

令和8年度 授業計画

教科科目名： 日本料理

時間数：90時間

教科担当講師： 横森 秀行 濃村幸広

【実務経験のある教員】

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書： 調理師養成施設教育全書, 調理実習調理実習レシピ集

- 学習目標 1 人々の健康増進を考え、食事を提供できる知識と技術を学ぶ。
 2 衛生的調理と食の安全性の維持と確保
 3 伝統的調理技術と新たな調理法の創造などにより、食文化継承の役割を担うこと

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録・提出物（レポート）、定期試験、出席状況、授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	・実習の心得 ・包丁研ぎ ・野菜の切り方 ・基本調理技術	包丁研ぎ、かつらむき、出汁、海老真丈、鰯の三枚おろし 鰯の塩焼き、鰯の三枚おろし（塩焼き）、吸い物、玉子焼き 筍料理 青寄せ	35	5/8～5/28 校外実習
5月	・野菜の切り方 ・基本調理技術	かつらむき、玉子焼き、六方剥き、ヤマメ塩焼き、山菜天麩 鰯の造り(そぎ、鹿の子、木の葉、平造り)		
6月	・野菜の切り方 ・野菜の剥き方 ・包丁研ぎ ・基本調理技術	かつらむき 鰯の三枚おろし(フライ、南蛮漬け)、 鮎塩焼き、海老真丈、白身魚造り、里芋、オクラ オクラ(寄せ者、すり流し) 白玉ぜんざい		
7月	・野菜の切り方 ・野菜の剥き方	かつらむき、焼き茄子、もろこし御飯 技術試験、玉子焼き、冬瓜		
9月	・基本調理技術	グレード2 茶碗蒸し、天麩羅、太刀魚、さんま、さくら 白和え、太巻き、稲荷寿司、小鯛	35	実技検定グレード2 期末実技試験
10月	・基本、応用調理技術	味噌料理、ヒラメ、蕪蒸し、菊花蕪、のし鶏 あぶ玉、渋川栗		
11月	・基本、応用調理技術 ・野菜の剥き方	松花堂、岩石玉子、道明寺蒸し、黄身酢、酢取り蓮根 吹き寄せ		
12月	・実技検定グレード2	グレード2、鰯料理、なます、土瓶蒸し、ムカゴご飯		
1月	基本、応用調理技術	くわい、鯛頭煮、カキ時雨、公魚、柚香焼き、鍋料理 金時豆、梅人参、甘露煮、菜種浸し、蕎麦寿司	20	学年末実技試験
2月	・基本、応用調理技術 ・野菜の剥き方	黒皮こんにゃく、あんこう、鰯、イカめし、鴨		

令和8年度 授業計画

教科科目名： 調理実習（西洋料理） 時間数：75時間

教科担当講師： 深澤 松雄 [実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書： 新調理師養成施設教育全書, 調理実習, 調理実習レシピ集(必携)

学習目標： 1. 人々の健康増進を考え、食事を提供出来る知識と技術を学ぶ

2. 衛生的調理技術と食の安全性の維持と確保

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の態度、定期試験（実技）、出席状況

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	基本技術応用	サーモンパイ包み焼き	27	調理室清掃 調理室清掃 調理室清掃
5月	西洋料理基本	鶏の四つ落とし、ソテー		
	レシピ参照	ピザ ニョッキ		
6月	レシピ参照	鯛の赤ワインソース		
	応用実習	ビッシソワース、ローストビーフ		
	応用実習	ガスパチョとワレッシュュパスタ	27	調理室清掃 調理室清掃 調理室清掃
	応用実習	ナラバンダニョーとクスクス		
	応用実習	パエリア シュクリーム		
	応用実習	鮭の炙り チュイルダンテル		
7月	期末試験	期末試験		
9月	ドイツ料理	フランクフルターブラッタ	27	調理室清掃 調理室清掃 調理室清掃
	フランス料理	仔羊の香草パン粉焼き		
	イタリア料理	スパゲティー アッラボロネーゼ		
10月	ミネストローネ	サーモンカルパッチョ グリーンペッパケッパー		
	応用実習	コキーユサンシセックプロバンス風		
11月	応用実習	パテ・ド・カンパーニュ ピクルス	27	調理室清掃 調理室清掃 調理室清掃
	応用実習	オニオングラタンスープ ブーフブルギニョン		
	応用実習	鴨のオレンジ風味 ガトーショコラ		
	応用実習	トリップトマト風味 ガスコーニョ風		
12月	期末試験	期末試験		
1月	応用実習	牛肉のブリオッシュ	21	調理室清掃 学年末試験
	作品展取り組み	作品展応用実習		
	作品展取り組み	作品展応用実習		
2月	期末試験	期末試験		

令和8年度 授 業 計 画

教科科目名：調理実習（中国料理）

75 時間

教科担当講師：藤原 順一

[実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科 2 年

教科書：新調理師養成教育全書 調理実習・調理実習レシピ集

学習目標： 1. 人々の健康増進を考え、食事を提供出来る知識と技術を学ぶ
2. 衛生的調理と食の安全性の維持と確保
3. 伝統的調理技術と新たな調理法の創造などにより、食文化継承の役割を担う事

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

評価の方法：授業の記録（ノート）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4 月	調理基本	・ 中国料理について、 ・ 庖丁の研ぎ方	27	
	調理基本	・ 野菜の基本的な切り方		
	水烹法	・ 麻婆豆腐/炒飯		
	油烹法	・ 醬爆鶏丁/軟炸鶏丁/腰果鶏丁		
6 月	油烹法	・ 芙蓉蟹/春巻	27	期末試験
	点心技法	・ 鍋貼餃子		
7 月		・ 魚丸湯 ・ 青椒肉絲（グレード2）		
9 月	点心技法	・ 糖酢丸子/粽子	27	
	点心技法/甜菜技法	・ 猪肉焼売/雲吞/杏仁豆腐		
	点心技法	・ 什景炒麵		
10 月	水烹法/甜菜技法	・ 東坡肉		
	点心技法	・ 肉包子/豆沙包子		
	水烹法	・ 猪肉餃子火鍋		
11 月	油烹法	・ 青椒肉絲/肉絲蛋皮卷	27	期末試験
12 月		・ 魚丸湯 ・ 青椒肉絲（グレード2）		
1 月	水烹法	年糕湯	21	
	火烹法	北京烤鴨		
2 月		作品展準備指導/担々麵		
	水烹法	紅扒排翅		
		・ 魚丸湯 ・ 青椒肉絲（グレード2）		期末試験

令和8年度 授業計画

教科科目名： 調理実習（和菓子） 時間数：12時間

教科担当講師： 内藤 隆 [実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書： 現場で働くプロの技術を学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の態度、出席状況

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
6月	和菓子	水無月 グレープフルーツゼリー 季節の和菓子	3	
9月	和菓子	みたらし団子・豊穰もち	9	
10月	和菓子	スイートポテト・いも羊羹		
11月	和菓子	胡桃ゆべし		

令和8年度 授業計画

教科科目名： 調理実習（洋菓子） 時間数：12時間

教科担当講師： 田口 一直 [実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書： 現場で働くプロの技術を学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
 ＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の態度、出席状況

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月 6月	洋菓子 〃	シュークリーム ゼリアーズ デコレーションケーキ	3	
9月 10月	洋菓子 洋菓子	黒糖サブレ・マカデミアンサブレ フルーツタルト		
11月	洋菓子 洋菓子	クリスマスケーキ モンブラン	9	

令和8年度 授業計画

教科科目名：特別実習（日本料理）

時間数：87時間

教科担当講師：佐藤 栄一、濃村 幸広、小泉正和、清水勝也

[実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科2年

教科書：新調理師養成教育全書 調理実習・調理実習レシピ集（必携）

学習目標：現場で働くプロの技術を学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

<意欲・関心・態度><思考・判断・表現><技能><知識・理解>

評価の方法：授業の態度、出席状況

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月		包丁チェック 包丁研ぎ 切りもの 剥きもの 桜鯛お造り 桜蒸し 鯛あら煮 筍土佐煮 筍ごはん 山女塩焼き		
5月		豆腐料理 冬瓜料理		
6月		真あじお造り 鴨料理	39	
9月		締め鯖 押し寿司、八重づくり 蟹と菊花きぬた巻き 玉子豆腐 きのこほうれん草のポン酢びたし かぼちゃ饅頭 茄子煮びたし 鯖西京焼き 黒胡麻プリン 茸雑炊 すしの特別実習 握りすし 巻きずし		
10月		かぼちゃ饅頭		
11月		茄子煮びたし 鯖西京焼き		
12月			39	
1月		正月料理 煮物 焼き大根 こんにゃく土佐煮 そばいなり しょうがの甘酢漬	9	

*学習内容は前年度のもの

令和8年度 授業計画

教科科目名： 特別実習：西洋料理 時間数：39時間

教科担当講師： 渡辺 光一郎 山田 真治 吉川照男 [実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書： 調理実習

学習目標： 現場で働くプロの技術を学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
 ＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
 授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
6月		A) スパゲッティ アーリオ, オーリオ・エ・ペペロンチーノ B) バスク風チーズケーキ		
7月		A)アランチーニ(ライスコロッケ) とスूपリ B)フレッシュトマトとバジルのブルスケッタ A)カッペリーニのジェノヴェーゼ、 生ハムとトマトのエスプーマ添え B)サヴォイアルディー ・オマール海老のロースト ・バルサミコソース	15	
9月		A)半熟卵のドーム、ドライ茸添え B)チュイール		
10月		A)アクアパッツァ B)ウフ・ア・ラ・ネージュ		
11月		A)ミラノ風カツレツ B)シュー・アラ・クレーム		
12月		A)鶏もも肉のブランケット B)ビュッシュ・ド・ノエル	15	
1月		A)じゃが芋とフォアグラのシャルロット仕立て B)忍野サーモンのミキュー		
2月		A)スパゲッティ プッタネスカ B)チョコレートムース	9	

*材料の仕入れにより内容変更もある

令和8年度 授業計画

教科科目名：総合調理実習Ⅱ

時間数：30時間（1単位）

教科担当講師：清水 勝基

[実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科2年

教科書：プリント

学習目標：真空調理法について学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録・提出物（レポート）、定期試験、出席状況、授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	真空調理	真空調理について		
5月		リンゴのコンポート		
6月		サバの味噌煮		
		きんぴらごぼう		
7月	筆記試験	期末試験	14	
9月	クックサーブ	鶏の照り焼き		
10月		スクランブルエッグ ポテトサラダ		
		介護食 冷凍含侵食		
11月		肉じゃが（介護食と比較）		
		ローストビーフ ジャーマンポテト		
12月	筆記試験	期末試験	11	
1月	筆記試験	合鴨ロース かぼちゃの煮物 ひじきの煮物		
2月		期末試験	5	

令和8年度 授業計画

教科科目名：サイエンスクッキング

時間数：60時間（2単位）

教科担当講師：久本 美亜 平川 望美

[実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科2年

使用教科書：自主教材

学習目標：食品成分の性質や調理操作の理論を把握し、調理過程における様々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。
さらに、実験を通して科学的な裏付けを得ることで、科学的理論を理解した上での調理技術向上へと繋げる。

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録・提出物（レポート）、定期試験、出席状況、授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	卵	実習内容説明、諸注意 卵の熱凝固	20	期末試験
5月	砂糖 果実類	砂糖の加熱変化 果実のゼリー化		
6月	小麦粉	小麦粉の種類とグルテン 小麦粉の膨張		
7月	野菜類	野菜類の色素の抽出とその性質		
9月	乳類	凝固点降下 牛乳の凝固点	30	期末試験
10月	果実類 豆腐	果実類の褐変 ペクチンの抽出 豆腐と凝固剤		
11月	イモ類	ジャガイモの裏ごし サツマイモの加熱		
12月		煮物の調味		
1月	肉類	酵素による肉の軟化	10	期末試験
2月	ゲル状食品	寒天、ゼラチン、アガーの特性		

令和8年度 授業計画

教科科目名：商業簿記 時間数：30 時間（1単位）

教科担当講師：雨宮正直 [実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科2年

教科書：2026年度版 スッキリわかる日商簿記3級 テキスト＋問題集

学習目標：日商簿記3級程度の飲食店経営に必要な基礎的な仕訳ができる
 お金の流れを想像し、実際に経営する際の金額設定等をロールプレイしながら、簿記の良さを知る。
 決算書類から利益計算ができるようにする。
 マーケティングの授業と関連させながら、より具体的な事例の帳簿を1冊作成できるようにする。

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

<意欲・関心・態度><思考・判断・表現><知識・理解>

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
 授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	簿記の一連の流れ	第1章～第14章	14	期末試験
5月		相手方が現金である仕訳ができる。		
6月				
7月				
9月	簿記の一連の流れ	第1章～第14章	10	期末試験
10月		相手方が現金以外の仕訳ができる。		
11月				
12月	決算	決算の一連の流れ 減価償却	10	期末試験
1月	決算	第15章～第19章	6	学年末試験
2月		・決算手続き 精算表 貸借対照表 損益計算書		

令和 8 年度 授 業 計 画

教 科 科 目 名：経営学

時間数：60 時間（2単位）

教科担当講師：山本満夫

[実務経験のある教員]

対 象 学 年：専門調理技術科 2 年

教 科 書：サクッとわかるビジネス教養経営学

学 習 目 標： 経営のコンセプトやセオリーなど、経営学の考え方を学ぶ
ビジネスや組織のしくみを理解する
マネジメント視点を身につけリーダーシップを培う

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4 月 5 月 6 月 7 月	経営学の基本1	第1章～第3章 経営戦略 マーケティング	20	期末試験
9 月 10 月 11 月 12 月	経営学の基本2	第4章～第7章 組織マネジメント&人的資源 会計&ファイナンス デジタルとナレッジマネジメント	30	期末試験
1 月 2 月	経営の実践	経営学についてさらに理解を深める ための実践課題	10	学年末試験

令和8年度 授業計画

教科科目名：マーケティング 時間数：30 時間（1単位）

教科担当講師：雨宮正直 [実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科2年

教科書：ゼロからわかる！ビジネスで使いこなす！マーケティング大全

学習目標 マーケティングの基本と企業の戦略を学ぶ
商品が売れる仕組みを理解する
ロールプレイを通して、マーケティングを体験する。

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	マーケティング の基本	マーケティング・マイオピア	10	期末試験
5月		3C		
6月		STP		
		4P		
7月		4C		
9月	マーケティング 戦術	製品戦略	14	期末試験
10月		プライシング		
11月		消費者コミュニケーション		
12月				
1月	顧客への理解を 深める	第4章 調査・分析	6	学年末試験
2月		消費の諸相		

令和8年度 授業計画

教科科目名：ワイン学

時間数：30時間（1単位）

教科担当講師：久保寺 慎史

[実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科2年

教科書：ワインの基礎知識 知りたいことが初歩から学べるハンドブック
著者：若生ゆき絵 新生出版社

学習目標：ワインについての基礎知識とワインのサービス、お料理とのマリアージュを学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

<意欲・関心・態度><思考・判断・表現><技能><知識・理解>

評価の方法：定期試験、出席状況、授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	ワインとは	ワインについて大まかな概要を知る	12	期末試験
5月	ブドウの種類や特徴、 産地について	ワイン用生食用ブドウの種類やその特徴 産地について知る		
6月	ブドウ栽培について	ワイン用ブドウの栽培について 一年間の生育と作業を知る		
7月	ワイン醸造について ワイナリー実習	テロワールについて ブドウが収穫され、 ボトリングまでの流れを知る 実際にワイナリーと ワイン用ブドウ畑を見学する		
9月	ワインのサービスについて	レストランでのワインの サービスの仕方を知る	14	期末試験
10月	レストラン実習	実際にレストランにてワイン用グッズや コルクの抜栓、サービスなど		
11月	ワインに含まれる 成分について	ワイン中の有機酸類、 ポリフェノール類について		
12月	ワインの表現方法 お料理とのマリアージュ	ワインの表現方法 ワインとお料理のマリアージュについて		
1月 2月	チーズについて	チーズの作り方、種類、生産国 ワインとのマリアージュ	4	学年末試験

令和8年度 授業計画

教科科目： フランス語 時間数： 30 時間（1単位）

教科担当講師： 深澤 松雄 [実務経験のある教員]

対 象 学 年： 専門調理技術科2年

使用教科書： フードランゲージフランス語

学習目標： フランス語の基礎と会話
料理名とメニュー
ルセットを読む

評価の観点： 授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法： 授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
5月	冠詞、名刺	不定冠詞、定冠詞、男性・女性名詞		
	動詞	動詞être		
	文法ルール	動詞avoir、否定文		
6月	フランス文化	名字と名前 -er動詞		
	文法ルール	suとvous、ce ça onの使い方		
	文法ルール	疑問文 動詞の使い方		
7月	期末試験	期末試験	15	期末試験
9月	文法ルール	所有形容詞 動詞aller		
	文法ルール	前置詞 àとdeとen		
10月	文法ルール	動詞venir 人称代名詞強勢形		
	文法ルール	過去の表現 代名詞		
11月	文法ルール	動詞 直接目的代名詞		
		数量表現		
12月	期末試験	期末試験	10	期末試験
1月	料理とメニュー	料理名 メニュー構成		
	ルセットを読む	調理作業を表現する動詞		
2月	期末試験	期末試験	5	学年末試験

令和8年度 授業計画

教科科目名：茶道（裏千家） 華道

時間数：60時間（2単位）

教科担当講師：初鹿野 之世

対象学年：専門調理技術科2年

教科書：裏千家茶道

学習目標：日本古来の伝統文化、茶・華道を通して、日本古来の習慣、礼節、道（心）、学（学）、実（実技）を学び、世界に通用する日本人らしいおもてなしの心を持った調理師を育成する。

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	授業（茶道）の意義 教材配布 割り稽古	学習目標、茶道史など講義	21	
5月		帛紗などの配布、使い方		
6月		呈茶 茶室の入退室と見方 お客の作法		
7月		点前、水屋で使う道具の名称、使い方の説明 実技、筆記テスト		
9月	1学期の復習 点前の稽古	割り稽古の続きからお点前	21	
10月		目標を作ってもらい点前の稽古		
11月		裏方の働きなど、茶会の有り方など		
12月		茶懷石料理について ご節句など 実技、筆記テスト		
1月	卒業に向けて	テーマを決めたもてなしの心 企画の実践	12	
2月		実技、筆記テスト	1 1	

令和8年度 授業計画

教科科目名： 接客サービスⅡ

時間数： 30時間（1単位）

教科担当講師： 木村由紀子

[実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書： 第6巻 総合調理実習 全国調理師養成施設協会

学習目標： 接客サービスⅠを基に更なる接客サービスの知識の向上とスキルアップ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	接客における コミュニケーション	・他者を認める ・コミュニケーションゲーム	2	
5月	手紙の書き方 メールのマナー	・お礼状 ・ビジネスメールのマナー	3	
6月	電話応対 予約電話	・予約電話 実技試験 予約電話 実技試験	2 3	
7月		・期末テスト&返却	2	
				計 12
9月	クレーム対応	・クレーム対応とは ・クレームの種類 ・クレーム対応の基本	4	
10月 11月	レストラン知識	・テーブルセッティングについて ・レストランの雰囲気づくりについて ・上座、下座について	3	
		・接客基本動作 物を渡す 置く 指し示す 等	2	
12月	実務作業	・ナプキンの折り形 ・お皿の持ち方	2	
		・期末テスト&返却	2	
				計 13
1月 2月	冠婚葬祭のマナー	・知っておくべき冠婚葬祭マナー ・期末テスト&返却	3 2	
				計 5
				合計 30

※実技試験は1学期のみとします

令和8年度 授業計画

教科科目名:食育Ⅱ

時間数：30 時間（1単位）

教科担当講師： 渡邊 恵美子

対象学年：調理師科・専門調理技術科2年

教科書：食育インストラクター（選択編） 全国調理師養成施設協会

学習目標：食育インストラクターの資格取得

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況

授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	食育環境と食育	・食育とは	17	期末試験
		・食育とは食育インストラクターの活動と役割		
		・現代社会の食生活について		
5月	食育基本法	・BMIの出し方		
	五味五感	・食育推進基本計画と数値目標		
6月	選食力	・食育の三本柱	10	期末試験
	食の安全	・五味のしくみ、味覚障害について		
		・味の相互作用		
7月	食事バランスガイド	・旬の食材		
		・食品の保存方法		
		・食品添加物	3	学年末試験
		・食品表示		
		・BSE問題		
		・朝食摂取や規則正しい食生活		
		・栄養バランスの良い食事の重要性		
		・食事バランスガイドを使って献立作成		
9月	食事マナー	・食事の礼儀作法	10	期末試験
	食事と心の関係	・世界の食事マナー		
10月	食事の演出	・「こ食」について		
		・カラーコーディネート		
11月	日本と世界の食糧事情	・食糧自給率		
		・発展途上国の状況	3	学年末試験
		・エコへの取り組み		
		・世界で注目されている日本型食生活について		
12月		・行事食 地産地消		
1月	食育インストラクター資格試験	・試験対策	3	学年末試験
2月		・試験		
		・一年間のまとめ		