

「好き♡♡」からはじめる学び

♡♡
たべること、
つくることが好き

身につく力
おいしい食事で
人を笑顔にする力

おいしい食事に仕上げる技術を、 自分のものに。

食材の持ち味をいかせる。さまざまな調理法をえる。さまざまな料理を組み合わせ、
おいしくて栄養バランスのとれた食事に仕上げる技術を、基本から一つひとつ身につけていきます。
[調理学、基礎調理学実習、応用調理学実習]

うれしい。
毎日の食事が「おいしい」と、
うれしい。

食材を選ぶ、栄養バランスを考えて組み合わせる、
調理する、おいしい味に仕上げる、
きれいに盛り付ける。
基本的な食事づくりの技術から、和洋中、行事食まで、
バランスのとれたおいしい食事をつくる技術があれば、
どんなリクエストにも応えられる。
おいしい食事で笑顔にできる。

入学時

ご飯と汁ものづくり
からスタート！



茹でる、焼く、煮るなど、
食材の持ち味をいかす
基本技術を修得



半年後（1年前期終了時）



味つけの基本(調味パーセント)をマスターし、
さまざまな調理法をえる技術を修得

つくれる料理の種類も増えてきたぞ！



1年後（1年後期）



さまざまな料理を組み合わせ、おいしい食事に仕上げる技術を修得

スゴイ！こんなにいろいろ！



1年半後（2年前期）



健やかな成長、病気の予防や治療を支えるために
おいしい給食を提供したい。
保育所、学校、高齢者施設、病院、社員食堂における
給食の計画から大量調理の実践、食事の提供、評価まで、
基本となる知識と実践的な技術を学びます。
食事を総合的に計画し、提供する力を身につけます。
[給食運営管理論、給食管理実習(校内・校外)]



身につく力
情報を選別する力

♡♡
生活のリアルが好き

食品に含まれる成分や食品の安全性、
摂取した栄養素の体内での働きなどについて学びます。
[食品学、食品衛生学、生化学、栄養学の講義・実験]

どれが「ホントの情報」!?

私たちのまわりには「食」の話題がいっぱい。
ホントかどうか、確かな知識がないと判断できない。
選ぶべき・選びたい食品が、わからない。
選び方しだいでは、健康を害することだってある。

〇〇ダイエットって、効果はあるの？

酵素でやせるってホント？

健康食品って、効き目あるの？

糖質制限食は、健康によい？

ビタミンCは、
美肌成分のエース？

「食中毒で、生命に危険が忍び寄る…!」!?

「きれいになる」「やせる」「若返る」...
そんなサプリ、本当にあるの？