アラの再活用法を学ぶ。
- ・皮引きの技法を学び、その活用法を勉強する。
- ・小型魚は目春と穴子を使用する。中型魚は鯉、貝類は栄螺を使用する。それぞれの特徴とおろし方、下処理の仕方を理解する。

教育到達点

- ・鮮魚の取り扱い方を学び、素材に適した調理法を理解する。
- ・無駄を出さない調理法と実習時における簡単には捨てない心構えを養う。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

4

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	春の魚介類の扱い方と基本料理 目春煮付け 穴子山椒焼き 鯉時雨煮 栄螺伝法焼き

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的	
<ul style="list-style-type: none"> ・鮮魚の水洗い・おろし方を実践する。 ・各素材に合わせた調理法を実践し、衛生的な作業を心掛ける。 ・アラなどの不要部分の活用法を知り、無駄をなくす心構えを身に付ける。 	

ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> ・鮮魚をおろす際は出刃包丁の切れ味でおろすこと。力を入れ過ぎてしまうと身崩れを起こす原因となる。 ・煮付けと時雨煮の煮方の技法と違いを理解し、火加減や煮汁の詰め具合を把握する。 	

教育到達点	
<ul style="list-style-type: none"> ・各種魚介類の取り扱いとおろし方、手順などを把握し、衛生的に作業できる。 ・鮮魚の粗類の活用法を知る。 ・基本の焼物と煮物を理解できる。 	

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・鮮魚の取り扱い方や衛生面での指導。 ・焼物と煮物の基本動作を指導し、器具の取り扱いをチェックする。 ・衛生観念の指導と見本通りの盛り付けができる。
----------	--

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・まな箸 ・竹串 ・金串 	

献立名
小型魚を使って 目春煮付け

番号	分量
4	5人分

材料・調味料	使用量
目春	5本
牛蒡	1本
古根生姜	30g
合せ出汁	900cc

材料・調味料	使用量

献立名
小型魚を使って 穴子山椒焼き

番号	分量
4	5人分

材料・調味料	使用量
穴子	5本
牛蒡(細)	5本
木の芽	5枚
照り地	540cc

材料・調味料	使用量

献立名
<p>中型魚を使って 鯉時雨煮</p>

番号	分量
<p>4</p>	<p>5人分</p>

材料・調味料	使用量
鯉	1/4本
古根生姜	30g
蒟蒻	1枚
合せ出汁	540cc

材料・調味料	使用量

献立名
<p>貝類を使って 栄螺伝法焼き</p>

番号	分量
<p>4</p>	<p>5人分</p>

材料・調味料	使用量
栄螺	5個
卵	5個
三つ葉	1/2束
合せ出汁	450cc

材料・調味料	使用量

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	春の会席料理
	先付 蓬豆腐 白味噌餡掛け 花卉野菜 前菜 蛸烏賊煮 若鮎桜酢漬け 白魚蜜煮 菜の花浸し 落雲丹絡み

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・春の会席料理から春の食材を学ぶ。
- ・春の旬の食材を勉強する。
- ・先付、前菜について学ぶ。

ポイント

- ・先付、前菜は最初に出される料理で、旬の食材を使用した季節感のあるもの。
- ・次に提供される料理に期待感を持たせる内容である。

教育到達点

- ・春の食材を学び、それぞれの下処理の仕方、保管法、調理法を理解する。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

5

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	春の会席料理 先付 蓬豆腐 白味噌餡掛け 花弁野菜 前菜 蛸烏賊煮 若鮎桜酢漬け 白魚蜜煮 菜の花浸し 露雲丹絡み

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 講義内容を踏まえて実習する。 ・ 蛸烏賊の鮮度に注意しながら、骨格を理解し下処理を行う。 ・ 様々な調理法（五法）を駆使し、前菜を美しく仕上げる。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 蛸烏賊は軟骨、眼球、口ばしを除去し、蒸し上げる。 ・ 前菜は味付けの濃いもの、匂いの強いものを避けた方が良い。 ・ 色や形に趣向を凝らし、一口大の物を数種類盛り付ける。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 五つの調理法を学び、前菜を美しく仕上げる。 ・ 春の食材の特徴を理解し、下処理や保存法を理解する。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 蛸烏賊の下処理の仕方を指導する。 ・ 前菜を仕込んだ物を面器に決め、衛生的な作業を心懸ける。 ・ 見本通りの盛り付けができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ 骨抜き ・ 落し蓋

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	春の会席料理
	お椀 蛤潮仕立て
	刺身 魚貝類の盛り合わせ

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・春の会席料理から春の食材を学ぶ。
- ・春の旬の食材を勉強する。
- ・御吸物、刺身について学ぶ。

ポイント

- ・御吸物は様々な材料を用いて抽出した出汁を最大限に活かした料理である。
- ・御吸物を構成する基本要素は『椀種』『椀づま』『吸い口』である。
- ・潮仕立てとは、鮮度の良い魚介類そのものから出る出汁のこと。
- ・刺身を実践する上での衛生観念の徹底。

教育到達点

- ・蛤の鮮度の見方や保管法を知る。
- ・潮仕立てを理解する。
- ・春の魚貝類の下処理法と保管法を理解する。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

6

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	春の会席料理 お椀 蛤潮仕立て 刺身 魚貝類の盛り合わせ

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 椀物の仕立て方の技法の一つ、潮仕立てを实践する。 ・ 鰹、烏賊、細魚の下処理とおろし方を覚える。 ・ 春らしい盛り付け方やしつらえを理解する。 	

ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 基本の桂剥きからの妻類の仕込みを、商品価値のあるものに仕上げる。 ・ 各自が担当する貝類の仕込みを衛生的に行えるよう心懸ける。 ・ 二年になって初めての大きな魚の取り扱いについて理解する。 ・ 鰹をおろした後の柵取りの仕方と、器に合わせた切り出しの仕方を覚える。 	

教育到達点	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 鰹の下処理とおろし方、柵取りの方法と仕立て方を把握する。 ・ 潮仕立てを理解し、見本通りの出汁を引く。 ・ 刺身の衛生的な作業を理解する。 	

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 春の魚貝類の鮮度の見極め方を指導する。 ・ 刺身にする魚貝類の掃除した状態と刺身の引き方をチェックする。 ・ 見本通りの盛り付けができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ リードペーパー ・ まな箸 ・ 造り板 	

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	春の会席料理
	焼物 鯖の玉子巻織焼き
	煮物 穴子 厚揚げ 蒨 独活

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・春の会席料理から春の食材を学ぶ。
- ・春の旬の食材を勉強する。
- ・焼物、煮物について学ぶ。
- ・巻織地について学ぶ。
- ・穴子の下処理とおろし方の手順を覚える。

ポイント

- ・火を使って焼き上げた料理を総称して焼物という。
- ・加熱方法で大別すると、直火焼きと関節焼きに分かれる。
- ・煮物は合せ出汁で煮る基本的なものから、揚げたり、焼いたりしてから煮る方法などがある。

教育到達点

- ・鯖の水洗いの仕方と、おろし方、切り出しの仕方が理解できる。
- ・巻織地の利用法と応用の仕方を覚える。
- ・焼物、煮物の基本動作が理解できる。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	春の会席料理 焼物 鯖の玉子巻織焼き 煮物 穴子 厚揚げ 落 独活

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 巻織地の作り方と応用の仕方を覚える。 ・ 穴子の下処理とおろし方を実践する。 ・ 落、独活の灰汁抜き法と保管法を理解する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 巻織地は火入れの仕方に注意する。 ・ 穴子はぬめりをしっかりと取り除き、骨の作りを覚えて包丁の角度や入れ方を学ぶ。 ・ 落や独活などの春の素材の下処理。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 玉子巻織焼きの技法を習得する。 ・ 穴子の下処理と骨格が理解できる。 ・ 落の下処理と掃除の仕方、独活の灰汁抜き法が理解できる。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 巻織地のでき具合をチェックする。 ・ 見本通りの盛り付けができる。 ・ 穴子の下処理やおろし方を指導して回る。 ・ 煮物の仕立て方をチェックする。
----------	--

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ 目打ち ・ 巻きす ・ 焼台 ・ 金串

献立名
煮物 穴子 厚揚げ 落 独活

番号	分量
7	5人分

材料・調味料	使用量
穴子	5本
厚揚げ	1枚
落	10本
独活	15cm 3本

材料・調味料	使用量
盛付見本	

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	春の会席料理
	揚物 桜海老と新玉葱のかき揚げ
	食事 筍の炊き込み御飯 水菓子 ぐず桜

時間数		授業の方法	担当者名
1回	1時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・春の会席料理から春の食材を学ぶ。
- ・春の旬の食材を勉強する。
- ・揚物、食事、水菓子について学ぶ。
- ・葛粉を使用するの練り仕事と葛粉の利用法を学ぶ。

ポイント

- ・揚物は油を使用しての高温調理のため、材料の旨味を逃がさず、短時間で火を通すことが可能。
- ・葛粉は粉にして素材に粉打ちしたり、水で溶いて餡にしたり、今回のように生地に混ぜ込んで練り上げることで固めるなど様々な方法で使用する。

教育到達点

- ・揚物の基本動作と温度管理について理解する。
- ・筍の下処理と灰汁抜きの方法を理解する。
- ・葛粉の利用法を理解し、練り仕事の基本を覚える。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

8

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	春の会席料理
	揚物 桜海老と新玉葱のかき揚げ
	食事 筍の炊き込み御飯 水菓子 ぐず桜

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・揚物の温度管理を行い、各自でかき揚げを実践する。 ・筍の灰汁抜きを理解し、掃除の仕方や切り出し方を覚える。 ・葛粉を使用しての練り仕事を実践し、矢床鍋と宮島の使い方を学ぶ。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・かき揚げの注意点を理解し、素材の切り出しを均一にする。 ・葛粉を使用しての練り仕事は、必ず一度生地を漉してから火にかける。 ・練り上がりまでは、全体に透明感が出るまでしっかりと練ること。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・各自が揚物の基本動作を全うし、温度管理からでき栄えまで理解する。 ・筍の下処理と灰汁抜きを理解する。 ・葛粉の特性と利用法を習得し、練り仕事をスムーズに行う。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・かき揚げの素材の切り出しから、揚げ方までをチェックする。 ・御飯の炊き方の復習をする。 ・練り仕事における鍋周りの状況を指導する。
----------	--

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・宮島 ・炊飯器 ・天鍋 ・天かす入れ ・裏漉し

献立名

揚物

桜海老と新玉葱のかき揚げ

番号

8

分量

5人分

材料・調味料

使用量

桜海老

150g

新玉葱

2個

三つ葉

1束

大根

5cm

生姜

30g

材料・調味料

使用量

盛付見本

献立名	番号	分量
食事 筍の炊き込み御飯	8	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
筍	1本		
油揚げ	2枚		
木の芽	5枚		
米	3合		

献立名	番号	分量
水菓子 くず桜	8	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
吉野本葛	50g		
黒餡	15g 5個		
桜葉塩漬け	5枚		

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	節句料理 伝承文化の歴史
	祝い肴五種盛り
	小鯛兜焼 矢羽根蓮根 矢羽根生姜 鉄扇海老 的射真丈

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・五節句の一つである『端午の節句』を学ぶことで、日本の文化や歴史を知り、見立て料理についてや、男子の節句である物事の謂れや由来を勉強する。
- ・端午の節句に因んだ器の使用法や料理の切り出し方、盛り付け方を学ぶ。

ポイント

- ・見立料理を学ぶことで、日本の文化や歴史に触れ、より深い和食の繊細さを学び、普段よく目にする料理とは違い、見せる料理との比較、学園祭にも活かせる料理の見せ方や演出の仕方を学ぶ。

教育到達点

- ・節句料理の伝統を理解する。
- ・料理の謂れ（かぶと焼・矢羽根・的射・鉄扇など）を理解する。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

9

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	節句料理 伝承文化の歴史
	祝い肴五種盛り
	小鯛兜焼 矢羽根蓮根 矢羽根生姜 鉄扇海老 的射真丈

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的	
<ul style="list-style-type: none"> ・生身を使用した生身仕事の一部を学び、流し缶の使用法や一文字にて滑らかに仕上げる方法を学ぶ。 ・小鯛のかぶと焼きの技法を学ぶ。 ・矢羽根、鉄扇、的射等の見立て料理を実践する。 ・端午の節句を理解し、見立て方や盛り付けの技法を学ぶ。 	

ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> ・生身仕事は色々な場面で必要となってくる。今回は平らで滑らかに蒸し上げる方法を学ぶ。 ・小鯛の頭の割り方、焼き方を理解する。 ・蓮根の形を利用した矢羽根の見立て方。 ・海老の形状を利用した鉄扇の見立て方。 	

教育到達点	
<ul style="list-style-type: none"> ・生身が均一に滑らかに蒸し上がる。 ・小鯛の頭の割り方と包丁の仕方が理解できる。 ・矢羽根蓮根の切り出し方が理解できる。 ・端午の節供の意味合いを理解し、盛り付けに反映させる。 	

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の頭の割り方を理解する。 ・各見立て料理が理解できる。 ・見本通りの盛り付けができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・焼台 ・流し缶 ・一文字 	<ul style="list-style-type: none"> ・鉄扇串

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	春の伝統料理 若筍煮 うすい豆と小海老の玉子とじ 豆腐田楽

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・春の出会いもの『筍』と『若布』を使用した基本の若筍煮を学ぶ。
- ・豆腐の水切りの仕方を学ぶ。
- ・田楽焼きを説明し、一年次に実習した玉味噌を応用した田楽味噌三種の利用法を習得する。
- ・うすい豆の保管法と素材の見極めを習得する。

ポイント

- ・様々な飾り串を説明しながら、今回の田楽串の使用法を学ぶ。
- ・筍の戻し方を復習する。
- ・うすい豆（豌豆豆）は鞘から外したら水に落とし、乾燥しないように養生する。
- ・若布の種類を勉強し、戻し方と掃除の仕方を理解する。
- ・春の節供（3月3日・5月5日）を挟み、古来より伝承されてきた料理がこの季節に多くある。郷土に育まれた伝統に裏打ちされた食文化は幅広く、日本列島の中にあっても今もなお頑なに守られ、受け継がれている。

教育到達点

- ・旬の食材を勉強し、春の出会いもの筍と若布を覚える。
- ・うすい豆の処理の仕方を覚える。
- ・用途に応じた飾り串の使用法を覚える。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

10

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	春の伝統料理 若筍煮 うすい豆と小海老の玉子とじ 豆腐田楽

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 玉味噌の活用法を実践する。(赤玉味噌・白玉味噌・木の芽味噌) ・ 筍の部位別の特徴を把握し、それぞれを活かした調理法を覚える。 ・ うすい豆の扱い方、茹で方、保存法を実践する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 豆腐田楽は焼いた姿がそのまま盛り付けの形となるため、串打ちは丁寧に行う。 ・ 下焼きした豆腐に味噌を付けて焼く際は、焦げやすいので注意を払う。 ・ うすい豆は茹でる際に、落とし蓋をし空気に触れないよう茹でることで皺を防ぐ。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 焼台の使用法を理解し、焦がさないよう火加減の調節を行う。 ・ 若筍煮の基本を身に付ける。 ・ うすい豆（豌豆豆）の調理法を学び、卵とじの基本を知る。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 串打ちの仕方を細かく指導する。(持った時のバランスや見栄え) ・ 焼台の使用法と火加減の調節をチェックする。 ・ 見本通りの盛り付けができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ 焼台 ・ 田楽串 ・ 焼き網

献立名	
春の伝統料理 若筍煮	

番号	分量
10	5人分

材料・調味料	使用量
若布	150g
筍	1本
鯉節	50g
合せ出汁	900cc

材料・調味料	使用量

献立名	
春の伝統料理 うすい豆と小海老の玉子とじ	

番号	分量
10	5人分

材料・調味料	使用量
グリーンピース	250g
小海老	25本
卵(M)	5個
合せ出汁	450cc

材料・調味料	使用量

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	春の名残りの料理 穴子と独活の山椒焼き 貝類と若布の酢の物 鯛と菜の花の炊き込み御飯

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・葉山椒、実山椒、花山椒など山椒の使い方と応用料理を学ぶ。
- ・穴子のおろし方の復習。
- ・貝類の下処理の復習。

ポイント

- ・二杯酢、三杯酢、甘酢、土佐酢、加減酢など基本の合せ酢を学ぶ。
- ・焼物の串打ちの技法を確認する。
- ・晩春より初夏へと移る間際、見慣れた食材も姿を消し始める。大きさや味もバラつき始めるが、天然産が出回るのもこの季節である。
- ・名残よりも走りへの食の見方に現代人の感じ方の違いも多大ある。名残りの食材を思い起こし、工夫の中で作り上げるのも非常に価値観が高い応用料理として是非身に付けたいことであり、学ぶことの多い料理でもある。

教育到達点

- ・穴子の骨格を復習し、おろし方の手順を理解する。
- ・貝類の下処理を復習し、貝柱の位置を理解する。
- ・合せ酢の種類と応用の仕方を習得する。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	春の名残りの料理 穴子と独活の山椒焼き 貝類と若布の酢の物 鯛と菜の花の炊き込み御飯

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・穴子のおろし方の復習を実践し、丁寧に開く。 ・貝類の下処理を実践し、貝柱の位置を把握する。 ・焼物の基本動作を学ぶ。 ・菜の花の灰汁抜き法を実践する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・貝類は貝柱の位置を把握し、貝剥きを的確に使用することが大事である。 ・穴子のようなぬめりのある魚は、しっかりと下処理してぬめりを除去し、骨の形状を思い出しながら ・包丁を進めていく。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・穴子をおろす手順を理解し、衛生的に開くことができる。 ・貝類の貝柱の位置を把握し、衛生的に下処理することができる。 ・素材の灰汁抜きの仕方や茹で加減がわかる。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・穴子の下処理や開き方をチェックし指導する。 ・貝類の衛生的な取り扱いを指導する。 ・見本通りの盛り付けができる。

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・目打ち ・貝剥き ・金串 	<ul style="list-style-type: none"> ・焼台 ・炊飯器

献立名
春の名残り料理 穴子と独活の山椒焼き

番号	分量
11	5人分

材料・調味料	使用量
穴子（小）	5本
独活	15cm5本
実山椒	大さじ3
照り地	360cc

材料・調味料	使用量

献立名
春の名残り料理 貝類と若布の酢の物

番号	分量
11	5人分

材料・調味料	使用量
帆立貝	3枚
小柱	10個
若布	25g
防風	5本
西京味噌	150g

材料・調味料	使用量

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	初夏の食材の特色と活用料理 酢浸し 鱈南蛮酢浸し／揚物 鱧変わり衣揚げ 煮合わせ 冬瓜含ませ煮

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・初夏の食材を学び、その特徴を理解する。
- ・走り、旬、名残りというものを知る。
- ・初夏の野菜の下処理と灰汁抜き法を勉強する。
- ・初夏の魚貝類の特徴を知り、水洗いの方法やおろし方を学ぶ。
- ・青梅の特徴と針打ちについて学ぶ。

ポイント

- ・素材の色を活かした下処理や調理法を学ぶ。
- ・魚介類の特徴を活かしたおろし方、切り出しを学ぶ。
- ・初夏を迎え梅雨の頃には春の食材も完全に姿を消し、魚貝類も青魚や川魚が出回り始めるのがこの季節。
- ・「新〇〇」と付く野菜類が出回り始める。出始めは灰汁が少なく扱いやすいのが特徴である。

教育到達点

- ・素材それぞれの個性を活かした調理法を理解する。
- ・魚介類の活けメと野メの違いを理解する。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

12

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	初夏の食材の特色と活用料理 酢浸し 鱈南蛮酢浸し／揚物 鱈変わり衣揚げ 煮合わせ 冬瓜含ませ煮

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 基本的な野菜の下茹でや灰汁抜き法を復習していく。 ・ 青梅を針打ちする。 ・ 魚介類の水洗いを実践し、衛生的な作業を心懸ける。 	

ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 根菜類は基本通り水または研ぎ汁でしっかりと灰汁抜きすること。 ・ 青味の野菜や葉物類は塩茹でし、氷水で色止めを行うこと。 ・ 魚介類はおろし方のポイントを押さえ、衛生的に行うこと。 ・ 青梅は種までしっかりと針打ちし、塩水に漬け置く。 	

教育到達点	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 初夏の野菜類の下ごしらえを理解する。 ・ 初夏の魚貝類の特徴を理解し、おろし方のポイントを知る。 	

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 素材ごとの切り出し方や茹で方が基本に忠実であるかチェックする。 ・ 魚介類の取り扱いが適切であるか指導する。 ・ 見本通りの盛り付けができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット 	

献立名	
初夏の食材の特色と活用料理 酢浸し 鱈南蛮酢浸し	

番号	分量
12	5人分

材料・調味料	使用量
鱈	10本
分葱	10本
蓮根	1節
じゅん菜	大さじ5

材料・調味料	使用量

献立名	
初夏の食材の特色と活用料理 揚物 鱧変わり衣揚げ	

番号	分量
12	5人分

材料・調味料	使用量
鱧	1/2本
梅干	5個
大葉	10枚
黒胡麻	少々
小麦粉	150g

材料・調味料	使用量

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	初夏の会席料理 先付 水無月豆腐 前菜 じゅん菜山葵浸し 鱈一夜干し焼き 穴子山椒煮 白瓜雷干し雲丹和え 牛蒡酢漬け

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・六月限定の伝統料理の技法を学ぶ。
- ・水無月豆腐の謂れと約束事を学ぶ。
- ・小魚（鱧）の取り扱いと注意点について学ぶ。
- ・穴子の下処理とおろし方について学ぶ。
- ・白瓜の雷干しの技法を理解する。

ポイント

- ・水無月豆腐ではアガーを使用した寄せ物の復習をする。
- ・魚貝類や野菜類、共に春の食材とは違う種類が出回り始める。梅雨時の前後を挟み、同一種類の物でも脂や灰汁の多さが変わり始めるのもこの時期である。
- ・素材の大きさや部位により調理法も変わり、適正を見極めることが要求される。

教育到達点

- ・水無月豆腐の謂れと歴史を知る。
- ・凝固剤（アガー）の特徴と注意点を理解する。
- ・バランスを考えた盛り付け方を把握する。
- ・初夏の素材の取り扱い方と特性を活かした調理法が理解できる。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

13

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	初夏の会席料理 先付 水無月豆腐 前菜 じゅん菜山葵浸し 鱈一夜干し焼き 穴子山椒煮 白瓜雷干し雲丹和え 牛蒡酢漬け

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・湯煎にかけての黄味酢の作り方と卵の凝固について学ぶ。 ・デモンストレーションでは天付きの使用法と七夕に合わせた盛り付け方も学ぶ。 ・アガーを使用する際の凝固剤の使用法の実践。 ・仕込んだ前菜を綺麗に面器に決め、衛生的な盛り付けを心懸ける。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・アガーを使用した寄せ物は凝固剤の特性を理解し、分離しないように務める。 ・黄味酢は卵黄の凝固温度を理解し、滑らかに仕上げる。 ・蓴菜の特性と取り扱い方。 ・鱈は腹が弱い魚なので、取り扱いには十分注意する。 ・穴子の骨の形状を覚え、包丁の角度やおろし方に注意する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・寄せ物を綺麗に仕上げる。 ・黄味酢を習得する。 ・器に合わせた素材の切り出しと、バランスを考えた盛り付け方が理解できる。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・分離しないよう寄せ物ができている。 ・仕込んだ物を面器に決め、盛り付けの体制が整っているか指導する。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・流し缶 ・焼台 ・焼き網 ・天突き

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	初夏の会席料理
	お椀 鮑 素麺 茗荷 青柚子
	刺身 鱸 槍烏賊

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・ 活け締めと上がりの鱸の取り扱い方の違いを学ぶ。
- ・ 基本的な鮑の水洗いとおろし方。
- ・ 一番出汁の引き方の復習と活用法について理解する。

ポイント

- ・ 日本料理において鮑はなくてはならない初夏の代表的な素材である。
- ・ 鱸をおろす際は、鱗も多くヒレも鋭く長いため、注意が必要である。

教育到達点

- ・ 鱸の特性を覚え、おろし方の手順を理解する。
- ・ 鮑の特性を理解し、柱の外し方や下処理を把握する。
- ・ 初夏の鮮魚の取り扱い方を習得する。
- ・ 御吸物の仕立て方を理解する。

評価の目安と方法

- ・ 実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・ 実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	初夏の会席料理 お椀 鮑 素麺 茗荷 青柚子 刺身 鱸 槍烏賊

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習
		実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・各班で鱸をおろし、骨の形状を勉強しながら実践する。 ・吸物の仕立て方を実践する。 ・初夏の鮮魚の刺身を衛生的に行う。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・貝類は柱の位置を把握し、適切に処理をすることが重要である。 ・昆布出汁の引き方を復習し、適切な温度管理と鰹節の加え方を学ぶ。 ・刺身では妻類も含めて衛生的に仕込み、まとめること。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・鱸の特徴を理解し、三枚おろしと皮引きの技法を習得する。 ・鮑の取り扱いと貝類の火の入れ方を理解する。 ・基本の御吸物の仕立て方を習得する。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・鱸の取り扱いやおろし方をチェックする。 ・皮引きと刺身の仕立て方、盛り付けをチェックする。 ・一番出汁の引き方を指導し、当たりのつけ方や仕立て方をチェックする。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・リードペーパー ・まな箸 ・造り板

献立名

初夏の会席料理
刺身 鱸 槍烏賊

番号	分量
14	5人分

材料・調味料	使用量
鱸	半身
槍烏賊	1杯
大根	8cm
大葉	5枚
山葵	少々

材料・調味料	使用量
盛付見本	

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	初夏の会席料理 焼物 鮎田楽焼き 煮物 鮎並酒蒸し

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・小魚（鮎）の取り扱いと下処理の仕方を学ぶ。
- ・田楽味噌の利用法と応用の仕方について理解する。
- ・初夏に向く焼き物の仕立て方と皆敷について。
- ・鮎並の下処理とおろし方を学ぶ。
- ・骨切りの基本と意味合いについて理解する。

ポイント

- ・田楽味噌は、基本の玉味噌からの応用である。
- ・小魚（鮎）は腹が非常に弱いため、取り扱う際には注意が必要である。
- ・鮎並は脂がのった初夏が旬になる。骨格を覚えておろしていく。
- ・蒸し器による酒蒸しのポイントは、灰汁を取ることができない調理法のため、鮮度が重要である。

教育到達点

- ・鮎並の骨格を理解し、おろし方や手順を理解する。
- ・鮎の特性を理解し、串打ちの仕方や焼き方を理解する。
- ・蒸し物の特徴を把握し、酒蒸しを学ぶ。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

15

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	初夏の会席料理 焼物 鮎田楽焼き 煮物 鮎並酒蒸し

時間数	授業の方法	担当者名
1回 3時間	実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・各自で鮎の下処理をし、串打ちを実践する。 ・鮎並の特性を理解し、三枚おろしと骨切りを実践する。 ・焼物では、下焼きと田楽焼きの火加減の違いを学ぶ。 ・蒸し物では、酒蒸しの特徴と仕立て方を学ぶ。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・鮎は骨の位置を把握し、金串を縫うように打つこと。 ・鮎の下焼きはしっかりと行い、田楽焼きにする際は焦がさないように気を付ける。 ・焼物の盛り付けは、前盛りを含め皆敷を使用して季節感を演出する。 ・鮎並は小骨のある素材である。そのため、骨切りをして食べやすく仕立てることが重要である。 ・初夏の鮎並は脂がのって美味であるが、上品な味わいの素材なので味付けには注意する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・鮎並の下処理とおろし方が理解できる。 ・鮎並の骨切りの意味合いを理解して実践できる。 ・焼物と蒸し物の特性を理解して調理できる。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・鮎並は適正な下処理を行い、臭みなく仕上げている。 ・鮎の取り扱いに注意し、腹を破かず適切に串打ちができています。 ・田楽焼きを焦がさず仕上げていますかチェックする。 ・見本通りの盛り付けができる。
----------	--

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・焼台 ・金串 ・蒸し器

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	初夏の会席料理
	揚物 新蓮根挟み揚げ 枝豆かき揚げ／食事 生姜炊き込み御飯
	留椀 合せ味噌仕立て 焼き茄子 大葉／水菓子 煮梅

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・ 素材の違いによる揚げ物の温度管理の仕方について学ぶ。
- ・ 生姜を使用した炊き込み御飯の炊き方。
- ・ 青梅の茹で方と晒し方、含ませ方を覚える。
- ・ 焼茄子の仕込み方と焼き方を学ぶ。

ポイント

- ・ 新蓮根の灰汁止めの仕方を理解し、別の素材を挟んで揚げる挟み揚げの技法を学ぶ。
- ・ 新蓮根と中身の真丈のバランスを考え、揚げ物の温度管理をすること。
- ・ 枝豆はばらけ易い素材である。揚げ物にする際のまとめ方、揚げ方を学ぶ。
- ・ 青梅の蜜煮の技法を理解する。

教育到達点

- ・ 素材による揚げ物の温度管理を理解する。
- ・ 焼茄子の焼き方、火加減、出来上がりの目安が理解できる。
- ・ 青梅の蜜煮の工程を理解する。

評価の目安と方法

- ・ 実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・ 実習ノート

日本料理実習

16

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	初夏の会席料理 揚物 新蓮根挟み揚げ 枝豆かき揚げ／食事 生姜炊き込み御飯 留椀 合せ味噌仕立て 焼き茄子 大葉／水菓子 煮梅

時間数	授業の方法	担当者名
1回 3時間	実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・新物の蓮根に触れてみて素材のよし悪しを学ぶ。 ・2種類の違う素材の合わせ方と揚げ方の基本を実践する。 ・ばらけ易い素材のまとめ方と揚げ方を実践する。 ・青梅の蜜煮を実践し、色の出し方や含め方のポイントを押さえる。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・新蓮根は柔らかく透明感がある素材である。様々な調理法を学び、食感を覚える。 ・枝豆のようなばらけ易い素材を揚げる際は、打ち粉をして衣の量も考えてまとめる必要がある。 ・青梅は沸騰させると皮が破れてしまうので、80℃位でゆっくり火を入れる。 ・途中、灰汁や渋みが出るので何度か水を替えて茹でるを繰り返す。 ・良く晒した青梅は含ませる際も、沸騰させずゆっくり炊いていく。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・新蓮根の特性を理解し、挟み揚げを焦がさず仕上げること。 ・枝豆かき揚げをばらけないよう揚げること。 ・青梅の戻し方、茹で方、含ませ方、色の出し方が理解できる。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・揚げ物の温度管理を細かくチェックする。 ・焼茄子の焼き方と出来上がりの目安を指導する。 ・基本の青梅の炊き方が理解できる。 ・見本通りに盛り付けられる。
----------	--

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・炊飯器 ・銅鍋 ・天鍋 ・天かす入れ

献立名		番号	分量
初夏の会席料理 食事 生姜炊き込み御飯 留椀 合せ味噌仕立て		16	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
古根生姜	3株	信州味噌	適量
米	3合	茄子	3本
		大葉	5枚

献立名		番号	分量
初夏の会席料理 水菓子 煮梅		16	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
青梅	10個		
蜜	540cc		

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	盛夏の野菜類の活用法
	煮物 冬瓜の葛煮
	焼物 夏の根物野菜の木の芽焼き／冷し鉢 茄子と唐辛子の餡掛け

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・旨味を蓄えた夏野菜は個性も強い。
- ・盛夏の根野菜の下処理と灰汁抜き。
- ・みずみずしさを蓄えた枝物野菜、葉物野菜、根物野菜等、全ての野菜が最も多く出回る季節。
- ・素材の特徴を知り、野菜どうしの組み合わせ、魚介類との組み合わせ等を通して、料理法や味の相乗効果を知ること。

ポイント

- ・灰汁の強い素材は、切り出した後は水に良く晒しておくこと。
- ・白く仕上げたい素材は酢を使用し、それ以外は研ぎ汁で下茹でする。
- ・冬瓜は青臭い皮目に近い部分をしっかりと剥き込み、ゆっくりと含ませること。
- ・茄子の皮目を揚げることで色止めしておくこと。

教育到達点

- ・食感を考えた素材の切り出しを学ぶ。
- ・灰汁抜き、下茹での際の基本動作を理解する。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	盛夏の野菜類の活用法
	煮物 冬瓜の葛煮
	焼物 夏の根物野菜の木の芽焼き／冷し鉢 茄子と唐辛子の餡掛け

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 冬瓜の取り扱いと切り出しの仕方を実践する。 ・ 冬瓜の下茹での仕方と含ませ方について学ぶ。 ・ 見た目、食感を意識した素材の切り出しと火入れを目指す。 ・ フライパンを使用しての間接焼きの手法を実践する。 	

ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 切り出した大きさがそのまま盛り付けに反映する料理なので、意識して実践する。 ・ 下茹での時点での素材の固さを考え、各班で確認する。 ・ 食感を考えての火の入れ方、焼く手順を理解する。 	

教育到達点	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 盛夏の根野菜の特性を理解し、灰汁抜き、下茹で、仕上げ方を覚える。 ・ 関節焼きの技法を実践し、タレの詰め具合や照りの出し方を理解する。 	

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 根野菜の火入れの仕方を竹串を使用してチェックする。 ・ 木の芽焼きの焼き方、火加減、詰め具合をチェックする。 ・ 冬瓜の下茹で具合、炊き方が理解できる。 ・ 見本通りの盛り付けができる。
----------	--

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ フライパン ・ 刷毛 ・ 竹串 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 天鍋

献立名
盛夏の野菜類の活用法 煮物 冬瓜の葛煮

番号	分量
17	5人分

材料・調味料	使用量
冬瓜	中 1個
人参	1/2本
絹さや	15枚
貝柱	3個
葛素麺	1/2束
木耳	15枚

材料・調味料	使用量
盛付見本	

献立名	
盛夏の野菜類の活用法 焼物 夏の根物野菜の木の芽焼き	

番号	分量
17	5人分

材料・調味料	使用量
蓮根	1節
牛蒡（細）	1本
里芋	5個
人参	1本
隠元	10本
合鴨ロース	1枚
木の芽	5枚

材料・調味料	使用量

献立名	
盛夏の野菜類の活用法 冷し鉢 茄子と唐辛子の餡掛け	

番号	分量
17	5人分

材料・調味料	使用量
茄子	2本半
唐辛子	5本
辛味大根	1/2本

材料・調味料	使用量

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	盛夏の魚介類の活用法
	冷し鉢 鮑葛取り／焼物 鱸蓼味噌焼き
	酢の物 女鰯南蛮漬け

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・ 鮮魚の活け締めと野締めの違いを学ぶ。
- ・ 鮑の下処理の仕方を学ぶ。
- ・ 女鰯のおろし方と小魚の扱い方について学ぶ。
- ・ 鱸の水洗いとおろし方を学ぶ。

ポイント

- ・ 活け締めの素材と野締めの素材を見比べ、値段や調理法の違いを理解する。
- ・ 身表、皮表の切り出し方の違いを理解する。
- ・ 鮑は塩磨きしてから柱を外す。

教育到達点

- ・ 活け締めと野締めの違いを理解する。
- ・ 鮑の下処理を理解し、柱の外し方がわかる。
- ・ 女鰯の下処理とおろし方がわかる。

評価の目安と方法

- ・ 実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・ 実習ノート

日本料理実習

18

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	盛夏の魚介類の活用法
	冷し鉢 鮑葛取り／焼物 鱸蓼味噌焼き
	酢の物 女鰯南蛮漬け

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習
		実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 鱸をおろし、切り出しを行う。 ・ 玉味噌を応用させた蓼味噌を作る。 ・ 鮑を下処理して葛煮を仕立てる。 ・ 女鰯をおろして小魚の取り扱い方を学ぶ。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 活け締め物は弾力があり、鱸に関してはおろし方にも特性を活かしたおろし方がある。 ・ 鱸は皮が固く、身がはぜ易い素材なので串打ちは丁寧に行う。 ・ 鱸の下焼きはしっかりと行い、蓼味噌を塗った後は焦がさないように注意する。 ・ 鮑の庖丁は滑りやすいので丁寧に行う。貝類の火入れの仕方にも注意する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 各素材の特性を理解し、火入れの仕方や仕上げ方を習得する。 ・ 身表、皮表の切り出し方を理解する。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 各素材のおろし方、下処理が適切かチェックする。 ・ 見本通りの盛り付けができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ 焼台 ・ 金串 ・ 天鍋

献立名
盛夏の魚介類の活用法 冷し鉢 鮑葛取り

番号	分量
18	5人分

材料・調味料	使用量
鮑（小）	3個
子苺荷	2個半
若布	50g

材料・調味料	使用量
盛付見本	

献立名
<p align="center"> 盛夏の魚介類の活用法 焼物 鱸蓼味噌焼き </p>

番号	分量
18	5人分

材料・調味料	使用量
鱸(切り身)	5切れ
信州味噌	大さじ5
蓼の葉	1束
蓮根	1節
棒生姜	5本

材料・調味料	使用量

献立名
<p align="center"> 盛夏の魚介類の活用法 酢の物 女鯛南蛮漬け </p>

番号	分量
18	5人分

材料・調味料	使用量
女鯛	10本
長葱	2本
白瓜	1本
南蛮酢	360cc

材料・調味料	使用量

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	七夕の精進点心
	向付 五色短冊野菜の蓼酢味噌掛け／椀盛 七夕冬瓜
	鉢物 七夕素麺（織姫の糸に素麺を見立てて）

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・日本古来の伝承料理と時代の移り変わりによる料理の変化を知る。
- ・中国より伝わった星伝説と日本の仏教行事の混同が七夕節供料理そのものに次第に変化を与えた。
- ・それに伴い、現在の料理へと形態を変えている。その料理の本質を知る。

ポイント

- ・七夕の節句は新暦だと梅雨の時期、旧暦だと秋の気配を感じる時期である。
- ・笹、竹、短冊、天の川などに見立て、素材の切り出しや盛り方にも気を付ける。

教育到達点

- ・文化風習や謂れを知り、特殊な形状や見立て方を理解する。
- ・専門性の高い表現方法や言葉の意味合いを理解する。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

19

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	七夕の精進点心 向付 五色短冊野菜の蓼酢味噌掛け／椀盛 七夕冬瓜 鉢物 七夕素麺（織姫の糸に素麺を見立てて）

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的	
<ul style="list-style-type: none"> ・講義での内容を踏まえ、切り出しや見立て方を実践する。 ・実習内容を理解し、学園祭に向けて展示会などでの見せ方を学ぶ。 ・精進料理の基本を理解する。 	

ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> ・精進料理では生ぐさ物を使用しない。 ・乾物やその戻し汁、精進出汁、油を使用して調理していく。 ・短冊野菜は大きさバランスを整え、切り出しの重要性を理解すること。 	

教育到達点	
<ul style="list-style-type: none"> ・乾物の基本的な戻し方、精進出汁の利用法を理解する。 ・見本通りの正確な切り出しが実践できる。 	

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・見本通りの切り出し、盛り付けができる。 ・見立料理について習得できる。
----------	---

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・当り鉢 ・当り棒 ・流し缶 	<ul style="list-style-type: none"> ・ガーゼ

献立名
七夕の精進点心 椀盛 七夕冬瓜

番号	分量
19	5人分

材料・調味料	使用量
冬瓜	10cm角5切
煮梅	5個
椎茸	5枚
紫蘇	5枚
精進出汁	700cc

材料・調味料	使用量

献立名
七夕の精進点心 盛り込み 七夕素麺

番号	分量
19	5人分

材料・調味料	使用量
白素麺	5束
玉蜀黍	1/2本
枝豆	50粒
長葱	1本
古根生姜	15g
湯葉	2枚

材料・調味料	使用量

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	夏野菜の揚げ物（相対二品） 素材の違いと手法の違い
	賀茂茄子の揚げ田楽 煮卸し
	新蓮根のつくね揚げ 挟み揚げ

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・夏の代表的野菜を用いて相対的な二品の料理法を学ぶ。
- ・夏野菜を使用し、揚げ方、揚げた後の手法を変えることでの料理のレパートリーを勉強する。
- ・素材の違い（水気の多さ・少なさ）（固さ）、根物と葉物等に見る相反した料理法、日本料理の原点とも言われる素材と料理法には理路整然とした形が出来上がっている点を学ぶ。

ポイント

- ・茄子の皮目の色は水溶性のため、油を使用して高温で熱処理をして色を保つ。
- ・新蓮根はすりおろしとスライスで様々な食感を学ぶ。
- ・揚げる素材の形状、大きさによって、油の量や温度管理を指導する。

教育到達点

- ・同じ素材から複数の調理法を学び、素材の特性を理解する。
- ・下処理の仕方を変えることによる食感の違いや調理法の違いを理解する。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

20

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	夏野菜の揚げ物（相対二品） 素材の違いと手法の違い 賀茂茄子の揚げ田楽 煮卸し 新蓮根のつくね揚げ 挟み揚げ

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・揚げ煮の技法と煮汁の応用法を学ぶ。 ・玉味噌の応用を知り、田楽味噌の使用法を実践する。 ・蓮根のつくね生地の作り方と応用の仕方を学ぶ。 ・挟み揚げの技法と揚げ物の温度管理を理解する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・賀茂茄子の灰汁抜きを実践し、切り出し方、揚げ方、火の入り具合を理解する。 ・田楽焼きに使用する玉味噌の固さや塗り方、焼き方を理解し、焦がさないように仕上げる。 ・煮卸しの活用法を学び、素材による揚げ方や煮汁の活用法を学ぶ。 ・蓮根の灰汁抜きと特性を理解し、様々な調理法を理解する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・賀茂茄子の特性を活かした調理法の違いを理解する。 ・新蓮根の特性を理解して様々な手法や調理法を学ぶ。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・素材による揚げ方をチェックし、揚げ物の基本動作を指導する。 ・夏野菜の特性を理解する。 ・見本通りの盛り付けができる。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・天かす入れ ・焼台 ・田楽串 ・焼き網 ・天鍋

献立名

夏野菜の揚げ物 相対二品
 賀茂茄子の揚げ田楽 賀茂茄子の煮卸し

番号

分量

20

5人分

材料・調味料	使用量
賀茂茄子	2個半
赤出汁味噌	250g
粉山椒	少々

材料・調味料	使用量
賀茂茄子	2個半
獅子唐	10本
長葱	1本
紅葉卸し	大さじ2
合せ出汁	360cc
盛付見本	

献立名

夏野菜の揚げ物 相対二品

新蓮根のつくね揚げ 新蓮根の挟み揚げ

番号

分量

20

5人分

材料・調味料	使用量
蓮根	1節
無頭海老	10本
卵	5個
梅肉	少々
大葉	10枚

材料・調味料	使用量
蓮根	1節
蟹身	100g
生身	200g
獅子唐	5本
玉蜀黍	1本
盛付見本	

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	冷し鉢と夏の和え物（素材を生かして涼しげに）
	冷し鉢 蒸し鮑と夏野菜の煮凝り
	和え物 鱈と胡瓜のみぞれ和え

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・夏にぴったりの涼しさを感じる料理とその作り方と盛り付け方を学ぶ。
- ・凝固剤の使用法の復習をする。
- ・鮑の下処理と火の入れ方について学ぶ。
- ・鱈を使用しての三枚おろしの復習と和え物の注意点。

ポイント

- ・鮑は磨き方と下処理がきちんとできているかが重要である。
- ・鮑の火の入れ方に十分注意して、他の素材を邪魔しないような食感になるよう説明する。
- ・鱈は基本の三枚おろしから、衛生的な作業を心掛ける。
- ・胡瓜を使用したみぞれ和えの衣の作り方を学ぶ。

教育到達点

- ・鮑の下処理の仕方を理解する。
- ・貝類の火の入れ方と注意点を理解する。
- ・夏の和え物と様々な素材による和え衣について学ぶ。
- ・おろし金と鬼おろしの使用方法について理解する。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	冷し鉢と夏の和え物（素材を生かして涼しげに）
	冷し鉢 蒸し鮑と夏野菜の煮凝り
	和え物 鱈と胡瓜のみぞれ和え

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 夏に旬を迎える代表的な素材の取り扱い方を学ぶ。 ・ 鮑の磨き方と蒸し方。 ・ アガーを使用した煮凝りの作り方を実践する。 ・ 鱈の三枚おろしと和え物の注意点の復習。 	

ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 鮑は磨いた後、貝柱に合わせて外す。 ・ 貝類は火の入れ方が中途半端だと固くなるため、素材に合わせた火の入れ方を理解する。 ・ 鱈は一年次から集中しておろしている素材であるため、丁寧に衛生的に実践すること。 ・ 和え物では以前の実習での注意点を踏まえ、余計な水分が出ないように心掛ける。 	

教育到達点	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 鮑の下処理の仕方、火の入れ方が理解できる。 ・ アガーを使用した煮凝りの作り方を理解できる。 ・ 煮凝りの素材を、食べやすさを考えた切り出しに調理できる。 ・ 鱈の三枚おろし、皮引きが衛生的にできる。 ・ 和え物の衣の作り方が理解できる。 	

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 和え物の注意点を理解し、美しく盛り付けることができる。 ・ アガーの特性を理解して煮凝りができたかチェックする。 ・ 鮑の特性を理解して調理できる。 ・ 見本通りに盛り付けができる。
----------	--

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ 蒸し器 ・ おろし金 ・ 鬼おろし 	

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	鰻料理
	鰻蒲焼 鰻ざく 鰻巻き
	肝吸い

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・鰻の下処理の仕方と裂き方を覚える。
- ・串打ちの仕方と蒲焼の仕立て方。
- ・白焼きの仕方と意味合いを勉強する。
- ・関東、関西による蒲焼の仕立て方の違いを学ぶ。

ポイント

- ・独自の文化を持つ鰻料理の歴史と変遷を理解する。
- ・関東と関西の仕立て方の違い、包丁の形状や蒸し器の使い方など様々な面から鰻を学ぶ。
- ・出刃包丁と鰻裂きの違いを理解し、裂き方を学ぶ。

教育到達点

- ・鰻を取り扱う際の注意点を良く学び、実習に備える。
- ・現場での話や、専門店での必要な知識を得る。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

22

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	鰻料理 鰻蒲焼 鰻ざく 鰻巻き 肝吸い

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・各班で三本鰻を裂く。手順と包丁の進め方を学ぶ。 ・鰻の串打ちを実践する。 ・白焼きの仕方と蒸し器による蒸し加減を学ぶ。 ・蒲焼の仕立て方を学ぶ。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・出刃包丁でおろすので、包丁の進め方と角度に注意する。 ・串打ちは、皮目に沿ってしっかりと打つこと。 ・皮目の白焼きはしっかりと行い、蒸し器にて柔らかく蒸しあげる。 ・蒲焼はタレが乗るように掛け焼きする。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・鰻の下処理とおろし方の手順を学ぶ。 ・関東における鰻の蒲焼の手法を覚える。 ・銅鍋を使用した玉子焼きの焼き方の応用を勉強する。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・鰻の取り扱いと裂き方を指導する。 ・串打ちの仕方を指導し、打ち終わりのバランスをチェックする。 ・白焼きの程度、蒸し加減、蒲焼の仕立て方を指導する。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・焼台 ・金串 ・焼き網 ・蒸し器 ・刷毛 ・厚焼き鍋

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	乾物野菜の戻し方と活用法
	戻し方の基本（浸す・戻す・湯掻く・晒す・絞る）
	基本料理（和える・浸す・焼く・炒める・煮る・揚げる）

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・ 代表的な乾物野菜の戻し方と利用法を学ぶ。
- ・ 戻し汁の利用法と応用を理解する。
- ・ 材料別の調理法と適正応用法を学ぶ。

ポイント

- ・ 前もって戻しておいた乾物野菜と乾燥状態の物を見比べ、状態の変化を知る。
- ・ 一般的な乾物野菜の戻し方をプリントを使用して説明する。
- ・ 戻し汁の利用法と精進料理について学ぶ。

教育到達点

- ・ 乾物野菜の戻し方についてプリントを参考にして理解する。
- ・ 基本的な戻し方を理解し、乾燥状態、水戻しした状態、火入れして戻り切った状態のそれぞれの違いを知る。

評価の目安と方法

- ・ 実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・ 実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	乾物野菜の戻し方と活用法 戻し方の基本（浸す・戻す・湯掻く・晒す・絞る） 基本料理（和える・浸す・焼く・炒める・煮る・揚げる）

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習
		実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・戻してある乾物野菜の特性と特徴を理解し、様々な調理法と伝統料理を実践する。 ・各基本料理の注意点と基本動作を確認し、段取りを踏まえながら実践に移す。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・和え物では下味のつけ方、余分な水分を出さない方法など復習する。 ・乾物野菜の形状や特徴を生かした切り出しと、出来上がりを想定しての調理法を習得する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・基本の乾物野菜の取り扱いと戻し方が理解できる。 ・戻し汁の利用法と応用が理解できる。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・各料理の注意点を理解し、見本通りに盛りつけることができる。 ・プリントを参考にした乾物野菜の戻し方が把握できる。
----------	--

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	盛夏の刺身 下処理と作り 盛り付け ふっこの洗い 鮑の冷やし葛造り

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・夏の魚貝類の水洗いとおろし方を学ぶ。
- ・素材に合わせた造りの技法と柳刃包丁の使い方。
- ・ポン酢、煎り酒などの合わせ醤油と活用法について学ぶ。
- ・盛夏を代表する刺身と言われる鮮魚と貝の仕立て方を学び、その食物史にふれる。

ポイント

- ・三枚おろしの基本はもちろんのこと、皮引きや様々な作りの技法と適正について学ぶ。
- ・合わせ醤油の作り方と活用法を理解する。
- ・古来より夏の日本料理の食材として珍重され、今日まで伝承されて来た叡知の料理法をしっかりと学び、調理技術を高めることは、技術の習得と共に次世代への技術の伝承ともなる。

教育到達点

- ・刺身の基本動作と技法を習得し、包丁技術のレベルアップを図る。
- ・刺身の引き方を習得し、柳刃包丁に慣れる。
- ・皮引きの技法が理解できる。
- ・合わせ醤油の活用法が理解できる。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	盛夏の刺身 下処理と作り 盛り付け ふっこの洗い 鮑の冷やし葛造り

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 様々な造りの技法を理解し、素材に合わせた包丁の仕方を習得する。 ・ 合わせ醤油を習得し、味わう。 ・ 盛夏を意識した盛り付けを理解する。 ・ 日本料理において「御吸物」「刺身」は重要な要素である。その刺身の部分のクオリティーを上げ、賞味会に向けての心構えを磨く。 	

ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 刺身は味付けしたりするものではなく、包丁の切れ味で出来上がりが左右される。 ・ しっかりと包丁を研ぎ上げて臨むこと。 ・ 合わせ醤油の各種で食べ比べ、味わいや違いを理解する。 	

教育到達点	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 刺身の引き方、盛り付け方が理解できる。 ・ 外引き、内引きの違いを理解し皮引きの基本がわかる。 ・ 妻やあしらいが指示通りにできる。 ・ 合わせ醤油が理解できる。 	

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 魚貝類の基本的な水洗いの方法とおろし方ができているか指導する。 ・ 刺身の引き方を指導する。 ・ 見本通りの盛り付けができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ まな箸 ・ 造り板 	

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	盛夏の焼物（焼く・炒める）
	鮎の踊り焼き 太刀魚酒焼き
	合鴨と夏野菜の照り焼き

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・盛夏の素材を使用して、焼物の基本動作を学ぶ。
- ・直接焼きと間接焼きの特徴と違いを学ぶ。
- ・鮎、太刀魚、合鴨の下処理と夏野菜の取り扱いについて学ぶ。
- ・盛夏の川魚の中でも別格の美味さを持つと言われる香魚、鮎。シンプルさゆえ繊細な焼き方が求められるだけに串打ち法や焼き方にまつわる高等な技術を習得する。
- ・海の魚にあっては夏魚の中でも繊細な味わいと言われる太刀魚の焼き方を学ぶ。

ポイント

- ・鮎は夏を代表する素材である。腹が弱いため丁寧に取り扱うこと。
- ・太刀魚は扁平な魚で身が薄いため、おろすときの包丁の角度を理解すること。
- ・合鴨の掃除の仕方と、包丁の仕方を学ぶ。
- ・夏野菜の味わいを最も活かす焼物（炒め）類にふれる。

教育到達点

- ・焼物の基本動作を理解し、焼台を使用する際の直接焼きとフライパンを使用する際の間接焼きの特性と調理法を理解する。
- ・夏の魚貝類の取り扱いとおろし方を理解する。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

25

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	盛夏の焼物（焼く・炒める） 鮎の踊り焼き 太刀魚酒焼き 合鴨と夏野菜の照り焼き

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 鮎と太刀魚の水洗いとおろし方を実践する。 ・ 合鴨の掃除の仕方と取り扱いの注意点を学び実践する。 ・ 直接焼きと間接焼きについて違いを理解し、特徴と注意点を覚える。 ・ 鮎の串打ちと焼き方を実践する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 直接焼きは直接熱源に素材を当てて焼く技法である。主に焼台を使用して焼きあげる。 ・ 関節焼きはフライパンなどで直接熱源を素材に当てないで火を入れる技法である。 ・ 直接焼き、間接焼き共に素材の大きさ、形状によって火加減をコントロールする必要がある。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 直接焼きと間接焼きの注意点を理解し、実践できる。 ・ 鮎、太刀魚の取り扱い方を理解し、衛生的におろすことができる。 ・ 鮎の串打ちの技法を把握する。 ・ 合鴨の掃除の仕方が理解でき、火の入れ方がわかる。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 焼物の基本動作を指導し、火加減の調節をチェックする。 ・ 魚貝類の水洗いとおろし方が衛生的にできる。 ・ 見本通りの盛り付けができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ 刷毛 ・ 焼台 ・ 金串 ・ フライパン

献立名	
盛夏の焼物 太刀魚酒焼き	

番号	分量
25	5人分

材料・調味料	使用量
太刀魚（切り身）	5枚
伽羅蒔	1缶
棒生姜	5本

材料・調味料	使用量

献立名	
盛夏の焼物 合鴨と夏野菜の照り焼き	

番号	分量
25	5人分

材料・調味料	使用量
合鴨	1/2枚
オクラ	5本
茗荷	5本
蓮根	5切れ

材料・調味料	使用量

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	盛夏の煮物 盛夏に適した調理 伝統料理
	蓮芋と湯葉の煮合わせ 冷やし仕立て
	素麺と玉子豆腐の琥珀寄せ

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・盛夏の素材の取り扱いと下処理、灰汁抜きについて学ぶ。
- ・素材の特徴を活かした切り出しと調理法について。
- ・伝統に裏打ちされた涼やかな煮物の原則として求められるのは、温にしてよし、冷にしてよしの調理法にかなう食材であり、旬の季節が盛夏である必要がある。七夕やお盆の行事等に使用される伝統料理を学ぶ。

ポイント

- ・夏の素材は個性の強いものも多く、切り出した後の灰汁抜き法や下処理が大事である。
- ・魚貝類は生命力の強い素材が多く、個性を活かした処理の仕方、調理法を学ぶ。
- ・玉子豆腐にみる、蒸し器の温度管理と卵の凝固温度について把握する。

教育到達点

- ・温かい煮物、冷たい煮物など同じ素材から様々な調理技法を理解する。
- ・温、冷それぞれに適した素材の扱い方と調理法を理解する。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

26

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	盛夏の煮物 盛夏に適した調理 伝統料理 蓮芋と湯葉の煮合わせ 冷やし仕立て 素麺と玉子豆腐の琥珀寄せ

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習
		実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 盛夏に適した調理法を実践する。 ・ 素材の個体差による調理法を理解する。 ・ 温、冷共に使用できる煮物の仕立て方と盛夏の素材の特性について学び実践する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 温かい煮物の仕立て方、冷たい煮物の仕立て方それぞれに注意点がある。 ・ 同じ素材でも仕立て方や提供の仕方で、様々に変化することを覚える。 ・ 蓮芋の下処理と茹で方、含ませ方。 ・ 玉子豆腐の蒸し上げ方。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 盛夏に適した調理法を理解できる。 ・ 素材の個体差による調理法を理解できる。 ・ 温かい煮物、冷たい煮物双方に対応できる煮物の仕立て方と調理法を把握する。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・ 盛夏の食材の特徴を理解し、下処理や灰汁抜き法をチェックする。 ・ 素材の個体差による調理法を理解し実践できているかチェックする。 ・ 見本通りの盛り付けができている。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	根物野菜を用いて 煮上げ料理
	夏野菜の五目筑前煮
	つくね野菜の揚煮

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間	講義
		実習課担当職員

目的

- ・根物野菜の特徴と下処理、灰汁抜きを覚える。
- ・素材の見極め方、選別の仕方を理解する。
- ・煮含めと煮上げの技法を理解する。

ポイント

- ・根物野菜は良し悪しを見る見極めと下処理が重要である。
- ・灰汁も強い為、灰汁抜き法や下茹で法を重点的に覚える。
- ・下処理後の煮含め方、煮上げ方を覚える。

教育到達点

- ・根物野菜の取り扱いと選別の仕方が理解できる。
- ・切り出し方、灰汁抜きの技法が理解できる。
- ・煮含めと煮上げの違いを理解できる。
- ・煮上げ料理が意味合いも含めて理解できる。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	根物野菜を用いて 煮上げ料理 夏野菜の五目筑前煮 つくね野菜の揚煮

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・実際に素材に触れてみて、良し悪しや選別の仕方がわかるよう実践する。 ・調理法による切り出しの仕方や灰汁抜き法を実践する。 ・煮含めと煮上げの違いを実践してみる。 ・煮崩れを防ぐための各野菜の適正な切り出し方と下茹での仕方。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・根物野菜の特徴を理解し、料理に合わせた切り出しと下処理を重点的に指導する。 ・煮含めと煮上げの違いを様々な観点から学び、煮汁の量や火加減などにも注意する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・根物野菜の取り扱いが理解できる。 ・根物野菜の灰汁抜きと下茹での状態がわかる。 ・煮含めと煮上げの技法の違いが理解できる。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・根物野菜の選別と取り扱いが理解できる。 ・灰汁抜きと火入れの良し悪しがわかる。 ・見本通りの煮含め方、煮上げ方ができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・落とし蓋

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	盛夏の伝統料理 夏の象徴素材を使って
	賀茂茄子の含め煮
	鰻蒲焼入り出汁巻き玉子

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・ 盛夏の伝統料理を学ぶ。
- ・ 夏の象徴野菜、魚貝を使用して日本料理の伝統的な技術と技法を学ぶ。
- ・ 魚貝や京野菜に象徴されるように日本には古来より吟味に吟味を重ねた末に認められた伝統食材があり、伝統料理がある。いわば、日本料理の盛夏を代表する料理。その使用法を学ぶ。

ポイント

- ・ 夏の象徴となる魚貝類は、生命力が強く、おろし方にも特徴のあるものが多い。
- ・ 夏の象徴野菜として、賀茂茄子の特徴と調理法を把握する。
- ・ 夏の象徴魚介として鰻の特徴と調理法を把握する。
- ・ 身欠き鯉の戻し方と炊き方、賀茂茄子との相性について学ぶ。

教育到達点

- ・ 日本料理における夏の伝統食材の取り扱いと注意点を理解する。
- ・ 素材の特徴に合わせた調理法を学ぶ。

評価の目安と方法

- ・ 実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・ 実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	盛夏の伝統料理 夏の象徴素材を使って 賀茂茄子の含め煮 鰻蒲焼入り出汁巻き玉子

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・夏の伝統素材を使用して、特徴や様々な調理法を実践する。 ・鰻の下処理とおろし方を実践する。 ・賀茂茄子の下処理と灰汁抜き法、調理法を実践する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・各素材の下処理を衛生的に行う。 ・素材に合わせた包丁の入れ方、おろし方を実践し、特徴を理解する。 ・料理に合わせた切り出し方、調理法と基本動作を覚える。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・夏の象徴野菜の取り扱い方と注意点が理解できる。 ・夏の象徴魚貝の取り扱い方と注意点が理解できる。 ・伝統料理を覚え、高い技術力を理解する。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・夏の素材を使用して伝統料理を覚える。 ・夏の魚貝類のおろし方をチェックする。 ・夏の野菜類の取り扱い方を指導する。 ・見本通りの盛り付けができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・厚焼き鍋 ・天鍋

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	盛夏の食事と清涼甘味 冷やし鯛麺 鮎雑炊 青柚子羹笹の葉包み

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・夏向きの食事（麺類・御飯）を学ぶ。
- ・夏向きの涼しさを感じる甘味の仕立て方を学ぶ。
- ・暑さの続く最中、喉越しの良い食べ物を希望する機会が多くなる。そんな状況に対応する料理は、一般受けする料理に限る。この授業では基本に準じた事項を学ぶ。

ポイント

- ・麺を使用した食事と御飯を使用した食事、双方の特徴と盛夏に適した提供の仕方を学ぶ。
- ・甘味では吉野葛を使用した練り仕事と、笹の葉を使用した包み方と井草の縛り方を理解する。

教育到達点

- ・夏を意識した食事と甘味の仕立て方が理解できる。
- ・温かいものと冷たいものの料理の提供の仕方がわかる。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	盛夏の食事と清涼甘味 冷やし鯛麺 鮎雑炊 青柚子羹笹の葉包み

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 盛夏の食事の仕込み方と提供の仕方を実践する。 ・ 盛夏の甘味の仕込みと仕立て方を実践する。 ・ 鯛を使用した冷たい麺類の仕立て方を実践する。 ・ 鮎の下処理と雑炊の基本的な仕立て方を実践する。 ・ 吉野葛を使用した練り仕事の実践と、笹の葉の包み方。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 麺、御飯共に盛夏の食事に準じた喉越しの良い料理を学ぶ。 ・ 鯛麺では鯛の切り出し方と煮含め方、麺出汁の仕立て方を学ぶ。 ・ 雑炊では鮎の下処理の復習と焼き方、雑炊の仕立て方を理解する。 ・ 甘味では吉野葛の使用法と練り仕事の見極め方を実践する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 盛夏に合う食事の提供方法と仕立て方を理解する。 ・ 鯛と鮎の仕込み方が理解できる。 ・ 吉野葛の特性と練り仕事の見極め方が理解できる。 ・ 笹の葉を使用しての井草の縛り方を把握する。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・ 盛夏向けの食事の提供方法が理解できる。 ・ 鮎を使用した雑炊の仕立て方が理解できる。 ・ 吉野葛を使用した練り仕事が衛生的に行え、見極めが把握できる。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ 焼台 ・ 金串 ・ 計り

献立名
<p>盛夏の食事と清涼甘味</p> <p>鮎雑炊</p>

番号	分量
29	5人分

材料・調味料	使用量
鮎	5本
御飯	500g
卵	3個
蓼葉	1束

材料・調味料	使用量

献立名
<p>盛夏の食事と清涼甘味</p> <p>青柚子羹笹の葉包み</p>

番号	分量
29	5人分

材料・調味料	使用量
吉野葛	300g
青柚子	1個
砂糖	適量
笹の葉	10枚

材料・調味料	使用量

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	盛夏旬魚の刺身と盛り方 ふっこ洗い 鱧落とし

時間数	授業の方法	担当者名
1回 1時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・活け締めと野締めの素材の違いを復習し、洗いの技法を学ぶ。
- ・薬味の取り合わせと、付け醤油について適性を学ぶ。
- ・年間を通じて出回る白身魚や夏に出回る白身魚等、多彩の中で盛夏に限れば刺身の作り方にも独特な手法がある。この時期には洗いによる調理法を学び、その応用と共に付け醤油の作り方も学ぶ。

ポイント

- ・活け締めの状態を理解し、洗いに適した素材の見極め方を把握する。
- ・基本の水洗いの仕方を学び、おろし方、柵取り、皮引きの技法と手順を把握する。
- ・洗いにした時の状態を理解し、水気の切り方や保存法を学ぶ。
- ・氷水を使用した洗いと湯洗いの技法を理解する。

教育到達点

- ・活け締めと野締めの違いを理解する。
- ・水洗い、おろし方、柵取り、皮引きの手順を把握する。
- ・洗いにすることで素材がどのように変化するかを理解する。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

30

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	盛夏旬魚の刺身と盛り方 ふっこ洗い 鱧落とし

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・各班で旬魚をおろし、柵取りを実践する。 ・柳刃包丁を使用し、皮引きを実践してみる。 ・刺身を引き、洗いの技法を学ぶ。 ・妻物薬味と付け醤油の取り合わせを理解し、盛り付け、試食してみる。 ・鱧の骨切りを実践してみる。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・活け締め素材は身に弾力があり、おろし方にも特性を活かしたおろし方がある。 ・洗いに適した刺身の引き方を理解する。 ・氷水でしっかりと洗いにし、身がはぜた状態を確認すること。 ・造りにするので、水気の切り方や保存法までを理解する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・洗いでは仕上がりの状態を見極められるようにする。 ・旬魚の水洗いとおろし方、皮引きができる。 ・妻物薬味の仕上がりが見本通りにでき、盛り付けまで完成させる。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・おろし方、柵取り、皮引き、洗いの仕方をチェックする。 ・妻類の仕込みが美しくできる。 ・見本通りの盛り付けができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・造り板 ・まな箸

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	前期実習回顧料理反復 菊花和え 胡麻浸し 天麩羅 冬瓜と蟹の葛煮

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・前期の実習を振り返り、復習をしていく。
- ・反復練習をすることでポイントを押さえ、後期に向けての心構えを持つ。
- ・夏の食材の名残から初秋に出回る食材へ切り替えての料理と共に、使い残した夏の食材と初秋の食材を加えての料理を学ぶ。

ポイント

- ・菊花や胡桃など初秋の食材の基本的な下処理の仕方を理解する。
- ・白鱈、女鯛、穴子、ハゼなどの小型の魚のおろし方を学ぶ。
- ・天麩羅の下ごしらえと揚げ方を復習する。
- ・冬瓜の煮物の仕立て方の復習。

教育到達点

- ・前期に行った実習をもう一度振り返る。
- ・反復実習を行うことで、しっかりと技術を身に付けてもらう。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	前期実習回顧料理反復 菊花和え 胡麻浸し 天麩羅 冬瓜と蟹の葛煮

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・前期の実習を振り返り、応用の仕方や切り替えの仕方を学ぶ。 ・重要なポイントを振り返ることで後期の実習に活かしていく。 ・初秋野菜と茸の使用法を把握し、和え物を仕立てる。 ・小型魚の下処理と天麩羅の仕立て方を実践する。 ・冬瓜の特性を振り返り、煮物を仕立てる。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・初秋は茸の季節であり、様々な旨味を蓄えた素材である。その特性を理解し、初秋野菜と共に和え物を復習しながら仕立てる。 ・小型の魚は小ささゆえにおろすことが難しい素材である。包丁の入れ方と魚の骨の形状を理解し、丁寧に おろすこと。 ・冬瓜を使用した煮物は、冬瓜の特性を復習し、切り出し、下茹で、含ませを把握する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・前期で実習してきた内容を振り返り、後期に向けて意識の統一を図る。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・前期内容の一部を振り返り、理解できているかチェックする。 ・後期への取り組み課題を理解し実践する。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・天鍋

献立名

前期実習回顧料理反復
菊花和え 胡桃浸し

番号

分量

31

5人分

材料・調味料

使用量

黄菊	3pc
占地茸	1pc
榎木	1pc
椎茸	15枚
菊菜	2束
胡桃出汁	180cc

材料・調味料

使用量

盛付見本

献立名
前期実習回顧料理反復 天麩羅

番号	分量
31	5人分

材料・調味料	使用量
白鱈	5本
穴子(メソ)	3本
女鰯	5本
ハゼ	5本

材料・調味料	使用量

献立名
前期実習回顧料理反復 冬瓜と蟹の葛煮

番号	分量
31	5人分

材料・調味料	使用量
冬瓜	1個
蟹身	20本
三つ葉	1束
卵白	5個

材料・調味料	使用量

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	婚礼料理 お椀 蛤の清まし仕立て 煮物 米茄子鳴炊き

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	ホテル椿山荘東京 遠藤 正昭先生

目的

- ・ホテルの仕事を通じ、婚礼料理のルールやしきたり等を学ぶ。
- ・御吸物の仕立て方の色々を学び、硬水と軟水についてや昆布、鰹節について指導する。
- ・現代に見る一般式場の婚礼料理を学ぶ。古来より祝料理から近代・現代へと時代の移り変わりによってどのような変化が移って来たのかを実際の現場より講義実演を再現して戴き勉強の場にする。

ポイント

- ・出汁の引き方に関しては、硬水と軟水の違い、旨味成分（グルタミン酸・イノシン酸）について、また、相乗効果について説明する。
- ・蛤にはコハク酸という旨味成分があり、合せて説明する。
- ・米茄子鳴炊きは椿山荘東京の名物料理で、創業以来同じレシピで作られている。米茄子の火入れの仕方、炊き方、盛り付けまでを説明する。

教育到達点

- ・水の違いを理解し、硬水と軟水を飲み比べることで、僅かな違いを発見する。
- ・婚礼料理のマナー、提供の仕方、謂れを理解する。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

32

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	婚礼料理 お椀 蛤の清まし仕立て 煮物 米茄子鳴炊き

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	ホテル椿山荘東京 遠藤 正昭先生

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 蛤の鮮度の見方、掃除の仕方を理解し、出汁を引いてみる。 ・ 鰹出汁と蛤出汁を合わせ、当たりを取る。 ・ 米茄子鳴炊きを実践し、火入れの仕方や炊き方を学ぶ。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 蛤は良く掃除をし、出汁を取る。火入れをし過ぎると身が痩せてしまうので注意する。 ・ 当たりを取る際は塩辛くならないように、控えめに付ける。 ・ ホテルでの提供では大人数のため、すべての準備を整え、一斉に盛り付ける。 ・ 米茄子は灰汁が回らないように配慮する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ ホテル（宴会）における提供の仕方を理解する。 ・ 出汁の引き方と、当たりの付け方を理解する。 ・ 油抜きを習得する。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・ 見本と同じように盛り付けることができているかチェックする。 ・ 現場同様、事前準備をしっかりと行い一斉に盛り付けることができる。 ・ 米茄子が柔らかく仕上がっているか指導する。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ 天鍋

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	秋の実習献立の取り組み 初秋の代表料理
	吸物 松茸土瓶蒸し
	刺身 真鯛薄造り

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・初秋の代表的な野菜類の取り扱いと下処理を学ぶ。
- ・秋の魚介類の水洗いとおろし方を学ぶ。
- ・初秋に出回る食材の中にあつて秋を象徴する野菜類や魚貝類の中から、日本料理に使用される代表的な食材を用いた料理を実習する。

ポイント

- ・松茸の保管法、下処理の仕方を学び、土瓶蒸しの技法を理解する。
- ・松茸を使用した御吸物の仕立て方を学ぶ。
- ・真鯛を使用した薄造りの技法を学ぶ。

教育到達点

- ・秋の食材について保管法から下ごしらえまでを理解する。
- ・季節感や行事などを意識した盛り付け方を学ぶ。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	秋の実習献立の取り組み 初秋の代表料理 吸物 松茸土瓶蒸し 刺身 真鯛薄造り

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 秋の食材の基本的な取り扱い方を実践する。 ・ 秋の代表的な御吸物の仕立て方と土瓶蒸しの仕立て方を実践する。 ・ 松茸の保管法やよし悪しの見極め方を理解する。 ・ 薄造りの仕立て方、包丁の使い方、基本姿勢を習得する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 鰹の骨切りの復習を踏まえ、丁寧に包丁すること。 ・ 松茸の下処理を理解し、火入れの仕方を実践する。 ・ 鰹と松茸の出会い物を理解し、吸い地の仕立て方を学ぶ。 ・ 薄造りの技法を学び、柳刃包丁を使いこなす。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 鰹と松茸の相性を理解し、土瓶蒸しの仕立て方を把握する。 ・ 松茸の下処理と保管法、取り扱いの注意点を理解する。 ・ 薄造りの技法を学び、包丁の使い方や盛り付け方を理解する。 ・ 切り身を使用しての応用の仕方を理解する。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 素材の切り出しと火入れの際、職員によるチェックを行う。 ・ 土瓶蒸しの仕立て方と吸い地のチェックをする。 ・ 薄造りの基本動作が適性にできる。 ・ 見本通りの盛り付けができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ まな箸

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	周年行事にみる伝統としきたり 重陽の節句料理 小鉢 松茸と菊の煮浸し／お椀 月見白玉／食事 栗御飯

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・五節句の一つである『重陽の節供』を学ぶことで、日本の文化や歴史を知り、見立て料理について、物事の謂れ、由来を勉強する。
- ・重陽の節供に因んだ器の選び方や切り出し方、盛り付け方を学ぶ。

ポイント

- ・見立て料理を学ぶことで、日本の文化や歴史に触れ、より深い和食の繊細さを勉強し、普段よく目にする料理とは違い、見せる料理との比較、学園祭等にも活かせる料理の見せ方演出の仕方を勉強する。
- ・五節句の一つで別名「菊の節句」とも呼ばれ、元は菊の花を用いて不老長寿を願う行事であった。日本料理の中にも秋を象徴する行事料理であり、五節句の中に組み込まれた周年行事料理として大切にされている。

教育到達点

- ・普段なかなか目にする事のない節供料理とそれに由来するような演出方法、器などを見て文化風習を理解する。
- ・菊花や月見など季節感や見立て料理に通ずる盛り付け方や演出方法を学ぶ。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	周年行事にみる伝統としきたり 重陽の節句料理 小鉢 松茸と菊の煮浸し／お椀 月見白玉／食事 栗御飯

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習
		実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 重陽の節供に因んだ見立て料理を実践する。 ・ 秋の食材の特性を理解し、重陽の節句料理を実践する。 ・ 松茸、菊花の使用法の復習と煮びたしの仕立て方を学ぶ。 ・ 月見に見立てた御吸物の料理法を実践する。 ・ 栗の剥き方と下処理の仕方、炊き込み御飯の炊き方。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 菊の節供でもあるため、菊を使用した料理や素材を菊の形に包丁したりする。 ・ 白玉粉を戻して雲丹を包み、月見団子に見立てる。 ・ 栗の特性を理解し、鬼皮の剥き方から栗の剥き方を学ぶ。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 重陽の節供の謂れを理解し、実習内容の意味合いを知る。 ・ 煮びたしの仕立て方の注意点を理解する。 ・ 白玉生地を使用しての素材の包み方を把握する。 ・ 栗の剥き方を学び、炊き込み御飯の炊き方を学ぶ。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・ 重陽の節供を意識した盛り付けを見本通りに実践する。 ・ 秋の素材の使用法と下処理の仕方を指導する。 ・ 白玉生地の包み方と火入れの仕方をチェックする。 ・ 栗の取り扱いと御飯の炊き方をチェックする。 ・ 見本通りの盛り付けができる。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ 文化釜

献立名	
周年行事にみる伝統としきたり お椀 月見白玉	

番号	分量
34	5人分

材料・調味料	使用量
雲丹	50g
白玉粉	適量
浅葱	1束
茄子	3本
古根生姜	30g
吸出汁	500cc

材料・調味料	使用量

献立名	
周年行事にみる伝統としきたり 食事 栗御飯	

番号	分量
34	5人分

材料・調味料	使用量
栗	15個
黒胡麻	少々
米	5合
合せ出汁	900cc

材料・調味料	使用量

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	秋の会席料理
	先付 蒸し貝／小鉢（珍味） 鮎の子うるか
	前菜 かます干し酒焼き 鮭燻製薄切り 銀杏塩煎り

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・秋の食材の特性を理解し、灰汁抜き法や下処理の仕方を覚える。
- ・素材の選別の仕方と保管法を理解する。
- ・切り出しと調理法の基本動作を復習する。

ポイント

- ・会席料理の箸始めの料理として供される先付と前菜の意味合いは、とりあえずの先付と季節の味わいを少しずつ意を献立を通して季節を知ることでの前菜である。

教育到達点

- ・先付と前菜の意味合いを講義を通して再確認し、理解する。
- ・秋ならではの珍味や食材を学び、実習に備える。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

35

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	秋の会席料理 先付 蒸し貝／小鉢（珍味） 鮎の子うるか 前菜 かます干し酒焼き 鮭燻製薄切り 銀杏塩煎り

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習
		実習課担当職員

目的

- ・ 秋の食材を使用して先付と小鉢、前菜を仕立てる。
- ・ 今までに実習をしてきた中での調理法についての注意点を再確認し、今回の実習を行う。
- ・ 鮎の下処理と蒸し方、火入れの仕方の特徴を学ぶ。
- ・ 鮎のうるかと種類について学ぶ。
- ・ 焼物の技法と燻製の仕方について学ぶ。

ポイント

- ・ 貝類の火入れは非常に難しく、食べやすい固さまで鮎を蒸して柔らかく仕立てる。
- ・ うるかは鮎の腸の塩辛で、子うるかや苦うるかなど種類と特徴、味わいを学ぶ。
- ・ 魚貝類の干物の仕方と焼き方、燻製の方法を学ぶ。
- ・ 殻付き銀杏の塩煎りの仕方を勉強する。

教育到達点

- ・ 鮎の蒸し貝の技法を理解し実践できる。
- ・ うるかの特性と種類を理解する。
- ・ 干物と燻製の仕方を理解する。

評価の目安と方法

- ・ 鮎の下処理や火の入れ方を指導し、適正であるかチェックする。
- ・ うるかの種類と味わいを学び、その利用法を把握する。
- ・ 見本通りの盛り付けができる。

持ち物に関する注意事項

- ・ 実習ノート、包丁、試食セット
- ・ 焼台
- ・ 蒸し器
- ・ 金串

献立名
<p>秋の会席料理 先付 蒸し貝</p>

番号	分量
35	5人分

材料・調味料	使用量
活け鮑	1杯
胡瓜	2本
絹ごし豆腐	2丁
白胡麻	少々

材料・調味料	使用量
盛付見本	

献立名
<p>周年行事にみる伝統としきたり 小鉢（珍味） 鮎の子うるか</p>

番号	分量
35	5人分

材料・調味料	使用量
子うるか	大さじ5
苦うるか	大さじ5

材料・調味料	使用量

献立名
<p>周年行事にみる伝統としきたり 前菜 かます干し酒焼き 鮭燻製薄切り 銀杏塩煎り</p>

番号	分量
35	5人分

材料・調味料	使用量
かます	2本半
鮭燻製薄切り	10枚
蓮根	1/2節
銀杏	15粒

材料・調味料	使用量

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	秋の会席料理
	お椀 清し汁仕立て 掬い豆腐
	刺身 鯖酢造り

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・ 秋の旬の素材を使用した吸物の仕立て方を学ぶ。
- ・ 秋の食材の特性を把握し、灰汁抜き法や下処理の仕方を学ぶ。
- ・ 季節の鮮魚を使用した水洗いの方法とおろし方を学ぶ。
- ・ 秋旬魚の酢ヅの技法を学ぶ。

ポイント

- ・ 御吸物と刺身は会席料理において最も重要なポイントとなる。
- ・ シンプルだからこそ、手抜きが許されない仕事を実践し、社会人としての自覚を持つよう促す。
- ・ 吸物、刺身は会席料理の中心料理、コース全体を知るためにも欠かせない実習として学ぶ。

教育到達点

- ・ 一番出汁の引き方と仕立て方を復習し、把握する。
- ・ 秋旬魚のおろし方と酢ヅの技法を理解する。
- ・ 造りの切り出し方と包丁の使用法を理解する。

評価の目安と方法

- ・ 実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・ 実習ノート

日本料理実習

36

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	秋の会席料理 お椀 清し汁仕立て 掬い豆腐 刺身 鯖酢造り

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 玉子豆腐の蒸し方の復習をする。 ・ 一番出汁と会席料理の吸物の仕立て方を再確認する。 ・ 鯖のおろし方を実践し、衛生的な調理作業とメ方を実践する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 玉子豆腐はすが入らないよう温度管理に注意して、美しく仕上げること。 ・ 一番出汁の引き方を再確認して味わいや、当たりのつけ方を指導してもらう。 ・ 鯖は非常におろすのが難しい魚である。身が柔らかく、素材に負担を掛けないように丁寧におろす。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 秋の素材を生かすような御吸物の仕立て方を学ぶ。 ・ 玉子豆腐をすが入らないように蒸し上げる。 ・ 鯖のおろし方とメ方を理解する。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 玉子豆腐の蒸し加減と完成の見極め方を指導する。 ・ 吸地の仕立て方と素材に合わせた当たりのつけ方をチェックする。 ・ 鯖の衛生的な取り扱いとおろし方、塩の仕方、酢メのチェックを行う。 ・ 見本通りの盛り付け方ができる。
----------	--

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ 蒸し器 ・ 流し缶 ・ リードペーパー ・ 造り板 ・ おろし金

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	秋の会席料理
	焼八寸 車海老塩焼き 栗焼目甘煮 干しかます酒焼き 煮物 焼茄子 鯨煮合わせ

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・秋の風情を感じさせる焼物、焼八寸の組み方を学ぶ。
- ・たっぷりの煮汁での含ませ煮の技法と、蒸し煮の技法との違いと特性を知る。
- ・コース全体の組み方を考え、焼物のみと焼八寸の違いを学ぶ。
- ・煮物における直煮と間接煮の違いを学ぶ。

ポイント

- ・秋の素材を利用した焼物、焼八寸は造りの後の大切な料理である。
- ・蒸し煮は蒸し器での間接的な火の入れ方であるため、煮汁が煮詰まることがないし、素材が柔らかく仕上がる。

教育到達点

- ・秋の素材の管理法と下処理法がわかる。
- ・含ませ煮と蒸し煮の特性と意味が理解できる。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

37

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	秋の会席料理 焼八寸 車海老塩焼き 栗焼目甘煮 干しかます酒焼き 煮物 焼茄子 鰯煮合わせ

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 秋の旬の食材を使用しての焼物の仕立て方、串打ちの技法や盛り付けの技法を実践する。 ・ 焼物の前盛りの仕込み方、仕立て方を学ぶ。 ・ 素材の下茹でと含ませ方、蒸し煮の仕方を実践し、様々な煮物の仕立て方を理解する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 車海老の処理の仕方と串打ち、及び焼き方の技法を理解する。 ・ 栗の炊き方と焼目のつけ方を学ぶ。 ・ 焼茄子の含ませ方と身欠鰯の煮合わせについて学ぶ。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 焼物と焼八寸の違いを理解し、それぞれに合った仕立て方や提供の仕方を把握する。 ・ 車海老の下処理の仕方、串打ちの仕方と焼き方が理解できる。 ・ 栗の特性を理解し、火の入れ方や甘煮の技法が理解できる。 ・ 焼茄子の仕立て方を再確認する。 ・ 身欠鰯の扱い方と煮合わせの仕立て方が理解できる。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 焼八寸を見立て良く仕上げることができる。 ・ 車海老の焼き方が実践できる。 ・ 茄子と鰯の煮合わせを直煮と間接煮を応用させて実践できる。 ・ 見本通りの盛り付け方ができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ 焼台 ・ 金串 ・ 刷毛

献立名

秋の会席料理
焼八寸 車海老塩焼き 栗焼目甘煮 干しかます酒焼き

番号

分量

37

5人分

材料・調味料

使用量

車海老	10本
木の芽	10枚
栗（渋皮付き）	10個
かます	5本

材料・調味料

使用量

盛付見本

献立名	
秋の会席料理 煮物 焼茄子 鯨煮合わせ	

番号	分量
37	5人分

材料・調味料	使用量
長茄子	10本
身欠鯨	5枚
古根生姜	30g
煮汁	適量

材料・調味料	使用量
盛付見本	

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	秋の会席料理 揚物 穴子東寺揚げ 留椀 合せ味噌仕立て／食事 木の子御飯 香の物 沢庵 柴漬け 牛蒡味噌漬け／水菓子 無花果シロップ煮

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・ 晩秋の情景を感じる、揚げ物について学ぶ。
- ・ 秋の食材を使用しての食事の仕立て方を学ぶ。
- ・ 料理の流れの中で終盤、揚物から食事へ移る大事な部分。御飯に秋の移ろいが感じられる部分を見出すことを大きく学び、最後の甘味で締めくくる、日本料理のコース料理を実習する。

ポイント

- ・ 東寺とは湯葉を使用した料理に供される言葉である。
- ・ 盛り付けは秋の情景をイメージして美しく盛り付ける。
- ・ 秋の木の子の下ごしらえと御飯の炊き方。
- ・ 無花果の皮の剥き方。

教育到達点

- ・ 揚物の基本動作を再確認し、吹寄せ揚げの技法を理解する。
- ・ 晩秋の頃の情景を思い起こし、盛り付け方や見せ方を理解する。

評価の目安と方法

- ・ 実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・ 実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	秋の会席料理 揚物 穴子東寺揚げ 留椀 合せ味噌仕立て／食事 木の子御飯 香の物 沢庵 柴漬け 牛蒡味噌漬け／水菓子 無花果シロップ煮

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習
		実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・秋の食材を使用して、東寺揚げを実践してみる。 ・素材によつての揚げ物の温度管理を学ぶ。 ・木の子の種類と特徴を学び、御飯の炊き方を把握する。 ・無花果の下処理とシロップ煮の技法を実践する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・穴子のおろし方を復習し、骨の作りを理解しながらおろして行く。 ・湯葉を使用した料理の種類と東寺揚げの仕立て方を学ぶ。 ・シロップ煮の火の入れ方と見極め方を学ぶ。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・穴子のおろし方の手順が理解でき、実践できる。 ・東寺揚げの意味合いと仕立て方が理解できる。 ・秋の木の子の取り扱いと御飯の炊き方が理解できる。 ・シロップ煮の技法と注意点が理解できる。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・穴子は骨の形状とおろし方が理解できているか指導する。 ・東寺揚げの仕立て方、揚げ方と温度管理ができる。 ・見本通りの盛り付けができる。
----------	--

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・天鍋 ・文化釜

献立名	
秋の会席料理 揚物 穴子東寺揚げ	

番号	分量
38	5人分

材料・調味料	使用量
穴子	5本
平湯葉	5枚
甘長唐辛子	5本
合せ出汁	適量
万能葱	1/3束

材料・調味料	使用量

献立名	
秋の会席料理 食事 木の子御飯	

番号	分量
38	5人分

材料・調味料	使用量
舞茸	1pc
占地	2pc
平茸	2pc
米	5合
合せ出汁	900cc

材料・調味料	使用量

献立名	番号	分量
秋の会席料理 留椀 合せ味噌仕立て 香の物 沢庵 柴漬け 牛蒡味噌漬け	38	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
ずいき	1 p c	沢庵	少々
子芋	5個	柴漬け	少々
赤味噌	適量	牛蒡味噌漬け	少々
信州味噌	適量		
出汁	500 c c		

献立名	番号	分量
秋の会席料理 水菓子 無花果シロップ煮	38	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
無花果	5個		
シロップ	900 c c		
ミント	5枚		

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	秋の総集料理 子持ち鮎煮浸し 柿なます

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・川魚の代表格と言われる「子持ち鮎」素材を持て余すことのないような技術が求められる料理を学ぶ。
- ・「柿なます」素朴さゆえに高い技術が必須である。

ポイント

- ・稚鮎、若鮎、鮎を今まで使用し、うるかまで学んできた日本を代表する川魚「鮎」において、子持ちの鮎は学んでおきたい素材の一つである。
- ・下焼きした鮎をたっぷりの煮汁で時間をかけて柔らかく戻す方法を覚えてもらう。
- ・実りの秋真っ只中、秋を代表する果物の柿を使用した精進料理を学ぶ。

教育到達点

- ・時間をかけて仕上げる旬魚の煮浸しの技法を理解する。
- ・子持ち鮎の特性を知り、下焼きの重要性やポイントを押さえて把握する。
- ・柿の特性となますについて理解し、下ごしらえや合せ方を学ぶ。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

39

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	秋の総集料理 子持ち鮎煮浸し 柿なます

時間数	授業の方法	担当者名
1回 3時間	実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・子持ち鮎の特性を理解し、時間をかけて柔らかく炊く煮浸しの技法を実践する。 ・精進料理について奥深く学び、柿を使用してのなますの作り方、応用の仕方を学び実践する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・子持ち鮎は仕上がりを考え、鱗を綺麗にし、焼く際には皮目が爆ぜないように針打ちを行う。 ・下焼きをしっかりと行うことで、余分な脂や臭みを落とし、煮浸しに適した処理を行う。 ・柿なますはシンプルながら、素材の味をストレートに味わうことのできる難しい料理である。 ・柿に合わせる素材も食感や色合いなどを考慮しながら切り出さないといけない。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・子持ち鮎の特性を理解し、煮浸しの手順、仕上がりの目安を学ぶ。 ・柿なますの切り出しと素材の合わせ方を実践し、なますの基本を知る。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・子持ち鮎の下処理が理解でき、下焼きと煮方が理解できる。 ・柿なますの切り出しと仕立て方、なますを作る際の注意点を指導する。 ・見本通りの盛り付けができる。
----------	--

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・焼台 ・焼き網

日本料理理論

40

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	秋の総集料理
	彩茸柚香焼
	吹寄せ煮

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・秋の野菜を総まとめする。茸の香りや旨味が集まった茸料理の逸品を学ぶ。
- ・また、時を同じくしての山菜料理も学ぶ。

ポイント

- ・秋の茸の総まとめ。それぞれの茸の特徴と食感、旨味を理解し柚子の香りを楽しむ逸品を仕上げる。
- ・吹き寄せとは、とりどりの木の葉が風によって一所に吹き寄せられた様を表す。その情景を素材の特性に合わせた切り出しや盛り付けで表現する。

教育到達点

- ・秋の食材の代表である茸の特性を活かした料理の仕立て方を理解する。
- ・吹き寄せの意味合いを把握し、切り出し方と盛り付け方を学ぶ。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

40

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	秋の総集料理 彩茸袖香焼 吹寄せ煮

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 秋の茸を使用した焼物の仕立て方を実践する。 ・ 秋の情景を思い、吹き寄せの技法と切り出しの仕方、仕立て方を学ぶ。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 茸それぞれに特徴や旨味がある。その形状や特性を吟味し器に合わせた切り出し方、火の入れ方を実践してみる。 ・ 秋の食材、これから寒くなる季節に旨味を蓄える食材、それらを取り入れて吹き寄せ煮に仕立てる。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 様々な茸を取り入れた袖香焼の仕立て方を把握する。 ・ 吹き寄せ煮の素材について学び、それぞれの個性に合わせた下処理法、炊き方、盛り付け方を理解する。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 袖香焼の仕立て方を実践していく中で、焼き加減、煮汁の詰め加減を指導する。 ・ 吹き寄せ煮の素材の切り出し方が盛り付けに反映できる。 ・ 見本通りの盛り付けができる。
----------	--

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	冬の鮮魚・野菜を用いて 代表料理 刺身 虎河豚薄造り／焼物 グジ（甘鯛）の西京味噌焼き 煮物 聖護院蕪の炊いたもん／揚物 海老芋の煮卸し

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・寒さ極まれば「味の旬極まる」この季節、日本を代表する食材を用いて冬の料理を学ぶ。
- ・「不必要な調味料を削ぎ落とす」素材の味を引き出した引き算極め付き料理を理解する。

ポイント

- ・真冬の魚貝は身を肥やし野菜は滋味を増す。
- ・河豚の身は弾力があって固いので、高度な包丁技術で極薄く造りにすることがポイントである。
- ・グジ（甘鯛）は、水分が多く柔らかい身なので、おろす際には熟練が必要である。
- ・聖護院蕪・海老芋は京野菜の代表であり、その特性や下処理の仕方と調理法を把握する。

教育到達点

- ・冬の味覚の代表料理を理解し、その高度な技術と素材の持ち味を最大限に活かした調理法を理解する。
- ・河豚のみがき方、下処理の仕方や薄造りの技法を理解する。
- ・グジの下処理と西京味噌焼きの技法を把握する。
- ・京野菜について学び、保管法や下ごしらえの仕方や調理法までを理解する。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	冬の鮮魚・野菜を用いて 代表料理 刺身 虎河豚薄造り／焼物 グジ（甘鯛）の西京味噌焼き 煮物 聖護院蕪の炊いたもん／揚物 海老芋の煮卸し

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習
		実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・柳刃包丁を使用しての薄造りを実践する。 ・グジ（甘鯛）の西京味噌焼きの漬け方、切り出しと串打ちの仕方を実践してみる。 ・京野菜を学び、下ごしらえと炊き方を実践し、素材の味を引き出したものを味わう。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・河豚の薄造りは高度な技術と包丁の切れ味がポイントである。 ・心構えから姿勢、器の回し方、包丁の使い方、刺身の薄さなど細かくチェックしていく。 ・西京味噌焼きは焦げやすい焼物である。焼台を使用しての火加減、焼き加減を十分注意する。 ・京野菜は素材の持ち味を活かし、余計な手を加えずシンプルに味わう。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・冬の代表料理を理解し、魚貝類や京野菜について把握する。 ・薄造りの技法と基本姿勢を把握し、衛生的に調理できる。 ・西京味噌漬けの仕立て方を理解し、焦がさずに焼きあげる。 ・聖護院蕪と海老芋の特性を理解し、下処理の仕方と炊き方を実践できる。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・薄造りの姿勢が理解でき、衛生的にできる。 ・焼物の仕立て方が把握でき、串打ちから焼き方まで指導する。 ・京野菜について理解でき、保存法や調理法まで理解できる。 ・見本通りの盛り付けができる。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	冬の会席料理の仕立て方
	前菜
	お椀 粕仕立て

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・冬の味覚は旬を迎え、厳冬の季節は美味月とも言われる味の月。
- ・冬の名残り食材に初春の芽吹き食材を交えた会席料理を学ぶ。
- ・粕汁の文化と骨正月について学ぶ。

ポイント

- ・前菜では材料の使い分け、味の濃淡、色合いや盛り付けの基本と約束事を知る。
- ・吸物は前菜の後の最も大事な料理である。冬ならではの仕立て方を学ぶ。
- ・関西地方では正月に祝いの魚である鮭や鰯を用意し、少しずつ切り分けて食べていき、最後に残った骨や頭で出汁を取り、余った野菜などを一緒に煮込んで粕汁を仕立てた。

教育到達点

- ・様々な食材の調理法を学び、冬の代表料理を理解する。
- ・酒粕を使用した粕汁の仕立て方と特徴を学ぶ。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

42

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	冬の会席料理の仕立て方 前菜 お椀 粕仕立て

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・生子の下処理と特性について学び、実践する。 ・酒粕の効能と冬ならではの吸物の仕立て方を学び実践する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・冬の名残りとし初春の走りの食材を知ること、出会い物などを理解する。 ・粕汁の仕立て方と様々な吸い口について学ぶ。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・生子の選別と下処理、火の入れ方について理解する。 ・冬の前菜の盛り付けと約束事を理解する。 ・粕汁の仕立て方がわかる。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・冬らしい前菜の盛り付けができる。 ・冬の食材の取り扱い方が適切に処理できる。 ・粕汁の仕立て方と歴史が理解できる。 ・見本通りの盛り付けができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット

献立名
冬の会席料理の仕立て方 前菜

番号	分量
42	5人分

材料・調味料	使用量
七条芹	1束
白魚	200g
落の臺	5個
唐墨	1/2本
生子	1/2個

材料・調味料	使用量
盛付見本	

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	冬の会席料理の仕立て方
	刺身 真鯛 赤貝 烏賊
	焼物

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・ 厳冬の脂の乗った魚介類の扱い方と応用を学ぶ。
- ・ 冬魚が持つ脂の旨さ、刺身以外の付加価値の高い料理法も合わせて勉強する。
- ・ 脂の乗った合鴨の柔らかさと牛蒡の歯触りある食感、大根の水々しさ、冬ならではの組み合わせを学ぶ。
- ・ 刺身の後出し料理の大切さを学ぶ。

ポイント

- ・ 冬の魚介類の衛生的な取り扱いと適正を理解する。
- ・ 合鴨の掃除の仕方と火入れの仕方を学ぶ。

教育到達点

- ・ 冬の素材の特性と調理法が理解できる。
- ・ 脂の乗った魚貝類に適した刺身の仕立て方が理解できる。

評価の目安と方法

- ・ 実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・ 実習ノート

日本料理実習

43

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	冬の会席料理の仕立て方 刺身 真鯛 赤貝 烏賊 焼物

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 真鯛、赤貝、烏賊の下処理と衛生的なおろし方を実践する。 ・ 刺身の妻類を丁寧に美しく仕上げる。 ・ 合鴨の掃除と牛蒡の灰汁抜き、合せ方を学ぶ。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 魚貝類の下処理は年間を通して実践してきたことである。衛生的に手早く行う。 ・ 鯛については皮引き、刺身の引き方。赤貝は貝の作りを理解すること。烏賊は骨格を把握し、複数ある皮を丁寧に掃除することが肝要である。 ・ 牛蒡はしっかりと灰汁抜きし、合鴨の食感を考え、きちんと下茹でを行うこと。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 魚貝類の水洗いが十分に行えること。 ・ 鯛の皮引きが理解でき、衛生的に上身を仕立てること。 ・ 合鴨と牛蒡の下処理が適切に行えて、仕上げた料理がきちんと成立すること。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・ 魚貝類の衛生的な水洗い、及び処理が実践できる。 ・ 妻類が美しく仕上がっている。 ・ 合鴨と牛蒡の適切な処理が実践でき、料理の仕上がりに反映できる。 ・ 見本通りの盛り付けができる。

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ 焼台 ・ 金串 ・ 造り板 	<ul style="list-style-type: none"> ・ まな箸

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	冬の会席料理の仕立て方
	煮物 金目鯛煮付け／蒸し物 羽二重蒸し
	揚物 巻き揚げと包み揚げ

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・冬に限定される魚貝類と冬野菜は天然物が多く、調理法が多彩なのが特徴。個性の強い魚貝類と野菜類の組み合わせ方を学ぶ。
- ・煮付け料理と添え物の味の調え方を学ぶ。
- ・とりわけこの季節に多くの蒸気を利用した蒸し料理が使われる。蒸し加減、火力、蒸し器の水加減等その手法と基本を学ぶ。

ポイント

- ・魚貝類は水洗いの仕方やおろし方は勿論、粗身部分の活用法も理解させる。
- ・野菜類においては、下茹で法、含ませ方の技法を学ぶ。
- ・羽二重とはきめの細かい、滑らかなという意味合いがあり、その言葉通り生地を滑らかに仕立てる技法を学ぶ。
- ・湯葉を使用した巻き揚げと包み揚げを学ぶ。

教育到達点

- ・煮付けの技法と特徴を把握し、火加減や出来上がりを見極めを理解する。
- ・蒸し器を使用した蒸し物の技法を理解し、火加減や蒸し加減を把握する。
- ・様々な揚げ物の仕立て方を習得するべく、湯葉を使用した調理法を学ぶ。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	冬の会席料理の仕立て方 煮物 金目鯛煮付け／蒸し物 羽二重蒸し 揚物 巻き揚げと包み揚げ

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的	
<ul style="list-style-type: none"> ・金目鯛の水洗いとおろし方、切り出し方を実践する。 ・煮付けの技法と煮炊き物の基本姿勢、注意点を実践する。 ・蒸し物の特性を把握し、羽二重蒸しを実践する。 ・湯葉を使用した揚げ物の基本を踏まえ、様々な調理法を理解する。 	

ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> ・煮付けは旨味を逃がさないように一気に煮ることが肝要である。鮮度の良い素材を短時間で仕上げる。 ・煮付けに合わせる添え物の野菜類もしっかりと下処理し合せること。 ・蒸し物は途中で灰汁を取ったりすることができないため、やはり鮮度の良い素材を使用するのが重要である。 	

教育到達点	
<ul style="list-style-type: none"> ・素材の下処理と煮付けの技法と火加減、煮上がりの見極めを理解する。 ・羽二重蒸しの意味合いと調理法が理解できる。 ・湯葉を使用した揚げ物の技法が把握できる。 	

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・金目鯛の下処理と盛り付けを想定しての切り出し、煮付けの火加減を指導する。 ・煮付けの見極め方をチェックする。 ・蒸し物の温度管理と羽二重蒸しの仕上がりをチェックする。 ・揚げ物の温度管理と揚げ上がりの目安を理解する。 ・見本通りの盛り付けができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・蒸し器 ・落し蓋 ・天鍋 	

献立名
冬の会席料理の仕立て方 蒸し物 羽二重蒸し

番号	分量
44	5人分

材料・調味料	使用量
湯葉	

材料・調味料	使用量

献立名
冬の会席料理の仕立て方 揚物 巻き揚げと包み揚げ

番号	分量
44	5人分

材料・調味料	使用量
湯葉	
小柱	
獅子唐	
美味出汁	

材料・調味料	使用量

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	冬の会席料理の仕立て方
	食事 青菜御飯／甘味 柚子羹
	留椀 信州味噌仕立て

時間数		授業の方法	担当者名
1回	1時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・コース料理の別の部分として提供する料理が食事類や甘味であり、料理における最後として難しい物である。
- ・味付けの濃淡、ポーションのサイズ等を理解して実践に結び付ける。

ポイント

- ・柚子を使用した冬の甘味は、凝固剤の特性を復習し、その特性や注意点をおさらいする。
- ・コースとしての甘味の大きさや味付けを学び、就職に向けて意識を高める。

教育到達点

- ・日本料理のコースにおける食事、留椀、甘味について、その提供の仕方や量などを覚える。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

45

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	冬の会席料理の仕立て方
	食事 青菜御飯／甘味 柚子羹
	留椀 信州味噌仕立て

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習
		実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・御飯については各班で炊き上げ、当たりの取り方や青菜の混ぜ方を学ぶ。 ・留椀では味噌について学び、味噌仕立ての方法や上澄みを使用した最上の仕立て方を実践する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・今までの実習で何度も炊いてきた御飯ものの総仕上げで、季節の青菜を使用した滋味深い御飯を食す。 ・信州味噌仕立てでは、出汁の説明から味噌仕立てにおける注意点、上澄みを使用した仕立て方などを学び、料理のバリエーションを理解する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・御飯ものの仕立て方と提供の仕方、当たりのつけ方や量に至るまで理解する。 ・味噌仕立ての注意点、応用の仕方などを理解する。 ・凝固剤についてダメなく滑らかに甘味を仕上げること。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・御飯が焦がさず炊けている。 ・コース料理を意識した盛り付けや当たりの取り方ができる。 ・甘味が滑らかに仕上げる事ができる。 ・見本通りの盛り付けができる。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	冬の特別料理
	特殊材料の扱い方と料理法
	鮫鱈料理 鮫鱈鍋 鮫鱈和え

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・ 冬の特種魚として「鮫鱈」を用い、独特のおろし方、下ごしらえ、郷土料理の伝統料理を含め、冬ならではの「鮫鱈料理」の歴史を学ぶと共に会席料理への応用を学ぶ。
- ・ 鮫肝の取り扱いと下処理、及び鮫肝の蒸し方。

ポイント

- ・ 鮫鱈は極めて特殊な魚、ぬめりも多く、扱いずらいため、吊るし切りの技法でおろす。
- ・ 鮫鱈の七つ道具について学ぶ。七つ道具とは「肝」「とも（尾鰭）」「ぬの（卵巣）」「柳肉」「えら」「水袋（胃袋）」「皮」の可食部位七か所のこと。

教育到達点

- ・ 吊るし切りの技法とおろし方を学ぶ。
- ・ おろした身や粗の部分の下処理の方法を覚える。
- ・ 七つ道具について把握する。
- ・ 鮫肝の処理の仕方、蒸し方を理解する。

評価の目安と方法

- ・ 実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・ 実習ノート

日本料理実習

46

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	冬の特別料理 特殊材料の扱い方と料理法 鮫鱈料理 鮫鱈鍋 鮫鱈和え

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 鮫鱈のおろし方を実践し、骨格を覚えながら進めていく。 ・ おろした部位ごとの処理法を理解し、鮫鱈鍋に仕立てる。 	

ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 鮫鱈はほとんど捨てる部位のない素材で、骨も非常に柔らかい。 ・ 鮫鱈料理について説明し、様々な料理法や郷土料理について、会席料理への応用の仕方を学ぶ。 	

教育到達点	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 鮫鱈のおろし方を実践し、各部位の下処理、切り出しを正確に行う。 ・ 鮫鱈鍋の仕立て方を理解する。 ・ 鮫鱈を使用しての和え物を理解する。 	

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 吊るし切りは各ポイントごとに指導し、関節の位置やおろし方を指導する。 ・ おろした部位ごとに下処理をチェックし、鍋材の切り出し、盛り付け方、仕立て方をチェックする。 ・ 見本通りの盛り付けができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ 吊るし切りセット ・ 土鍋 ・ 蒸し器 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 巻きす

献立名
冬の特別料理 鮫鱈鍋

番号	分量
46	5人分

材料・調味料	使用量
鮫鱈	500g
白菜	3枚
椎茸	5枚
豆腐	1丁
三つ葉	1束
長葱	2本
煮汁	900cc

材料・調味料	使用量
盛付見本	

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	冬の特等会席料理（専門店に見る手法） 名物料理中心の献立の作り方 寒鰯を使用して 刺身 鍋仕立て

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・冬の魚貝の中から、俗に言われる「寒鰯」を用いて、会席料理の中心に位置した扱いをする専門店の利用法を学び、合わせて一品料理も勉強する。
- ・天然と養殖の違いを説明し、様々な観点から比べてみる。

ポイント

- ・鰯は細かい鱗が密集しているため、柳刃ですき引きする。
- ・鰯は鱸と同じく出世魚であり、縁起物とされている。関東では（わかし・いなだ・わらさ・ぶり）、関西では（つばす・はまち・めじろ・ぶり）と名称が変わる。名前が変わるだけでなく風味も変化するため「出世」と位置付けられ、成長の祝いや昇進祝いなどにも使用される。

教育到達点

- ・すき引きの技法と姿勢を理解する。
- ・鰯に限らず、素材の産地や旬の物、地域ごとの個体差など普段から意識できるようになる。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	冬の特等会席料理（専門店に見る手法） 名物料理中心の献立の作り方 寒鰯を使用して 刺身 鍋仕立て

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・天然物と養殖物の違いを「見た目」「脂の乗り」「色」「味わい」「のど越し」など様々な観点から比べる。 ・鰯を使用した鍋の仕立て方と、刺身の技法を実践する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・妻やあしらいは丁寧に作り、衛生的な調理を心掛ける。 ・食べ比べてみることも勉強の一つで、「天然」と「養殖」ではどのように違うのか、その価値を個々に感じてもらおう。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・すき引きの技法を実践し、衛生的に調理ができる。 ・柳刃包丁が手入れされており、刺身の切り口を意識して包丁ができる。 ・鰯の粗の利用法を学び、料理に応用できる。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・桂剥きを使用した妻やあしらいが適正にできる。 ・柳刃包丁の使用法と刺身の引き方が実践できる。 ・鍋仕立ての技法が理解でき、粗の利用法がわかる。 ・見本通りの盛り付けができる。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	お節料理・伝承文化の違い(心得)
	お節料理の作り方 素材の下準備
	正月料理 祝い肴 雑煮

時間数	授業の方法	担当者名
1回 1時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・お節料理は年神様に供えるための供物料理である。竈の神様を休めるため作り置きができるものを中心に、家族の繁栄を願う縁起物が多く、めでたさが重なるように重箱に詰める。
- ・お節料理を作る上で大切なのは下準備である。素材を見極め、適性を学び、伝承文化や謂れに合った調理法を学ぶ。
- ・日本の食文化の中心に位置する周年行事、その年始の五節句の一つ。お節句(正月料理)の歴史と作り方を深く学び、実践に役立てる。

ポイント

- ・「おせち」の語源は、「節供」「節会(せちえ)」とされ、本来節供の宴会で食された料理全般を指したが、現在のおせち料理は、すべての材料、料理に祝いの意味を込め、正月三が日は持つように濃い目の味付けをし、保存に適する重箱に詰め、各重共品数を奇数で揃え、五味、五色も揃えることがしきたりとなっている。
- ・お雑煮は、年神様にお供えをしたお餅や食べ物を、年神様からのお下がりとして食べるのが始まり。
- ・お節料理やお雑煮を食べるときは「祝い箸」という両方の先が細くなった箸を使う。これは、一方を人が、もう片方は神様を使う「神人共食」を表したものである。
- ・雑煮に入れるお餅は、「よく伸びる」ことから、長く生きるという願いを込めて入れる。また、鶏肉や小松菜は、「名取り(菜鶏)」として、名前を上げるなどの意味合いを込める。

教育到達点

- ・御節の謂れや意味合いを理解し、重箱に詰めることを想定して高さや大きさを揃えることや、調味料の使い方を理解できる。
- ・関西と関東のお節料理の違い、文化や歴史などを理解する。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

48

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	お節料理・伝承文化の違い（心得） お節料理の作り方 素材の下準備 正月料理 祝い肴 雑煮

時間数	授業の方法	担当者名
1回 3時間	実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・東西にみる祝い肴の違いや、重箱に盛り付ける方法など様々な角度からお節料理について理解を深め、実践していく。 ・黒豆の戻し方を実践し、蜜煮の技法を学ぶ。 ・田作りの作り方と意味合いを勉強する。 ・叩き牛蒡の作り方と意味合いを勉強する。 ・東西にみる雑煮の仕立て方の違いを学ぶ。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・関西、関東それぞれの文化や風習を理解し、祝い肴と雑煮を仕立てる。 ・黒豆は戻すのに時間がかかる素材である。基本の戻し方、茹で方、蜜煮の技法まで細かく学ぶ。 ・東西の雑煮の違いは、丸餅と角餅、澄ましと味噌の仕立て方など様々である。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・祝い肴三種をを学び、意味合いや調理法が理解できる。 ・黒豆の戻し方、蜜煮の仕方を実践し、意味合いと共に理解する。 ・田作りの作り方と意味合いを理解する。 ・叩き牛蒡の作り方と意味合いを理解する。 ・東西の雑煮の仕立て方と意味合いを理解する。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・祝い肴三種が理解でき、その意味合いと共に実践できる。 ・雑煮の仕立て方を実践し、切り出しや盛り付けの細部まで指導する。 ・見本通りの盛り付けができる。
----------	--

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット

献立名

お節料理・伝承文化の違い
 正月料理 祝い肴 雑煮

番号

分量

48

5人分

材料・調味料

使用量

黒豆	200g
いわし(小)	100g
牛蒡	1本

材料・調味料

使用量

餅	10個
人参	10枚
大根	10枚
青味	少々
里芋	10個
合せ出汁	900cc
西京味噌	適量

盛付見本

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	お節料理の作り方 お節料理の盛り方

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・お節料理の意味や謂れを学びながら、仕上げと盛り付け方について勉強する。
- ・祝い用の素材（食材）を用いて作るのがお重詰めであり、その歴史も学びながら重詰めの主要な部分の作り方を実践していく。

ポイント

- ・お節料理の盛り方は「市松」や「隅取り」や「升かけ」、「七宝」や「段取り」などがある。
- ・仕込みの際は、重箱の高さを考え、盛り付けのイメージを持って臨むこと。
- ・煮物に関しては素材の中心まで調味料で煮めること。

教育到達点

- ・お節料理の意味合いや謂れを把握すること。
- ・盛り付けにおける注意点と盛り方の技法について理解すること。
- ・皆敷の利用と意味合いについて理解すること。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

49

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	お節料理の作り方 お節料理の盛り方

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 前回に続いてのお節料理の実習である。数あるお節料理の中から一部を抜粋し、実践していく。 ・ 素材の見極め、保管法、保存法における注意点など将来必ず必要になる知識を理解する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 盛り付けに関しては、お節料理の場合は特に重箱に盛り付ける関係上、素材の大きさ、高さ、バランスや配色、意味合いなど様々な観点を考慮しなければならない。また、皆敷を上手に使用していく。 ・ 重箱に盛り付ける際は、汁気のないように仕込むことも重要である。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 基本のお節料理の心得を理解し、実習内容を適正に実践する。 ・ お節料理の謂れや意味合いを理解できる。 ・ 切り出しや下処理が適正に衛生的に行える。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 見本通りの盛り付けができる。
----------	--

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	お節料理の作り方 盛り方 天麩羅の仕込みと揚げ方 天麩羅料理

時間数	授業の方法	担当者名
1回 1時間	講義	日本料理 一心会 三上 文邦先生

目的

- ・日本料理において、独自の文化と歴史を持つ天麩羅について、ネタの仕込み方と揚げ方を学ぶ。
- ・天麩羅に向いている食材と仕込み方の色々について。
- ・天麩羅に使用する油の種類と配合について学ぶ。
- ・江戸時代に屋台料理として始まり、日本の食生活にとって一番身近な料理として長い歴史がある。天麩羅の歴史と合わせ、専門料理としての献立の工夫や仕立て方を学ぶ。

ポイント

- ・油で揚げると言うことは、高温で短時間に火を通すということ。その中でも天麩羅は衣を付けることで、衣の中を蒸し焼き状態にし、中はしっとり、衣はサクッと仕上げる。
- ・上手に揚げるには、ネタの仕込み方、衣のかき方、油の温度、揚げ上がりを見極め等沢山の要素を満たさないといけない。

教育到達点

- ・旬の素材を理解し、それぞれの下処理や様々な仕込み方を学ぶこと。
- ・海老の伸ばし方が理解できる。
- ・グルテンを抑えた衣のかき方が理解できる。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

50

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	お節料理の作り方 盛り方 天麩羅の仕込みと揚げ方 天麩羅料理

時間数	授業の方法	担当者名
1回 3時間	実習	日本料理 一心会 三上 文邦先生

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・各個人で自分のネタを仕込み、衣も分量ではなく、固さや濃度、触った感じで計ってみる。 ・各個人で油の温度管理をし、揚げた時の見た目や泡の出方等、揚物の基本を学ぶ。 ・衣を合わせる際の注意点について。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ネタはそれぞれの素材が活かされる大きさに切り出すこと。衣はグルテンを出さないよう粉を振るったり、冷水を使用したりする。油は170～180℃を保ち、鍋にあった量の素材を入れること。入れ過ぎたり、火をかけっ放しにしたりと油の温度を上げ下げし過ぎると、油のコシを失い上手には揚がらない。 ・天麩羅は素材に短時間で火を通す方法だが、途中であく抜きもできない。よって、鮮度の良いもので、旬のものを使用するのが常識です。 ・冷凍の海老と、活けの海老を用意し、食べ比べることで本当に美味しいものを試食し、違いを感じてもらう。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ネタを均一に揃えることができる。 ・海老の仕込みを理解し、しっかりと伸すことができる。 ・衣のかき方を理解し、グルテンを出さずに上質な衣がかける。 ・揚物の基本を理解し、温度管理ができる。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・ネタの仕込みは、各自見本と同じになるように比較しながら仕込んでいく。 ・出来上がった衣はそれぞれチェックし、実際に揚げてみて天かすの状態をチェックし、良し悪しを判断する。 ・揚げている最中にも、泡の出方や火加減を指導する。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・天鍋 ・揚げ缶 ・天棒

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	すき焼き（歴史と作り方）

時間数	授業の方法	担当者名
1回 1時間	講義	すき焼き割烹 日山 小林 浩先生

目的

- ・ すき焼き鍋の取り扱いと仕立て方、提供の仕方を学ぶ。
- ・ 日本の代表的な料理として世界的に有名。専門店に見る、すき焼きの作り方、仕立て方を徹底して学ぶ。

ポイント

- ・ すき焼きとは、農具の鋤を使って食材を調理したことが語源になっている。
- ・ 薄く切った肉のことを剥き身（すきみ）と言い、剥き身の肉を使用した料理であることも語源の由来。

教育到達点

- ・ すき焼きの仕立て方を覚える。

評価の目安と方法

- ・ 実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・ 実習ノート

日本料理実習

51

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	すき焼き（歴史と作り方）

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	すき焼き割烹 日山 小林 浩先生

目的	
<ul style="list-style-type: none"> ・器に合った素材の切り出しを心掛ける。 ・専門店に行った際のすき焼きの仕立て方を理解する。 	

ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> ・すき焼きは、牛脂を焼いて鍋に馴染ませ、玉葱から焼いて香りを出す。後に肉を焼いて味わい、野菜を入れて食べる。 	

教育到達点	
<ul style="list-style-type: none"> ・すき焼きの食べ方を理解する。 ・素材の切り出しから注意を払い、美しく盛り付けることができる。 	

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・専門店と同じようにして試食し、マナーを守る。 ・器に合った盛り付けを見本通りに行える。
----------	---

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・すき焼き鍋 	

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	河豚料理（歴史と作り方） 虎河豚のさばき方 刺身 揚げ物 鍋

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・世界中におおよそ100種類、日本近海に38種類ほどが生息すると言われる「河豚」の中から、最高級品と呼ばれる「虎河豚」のさばき方（有毒部位の除去）、刺身の引き方を学ぶ。

ポイント

- ・河豚が食用に供されたのは文献的には今から2300年程前の中国秦の時代まで遡る。日本では、1592年に豊臣秀吉が中毒防止のために河豚食禁止令を出したという故事もある。
- ・昭和24年、東京都で我が国初めての河豚に関する学科と実技試験を行い、免許制度を制定。
- ・河豚毒の正式名称は「テトロドトキシン」といい、神経毒であり毒力は強い。
- ・身欠河豚の形状を理解し、有毒部位の残りやすい位置を把握する。
- ・河豚のことを「不遇」「不具」と繋いで、縁起が悪いとされ、九州では「ふく（福）」と呼ぶ。

教育到達点

- ・身欠河豚について取り扱いを学ぶ。
- ・複雑な河豚のおろし方を見て、手順と骨格を勉強する。
- ・河豚を使用した様々な調理法を学ぶ。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

52

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	河豚料理（歴史と作り方） 虎河豚のさばき方 刺身 揚げ物 鍋

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習
		実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・身欠河豚を実際におろし、保存の仕方、刺身の技法を実践する。 ・唐揚げの仕立て方と揚げ方を学ぶ。 ・ちり材の揃え方と鍋の仕立て方を理解する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・身欠河豚の扱い方を学び、薄造りのための準備を実践する。 ・河豚の身を薄く引くのは何故かということを考えて、刺身の引き方を実践すること。 ・身欠河豚の形状を理解し、有毒部位の残りやすい場所を把握しておろすこと。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・身欠河豚の取り扱いを学び、衛生的な作業を心掛ける。 ・柳刃包丁を切れる状態で実習に臨み、薄造りを美しく仕上げる。 ・ちり材を食べやすい大きさに揃え、綺麗に盛り付ける。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・有毒部位、廃棄する部位を正確に覚え、衛生的な調理ができる。 ・薄造りの集大成として、基本姿勢から指導する。 ・ちり材の包丁の仕方を統一し、丁寧に盛り付けができる。
----------	--

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・和布巾 ・まな箸 ・天鍋

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	初春の会席料理の組み方 松明けから初春への整え方 前菜／焼物 甘鯛の焼浸しと根野菜たれ焼き

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・正月明けの頃、冬の食材を使用してお節料理の残り食材を応用し、初春にふさわしい会席料理の一品を勉強する。

ポイント

- ・お節料理で使用した料理の保存状態の確認と、無駄を出さない始末の心を再確認し、様々な応用料理に変化させる技法を学ぶ。
- ・固定観念にとらわれず、会席料理に変化させる技術と知識を植え付ける。

教育到達点

- ・お節料理の応用の仕方と、料理のバリエーションを勉強する。
- ・甘鯛の特性とおろし方の手順を理解する。
- ・焼浸しの調理技法を学ぶ。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	初春の会席料理の組み方 松明けから初春への整え方 前菜／焼物 甘鯛の焼浸しと根野菜たれ焼き

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的	
<ul style="list-style-type: none"> ・ お節料理の応用料理を実践し、無駄を出さない方法と保存法について学ぶ。 ・ 甘鯛の水洗いとおろし方を実践し、甘鯛の性質や特徴を把握し実習に活かす。 ・ 串打ちの再確認と焼浸しの技法について理解する。 	

ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 甘鯛は高価な上に非常に身が柔らかい魚である。すき引きする方法や、皮目を活かしたバラ引きなど、料理の仕上がりによって水洗いの方法が違う。 ・ 皮目まで美味しくいただくために、飾り包丁を入れる。 	

教育到達点	
<ul style="list-style-type: none"> ・ お節料理の応用法を理解する。 ・ 様々な調理法を学び、無駄を出さない方法を考える力を養う。 ・ 甘鯛の水洗いとおろし方が理解できる。 	

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 無駄なく前菜（祝い肴）が調理できている。 ・ 甘鯛の水洗いとおろし方が衛生的に行えているか指導する。 ・ 焼台の使用法と焼き加減は適正である。 ・ 見本通りの盛り付けができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習ノート、包丁、試食セット ・ 焼台 ・ 金串 ・ おろし金 	

献立名		番号	分量
初春の会席料理の組み方 焼物 甘鯛の焼浸しと根野菜たれ焼き		53	5人分

材料・調味料	使用量
甘鯛	5切れ
牛蒡	1本
蓮根	1節
焼ダレ	180cc

材料・調味料	使用量
合鴨	1枚
大根	8cm
盛付見本	

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	春の走り会席
	素材の見極めと活用法（冬の名残と春の走り）
	お椀 清汁仕立て 海老葛叩き／刺身 鮪 白身 烏賊

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・冬の終盤から春の始め（2月の始め）には、春の食材が多く、出回りの季節は春と思いがち。
- ・これを改めるための心得の、中心的献立部分を勉強する。

ポイント

- ・出汁の引き方、当たりのつけ方は勿論。提供の仕方、仕込みの段取り、最良の仕立て方を考えてもらう。
- ・刺身では集大成となるべく、妻類の完璧な仕上げ、衛生的な調理動作、盛り付けの細部に至るまでを段取り、美しく仕上げる。

教育到達点

- ・御吸物の仕立て方の再確認と提供の仕方が把握できる。
- ・妻類の仕込み、魚介類の仕込み方を把握する。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

54

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	春の走り会席 素材の見極めと活用法（冬の名残と春の走り） お椀 清汁仕立て 海老葛叩き／刺身 鮪 白身 烏賊

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的	
<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理においてとても重要な「椀・刺し」の部分を、二年次の集大成となるような段取りができるか細かくチェックする。 ・就職してからも困らない「椀・刺し」に関する知識、技術を養う。 	

ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> ・今までの実習での注意点、ポイントを踏まえてより実践的に御吸物を仕立て、最良の提供時間を考えて段取りを組む。 ・魚貝類の下処理は反復になるので、包丁の切れ味、刺身の引き方や切り口の美しさなど、実践向きの意識を持つ。 	

教育到達点	
<ul style="list-style-type: none"> ・御吸物の仕立て方が完璧に把握できている。今までの実習を通しての注意点を意識して実践できる。 ・刺身の引き方、包丁の切れ味を含めて総合的に完成できる。 	

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理の春の定義を理解し、食材の旬、出回りの時期を理解できる。 ・御吸物、刺身共に今までの実習を通じた注意点を把握して実践できる。 ・提供するまでの料理に対する意識が集中して実践できる。 ・見本通りの盛り付けができる。
----------	--

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・造り板 ・まな箸 	

献立名
春の走り会席 刺身 鮪 白身 烏賊

番号	分量
54	5人分

材料・調味料	使用量
鮪	1 冊
白身	1 冊
烏賊	1 杯
山葵	少々
大葉	5 枚
大根	8cm

材料・調味料	使用量
盛付見本	

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	春の走り会席
	素材の見極めと活用法（冬の名残と春の走り）
	揚物 白魚と芹の磯部揚げ／鉢物 生子の酢の物／食事 若葉御飯

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・春の食材も、初春の食材のみを使用し、冬の名残りも多少考慮した献立作りが必要であることを学ぶ。
- ・コース料理のべの御飯はこの目的の最たる料理である。

ポイント

- ・二年次の実習の集大成となる揚物に、様々な衣を使用した場合の温度の見方や見極め方を学ぶ。
- ・生子の下処理と特性を理解し、柔らかく仕上げる技法を学ぶ。

教育到達点

- ・揚物の様々な技法と衣について理解する。
- ・生子の下処理法と調理法が理解できる。
- ・春の御飯ものでは、旬の物と名残の物の組み合わせを学ぶ。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

55

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	春の走り会席 素材の見極めと活用法（冬の名残と春の走り） 揚物 白魚と芹の磯部揚げ／鉢物 生子の酢の物／食事 若葉御飯

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的	
<ul style="list-style-type: none"> ・二年次の集大成として、揚物、鉢物、御飯の仕立て方を理解する。 ・生子の取り扱いと下処理、調理法を実践する。 	

ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> ・今までの実習での注意点、ポイントを踏まえてより実践的に揚物を仕立て、最良の提供時間を考えて段取りを組む。 ・生子は覆っているぬめりをしっかりと除去し、臭みを取ってから調理する。 ・番茶を使用した「茶振り」という技法もある。 	

教育到達点	
<ul style="list-style-type: none"> ・衣の変化や温度管理が自身でこなせるようになる。 ・生子の取り扱いと下処理の仕方を理解する。 	

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・磯部揚げ、白扇揚げの技法が理解できる、揚げ上がりを見極めや温度管理ができる。 ・生子を衛生的に、基本通りに仕込んでいる。 ・見本通りの盛り付けができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット ・天鍋 	

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	2年実習回顧献立①

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・二年間の実習を振り返り、実践（現場）へ向けての技術力の再強化を目指す。
- ・食材の入荷状況を見ながら幅広く再実習に取り組む。

ポイント

- ・食材別による献立を魚貝類、野菜類、乾物類に分けて復習する。
- ・冬の食材を使用して、調理作業の再確認。
- ・時知らずの食材について学ぶ。

教育到達点

- ・二年間の集大成実習である。今までの実習内容を振り返り、反復実習を行う。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習

56

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	2年実習回顧献立①

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習
		実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・二年間の実習を振り返り、発表された献立を一早く読み取り、段取りを円滑に行う。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・五味、五色、五法を再確認し、それぞれに合った調理法、注意点を再確認する。 ・就職先でも困ることのないように仕込みの段取りを考え、円滑な実習を行う。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・各班で段取りを組み、決められた時間内に仕込み終え、最良の提供方法で盛り付けができる。 ・面器に決めたり、地洗いするなど実践的に調理ができる。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・段取り良く調理作業ができる。 ・見本通りの盛り付けができる。
----------	--

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	2年実習回顧献立②

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・実習の総まとめとして就業先で多用されている食材や料理を取り入れた料理を再勉強する。

ポイント

- ・食材別による献立を春野菜、川魚、山菜と小魚（貝）類に分けて復習する。

教育到達点

- ・二年間の集大成実習である。今までの実習内容を振り返り、反復実習を行う。

評価の目安と方法

- ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	2年実習回顧献立②

時間数		授業の方法	担当者名
1回	3時間	実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・二年間の実習を振り返り、発表された献立を一早く読み取り、段取りを円滑に行う。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・五味、五色、五法を再確認し、それぞれに合った調理法、注意点を再確認する。 ・就職先でも困ることのないように仕込みの段取りを考え、円滑な実習を行う。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・各班で段取りを組み、決められた時間内に仕込み終え、最良の提供方法で盛り付けができる。 ・面器に決めたり、地洗いするなど実践的に調理ができる。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・段取り良く調理作業ができる。 ・見本通りの盛り付けができる。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	前期実技特訓

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・前期試験に向けて、内容を把握する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・細かいチェック内容を理解し、間違いやすい点や解りづらい所を説明する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・試験内容の把握。 ・衛生的な作業の心掛け。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート

日本料理実習

58

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	前期実技特訓

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・前期試験に向けて、内容を実践してみる。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・細かいチェック内容を理解し、間違いやすい点や解りづらい所を指導する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・試験内容の把握。 ・衛生的な作業の心掛け。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・調理作業内容を細かくチェックし、試験に向けての意識づけをする。 ・見本との相違点を指導し、必要な技術を自覚させる。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	後期実技特訓

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・後期試験に向けて、内容を把握する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・細かいチェック内容を理解し、間違えやすい点や解りづらい所を説明する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・試験内容の把握。 ・衛生的な作業の心掛け。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノートのチェック、及び筆記試験の採点にて評価とする。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート

日本料理実習

59

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	後期実技特訓

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・後期試験に向けて、内容を実践してみる。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・細かいチェック内容を理解し、間違いやすい点や解りづらい所を指導する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・試験内容の把握。 ・衛生的な作業の心掛け。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・調理作業内容を細かくチェックし、試験に向けての意識づけをする。 ・見本との相違点を指導し、必要な技術を自覚させる。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート、包丁、試食セット

日本料理理論

60-65

教育内容	
献立	
日本料理理論3・4	卒業作品製作

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間 講義	実習課担当職員

目的

- ・2年間の集大成として、クラステーマを決めた後、テーマにそった内容を班ごとに考えて、展示の仕方や背景を含めたディスプレイ、献立の作成、発注までを打ち合わせる。

ポイント

- ・一週間の流れ、段取りを班員で打ち合わせし、週末の展示に間に合わせるよう取り組む。

教育到達点

- ・各班のテーマを各自が把握し、理解すること。
- ・自分の仕事内容を実践し、クラス全員で卒業作品を完成させる。

評価の目安と方法

- ・卒業作品展の作成ノートの提出。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート

日本料理実習
60-65

教育内容	
献立	
日本料理実習3・4	卒業作品製作

時間数	授業の方法	担当者名
1回	3時間 実習	実習課担当職員

目的

- ・2年間の実習で学んだ五法（生・煮・焼・揚・蒸）や、五色（白・黒・黄・赤・青（緑））などを考慮し、背景を含めた料理の盛り付け、展示を行う。

ポイント

- ・実習を行う際、曜日ごとの段取り、打ち合わせを行い、根菜類の仕込みや甘味等を先に仕込み、中ごろから前菜、焼物、御吸物の椀種などを準備する。最終は刺身や盛り付けをしていく。

教育到達点

- ・各班のテーマを各自が把握し、理解すること。
- ・自分の仕事内容を実践し、クラス全員で卒業作品を完成させる。

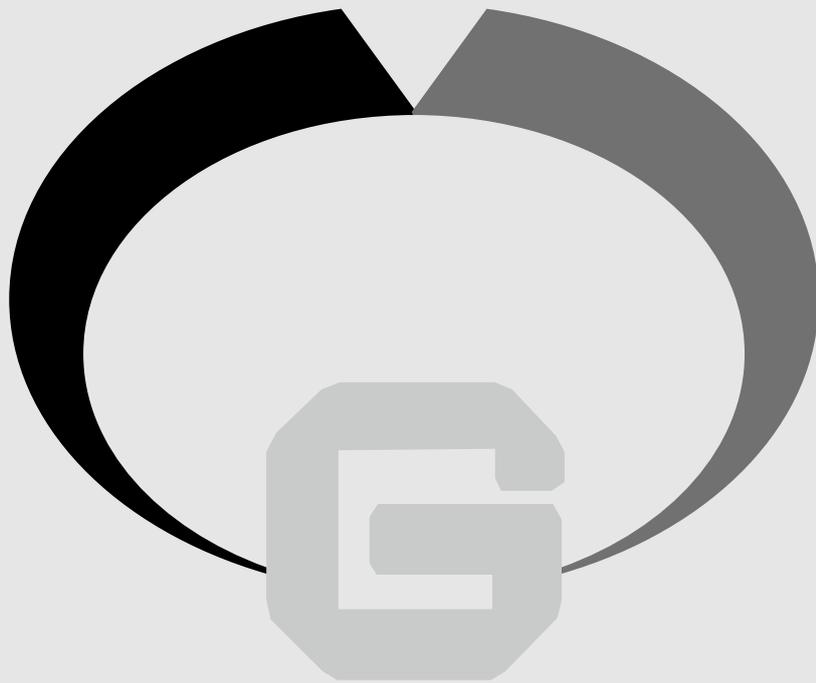
評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・テーマにそった卒業作品の作成。 ・終了時の職員による評価。
-----------------	---

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート、包丁

第2章

[専攻別総合調理実習]



教育形態	教育内容
専攻別総合調理実習	日本料理

授業の方法		教育目標
講義・実習		賞味会を頂点とする、サービス、料理の提供の仕方や、調理、接客までをトータル的に学び、経営的な観点から、産地や特産品なども学び、原価を考えた提供の仕方までを実践していく。
時間数	担当者名	
15回	60時間 実習担当教員	

実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴(調理師養成以外)
○	木村 徹	ホテル及び日本料理店総料理長を歴任。 日本料理調理業務に深く携わる。
	大島 隆良	
	岡谷 康佑	ホテルにて調理業務に従事。
	林 卓真	ホテルにて調理業務に従事。
	伊藤 龍一	
	眞田 美樹	
	岡田聡一郎	ホテルにて調理業務に従事。
	飯田 琴乃	ホテルにて調理業務に従事。

教育手法			
1回	賞味会趣旨説明・献立について・原価・発注について	9回	前菜
2回	食事環境・飲み物について	10回	お椀／刺身
3回	食事環境・接客	11回	焼物／食事
4回	シュミレーション	12回	煮物／甘味
5回	サービス確認	13回	仕込み
6回	サービス確認・練習	14回	賞味会
7回	賞味会	15回	賞味会
8回	賞味会		

教育到達点
調理師の職業性を理解する。 <ul style="list-style-type: none"> ・お客様があって成り立つサービス業であること。 ・安心安全なものを提供するという衛生観念と倫理観を要する職業であること。 ・調理、接客共にプロ意識を持って実務に取り組むこと。

評価の目安と方法	出席状況及び献立作成、調理、接客に対する準備を行い、賞味会を時間通りに開催し、事故なく閉会する。
-----------------	--

教育内容	
献立	
専攻別総合調理実習	賞味会趣旨説明・献立について・原価・発注について

時間数	授業の方法	担当者名
1回	4時間 講義・実習	実習課担当職員

目的

- ・調理師の社会的使命とホスピタリティーの理解をし、プロ意識を持って仕事に取り組むことを理解する。
- ・お客様に合わせた献立作り。
- ・値段と色彩バランスを考えた献立作り。

ポイント

- ・食と人とを繋ぐ架け橋として、食の安全、食文化の継承の役割を担うことを理解する。
- ・お客様に対する気遣いや、仕事に対する心構えなど、プロとしての意識を持つ。
- ・食の安全性、経費など基本的要素を考慮し、料理の種類、調理時間、手順を考える。

教育到達点

- ・専攻別総合調理実習の目的、目標を理解させる。
- ・各班ごとに趣旨を理解し、話し合いをする。

評価の目安と方法

- ・献立の立て方、発注の仕方の注意点を記録する。
- ・進捗状況を記入し、確認する。

持ち物に関する注意事項

持ち物に関する注意事項

教育内容	
献立	
専攻別総合調理実習	食事環境・飲み物について

時間数	授業の方法	担当者名
1回	4時間	講義・実習
		実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 食事環境を構成する要素を学ぶ。 ・ 料理と飲み物の理解を深める。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 身だしなみ、エチケット。 ・ 日本料理のマナーを理解する。 ・ 室内をチェックする。(しつらえ) ・ 食卓上のセッティングの仕方を理解する。 ・ 食事をする時の飲み物の種類を理解する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ お客様に接してサービスを提供することの確認 ・ 食事の目的と内容を見極め、食事をする人が心から満足できるようにする。 ・ 基本的なセッティングを把握する。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 講義内容を記録する。 ・ 必要な器や備品、手順を理解し記録する。
----------	---

持ち物に関する注意事項

教育内容	
献立	
専攻別総合調理実習	食事環境・接遇

時間数	授業の方法	担当者名
1回	4時間	講義・実習
		実習課担当職員

目的

- ・食事空間を構成する要素を学ぶ。
- ・接客業務の一連の流れを理解する。

ポイント

- ・物質的なサービス（料理・メニュー）知識的なメニュー（料理・お酒・食事）技術的なメニュー（器の持ち方・運び方・スピード）精神的なサービス（ホスピタリティー）を理解する。
- ・食卓上のセッティングを実践する。
- ・器の出し、下げの実践練習。
- ・お客様の迎え入れの仕方。

教育到達点

- ・食事の目的と内容を見極め、食事をする人が心から満足できるように必要なことを確認する。

評価の目安と方法

- ・サービスの仕方を実践する。
- ・接客の業務内容を記録する。

持ち物に関する注意事項

持ち物に関する注意事項

教育内容	
献立	
専攻別総合調理実習	シュミレーション

時間数	授業の方法	担当者名
1回	4時間	講義・実習
		実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> 接客業務の一連の流れを実践練習で繰り返し行う。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> 食事の目的と内容を見極め、食事をする人が心から満足できるように必要なことを確認する。 お迎え、案内、配膳、料理の運び方を連続して行う。 料理の運び方、接客、送り出しを連続して行う。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> 各自の役割分担を理解する。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> 接客業務の内容を確認し、実際に行う。
----------	--

持ち物に関する注意事項

教育内容	
献立	
専攻別総合調理実習	サービス確認

時間数	授業の方法	担当者名
1回	4時間 講義・実習	実習課担当職員

目的

- ・基本ルール、日本料理のマナーの確認。

ポイント

- ・食事の目的と内容を見極め、食事をする人が心から満足できるように必要なことを確認する。
- ・料理を提供する手順の確認。
- ・仕事動線の確認。

教育到達点

- ・各担当ごとの役割を確認し、他の担当者と連携が取れるよう打ち合わせを行う。
- ・一連の流れを確認する。

評価の目安と方法

- ・各担当ごとの役割を確認し、他の担当と連携がとれるよう記録したことを共有し、発表する。

持ち物に関する注意事項

--

教育内容	
献立	
専攻別総合調理実習	サービス確認・練習

時間数	授業の方法	担当者名
1回	4時間	講義・実習
		実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 器、カトラリーについて理解をする。 ・ 接客について理解する。 ・ 接客業務の一連の流れを理解する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 食事の目的と内容を見極め、食事をする人が心から満足できるように必要なことを確認する。 ・ 決定した料理に合わせた器などの確認。 ・ お迎え、案内、配膳、料理の運び方、接客、送り出しまでの手順を確認する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理担当と情報を共有し、共通の認識にする。 ・ 全員で仕事内容を確認する。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 必要な器具を記録し理解する。 ・ 接客業務の手順を記録する。
----------	---

持ち物に関する注意事項

時間数

授業の方法

担当者名

1回

4時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・お客様の出迎えの準備を実践する。
- ・お客様の出迎えから見送りまでの準備をする。

ポイント

- ・会場の準備を実践する。
- ・使用する器などの準備を実践する。
- ・卓上のセッティングを実践する。

教育到達点

- ・時間内に準備を終わらせる。

評価の目安と方法

- ・使用器具一式の確認を行う。
- ・準備した箇所、使用器具、器の点検をし、不備がない状態にする。

持ち物に関する注意事項

教育内容	
献立	
専攻別総合調理実習	賞味会

時間数	授業の方法	担当者名
1回	4時間 講義・実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・お客様の出迎への準備を実践する。 ・お客様の出迎えから見送りまでの実践する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・実際にお客様を接客、接遇する。 ・お客様の迎え入れを実践する。 ・お客様に料理を提供する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・賞味会を時間通りにスタートさせる。 ・お客様のペースに合わせて料理の提供をする。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・開始時間にお客様の案内を開始できる。 ・事故なく業務を行い、お客様をお見送りする。
----------	---

持ち物に関する注意事項

時間数

授業の方法

担当者名

1回

4時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・材料の確認、段取り。
- ・前菜の内容を理解する。

ポイント

- ・前菜は料理の初めに出すもので、次の料理に期待を持たせる内容。
- ・味付けの濃いものや、香りの強いものはなるべく避ける。
- ・色合い、味のバランスなどを考え、一口大の物を美しく盛り付ける。
- ・使用する食材の確認、配膳。
- ・調理作業の段取りと打ち合わせ。
- ・見本通りの盛り付け方の確認。

教育到達点

- ・献立に書かれた食材を把握することで、食材の鮮度や価値観を知る。
- ・調理作業の段取りを考え、班での打ち合わせをする。
- ・計画した調理作業を衛生的に行う。
- ・材料の切り出しが整っている。

評価の目安と方法

- ・調理工程を班員全員で把握する。
- ・見本通りに盛り付けができる。

持ち物に関する注意事項

教育内容	
献立	
専攻別総合調理実習	お椀 刺身

時間数	授業の方法	担当者名
1回	4時間 講義・実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・材料の確認、段取り。 ・一番出汁の引き方を確認する。 ・刺身における衛生観念の徹底。 ・御吸物の内容を理解し、器に合わせた切り出し、盛り付けなどをチェックする。 ・刺身の内容を理解し、器に合わせた切り出し、盛り付けなどをチェックする。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・御吸物を構成する基本要素は「出汁」「椀種」「椀妻」「吸口」であり、蓋を取った際の香り、食欲をそそる色彩、季節感を求める。 ・刺身は、素材そのものを味わう料理。鮮度が良いのは勿論のこと、包丁の切れ味、衛生観念が重要である。 ・使用する食材の確認、配膳。 ・調理作業の段取りと打ち合わせ。 ・見本通りの盛り付け方の確認。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・献立に書かれた食材を把握することで、食材の鮮度や価値観を知る。 ・調理作業の段取りを考え、班での打ち合わせをする。 ・計画した調理作業を衛生的に行う。 ・材料の切り出しが整っている。 ・当りを付けてチェックしてもらう。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・調理工程を班員全員で把握する。 ・見本通りに盛り付けができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項

教育内容	
献立	
専攻別総合調理実習	焼物 ----- 食事

時間数	授業の方法	担当者名
1回 4時間	講義・実習	実習課担当職員

目的

- ・材料の確認、段取り。
- ・焼物の内容を理解し、器に合わせた切り出し、盛り付けなどをチェックする。
- ・食事の内容を理解し、器に合わせた切り出し、盛り付けなどをチェックする。

ポイント

- ・焼物は間接的、または直接的に火を使用しての調理法で、単純であるがゆえに誤魔化しがきかない素材の大きさや鮮度を考え、その持ち味が活かせるように調理する。
- ・串の打ち方、火加減など素材に合った焼き方をすることが大切。
- ・食事は最後になる。糠漬けと共に提供する。
- ・使用する食材の確認、配膳。
- ・調理作業の段取りと打ち合わせ。
- ・見本通りの盛り付け方の確認。

教育到達点

- ・献立に書かれた食材を把握することで、食材の鮮度や価値観を知る。
- ・調理作業の段取りを考え、班での打ち合わせをする。
- ・計画した調理作業を衛生的に行う。
- ・材料の切り出しが整っている。
- ・当りを付けてチェックしてもらう。

評価の目安と方法

- ・調理工程を班員全員で把握する。
- ・見本通りに盛り付けができる。

持ち物に関する注意事項

--

教育内容	
献立	
専攻別総合調理実習	煮物 ----- 甘味

時間数	授業の方法	担当者名
1回	4時間 講義・実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 材料の確認、段取り。 ・ 煮物の内容を理解し、器に合わせた切り出し、盛り付けなどをチェックする。 ・ 甘味の内容を理解し、器に合わせた切り出し、盛り付けなどをチェックする。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 煮物は材料の持ち味を活かし、出汁や水、調味料を使用して変化させる料理揚げたり、焼いたりして煮る方法や、煮汁で煮る基本的な方法など様々な手法がある幅広い知識と技術を要する難しい仕事であり、調味料の特性まで学ぶ。 ・ 甘味はコースの最後になるため、甘すぎず、量も考えていかなければならない。 ・ 使用する食材の確認、配膳。 ・ 調理作業の段取りと打ち合わせ。 ・ 見本通りの盛り付け方の確認。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立に書かれた食材を把握することで、食材の鮮度や価値観を知る。 ・ 調理作業の段取りを考え、班での打ち合わせをする。 ・ 計画した調理作業を衛生的に行う。 ・ 材料の切り出しが整っている。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理工程を班員全員で把握する。 ・ 見本通りに盛り付けができる。
----------	---

持ち物に関する注意事項

時間数

授業の方法

担当者名

1回

4時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・材料確認、段取りの打ち合わせ、調理仕込み。
- ・保存法の確認。

ポイント

- ・過不足なく材料の発注ができていること。
- ・段取り通りの材料が揃っていること。
- ・次の作業がし易い準備が整っていること。
- ・使用する食材の確認、配膳。
- ・調理作業の段取りと打ち合わせ。
- ・下処理の確認、チェックと保管方法の確認。

教育到達点

- ・料理を仕込んでいく段取りを考え、班での共同作業を衛生的に行う。
- ・計画した調理作業を衛生的に行う。
- ・材料の切り出しが整っている。
- ・当りを付けてチェックしてもらう。

評価の目安と方法

- ・調理工程を班員全員で把握する。
- ・仕込み終了時には状態の確認をする。
- ・仕込み終了時に最終確認と状況確認をする。

持ち物に関する注意事項

教育内容	
献立	
専攻別総合調理実習	賞味会

時間数	授業の方法	担当者名
1回	4時間 講義・実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実際の献立を調理していく。 ・ 衛生管理を徹底する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習台は常に衛生的な状態で作業できている。 ・ ひとつ先を考え、スムーズな調理ができている。 ・ ガス台回り、火の元の管理をする。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理作業を班員全員が把握し、スムーズに進んでいる。 ・ 衛生管理が徹底されている。 ・ 材料の無駄を出さない使用法ができる。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習中の声掛けや、衛生管理ができる。 ・ 保存方法などが適切である。 ・ 材料点検、機材の確認ができている。 ・ 仕込み忘れがないか班員でチェックする。
----------	---

持ち物に関する注意事項

教育内容	
献立	
専攻別総合調理実習	賞味会

時間数	授業の方法	担当者名
1回	4時間 講義・実習	実習課担当職員

目的

- ・ 実際の献立を調理していく。
- ・ 衛生管理を徹底する。
- ・ 各料理を仕上げる。

ポイント

- ・ 実習台は常に衛生的な状態で作業できている。
- ・ ひとつ先を考え、スムーズな調理ができている。
- ・ 各担当がそれぞれ連携を取りあう。
- ・ 班員全員が調理工程、内容を理解している。
- ・ お客様のペースで料理が提供できる。

教育到達点

- ・ 盛り付けがバランスよくできている。
- ・ お客様の状態や、その日の気温などを考え当たりを調える。
- ・ 各料理の提供時間、最適な温度での提供を心懸ける。
- ・ サービスとの連携でスムーズな提供ができる。

評価の目安と方法

- ・ 賞味会の流れを止めることなくスムーズに料理を提供できる。
- ・ 事故なく賞味会を進め、お客様をお見送りする。

持ち物に関する注意事項

--