

実務経験のある教員等による授業科目一覧

調理師科					専門調理技術科1年					専門調理技術科2年					
教員 No	氏 名	担当教科科目	時間数	合計	教員 No	氏 名	担当教科科目	時間数	合計	教員 No	氏 名	担当教科科目	時間数	合計	
17	葉袋 勝	公衆衛生学	90	90	1	今井 捷史	公衆衛生学	90	90	24	雨宮 眞	日本料理	75	75	
2	佐藤 昇子	食品学	90	90	2	佐藤 昇子	食品学	90	90	25	深澤 松雄	西洋料理	75	108	
18	中澤 智子	食品衛生学	120	120	3	小林 裕	食品衛生学	120	120			フランス語	30		
19	本庄 知				4	久本 美亜	食品衛生学実習	30	30	26	藤原 順一	中国料理	72	72	
4	久本 美亜	食品衛生学実習	30	30	5	河井 淳	調理理論	120	120	22	内藤 隆	調理実習(製菓) 和菓子・洋菓子	39	39	
6	仙洞田 満	調理理論	120	120	6	仙洞田 満				日本料理	75				75
5	河井 淳				日本料理	84	84	7	北井 久	食文化概論	60	60	7	北井 久	特別実習
7	北井 久	食文化概論	60	60	6	花輪 勉	西洋料理	75	75	28	佐藤 栄一	日本料理			
20	深澤 松雄	西洋料理	75	75	9	佐野 保文	中国料理	72	72	29	岡 正人	総合調理実習Ⅱ	30	30	
21	萱沼 清	中国料理	72	72	10	内藤 令二	調理実習(製菓) 和菓子・洋菓子	18	18	30	岩間 崇	マーケティング	30	30	
22	内藤 隆	調理実習(製菓) 和菓子・洋菓子	18	18	11	奥倉 一哉				31	久保寺 慎史	ワイン学	30	30	
11	奥倉 一哉				12	米山 豊	総合調理実習Ⅰ	39	39	32	高原 豊子	茶道, 華道	60	60	
12	米山 豊	総合調理実習Ⅰ	39	39	13	木村 真由美	接客サービスⅠ	26	26	23	木村 由紀子	接客サービスⅡ	30	30	
23	木村 由紀子	接客サービスⅠ	26	26	14	大窪 公也	特別 日本料理	18	18	14	大窪 公也	特別 日本料理	21	21	
14	大窪 公也	特別 日本料理	18	18	15	神木 亮	特別 西洋料理			15	神木 亮	特別 西洋料理			
15	神木 亮	特別 西洋料理			18	18		16	山田 真治	16	山田 真治	合計		558	時間
16	山田 真治		合計				833	時間							
合計				842	時間	・ 専門調理技術科1年2年合算									1391時間