

実務経験のある教員等による授業科目一覧

専門調理技術科2年				専門調理技術科1年				調理師科			
No	氏 名	担当教科科目	時間数	No	氏 名	担当教科科目	時間数	No	氏 名	担当教科科目	時間数
38	横森 秀行	日本料理	90	31	古矢 幸明	日本料理	69	31	古矢 幸明	日本料理	69
24	濃村 幸広	日本料理		16	清水 勝基			16	清水 勝基		
29	深澤 松雄	西洋料理	75	15	嶋津 知也	西洋料理	75	29	深澤 松雄	西洋料理	69
30	藤原 順一	中国料理	75	34	森 浩昭	西洋料理		37	吉川 照男	特別西洋料理	6
21	内藤 隆	和菓子	12	33	宮下 高信	西洋料理		6	萱沼 清	中国料理	72
19	田口 一直	洋菓子	12	14	佐野 保文	中国料理	72	21	内藤 隆	和菓子	12
12	佐藤 栄一	特別実習(日本)	24	22	内藤 令二	和菓子	12	4	奥倉 一哉	洋菓子	12
24	濃村 幸広	特別実習(日本)	30	4	奥倉 一哉	洋菓子	12	32	本庄 知	公衆衛生学	90
11	小泉 正和	特別実習(日本)	30	28	平川 望美	公衆衛生学	90	27	平井 美樹夫	栄養学	60
17	清水 勝也	特別実習(日本)	3	27	平井 美樹夫	栄養学	60	1	秋山 知子	食品学	90
39	渡辺 光一郎	特別実習(西洋)	30	13	佐藤 昇子	食品学	90	23	中澤 智子	食品衛生学	120
37	吉川 照男	特別実習(西洋)	6	10	小林 裕	食品衛生学	120	5	小澤 俊彦	食品衛生学	
35	山田 真治	特別実習(西洋)	3	26	久本 美亜	食品衛生学実習	30	26	久本 美亜	食品衛生学実習	30
16	清水 勝基	総合調理実習Ⅱ	30	18	仙洞田 満	調理理論	120	20	豊城 建二	調理理論	120
26	久本 美亜	サイエンスクッキング	60	34	森 浩昭	食文化概論	60	18	仙洞田 満	食文化概論	60
19	平川 望美	サイエンスクッキング		3	岡 正人	総合調理実習Ⅰ	30	3	岡 正人	総合調理実習Ⅰ	30
2	雨宮 正直	商業簿記	30	7	木村 真由美	接客サービスⅠ	30	8	木村 由紀子	接客サービスⅠ	30
36	山本 満夫	経営学	60	36	山本 満夫	フードビジネス	30	36	山本 満夫	フードビジネス	30
2	雨宮 正直	マーケティング	30								
9	久保寺 慎史	ワイン学	30								
29	深澤 松雄	フランス語	30								
25	初鹿野 之世	茶・華道	60	合計時間数 900				合計時間数 900			
8	木村 由紀子	接客サービスⅡ	30								
合計時間数			750								

・専門調理技術科1年2年合算

1650