

おいしい食事に仕上げる技術を、自分のものに。

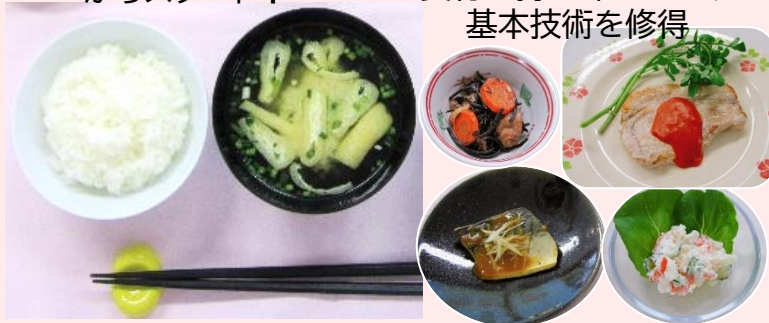
食材の持ち味をいかせる。さまざまな調理法を使える。さまざまな料理を組み合わせ、おいしくて栄養バランスのとれた食事に仕上げる技術を、基本から一つひとつ身につけていきます。

[調理学、基礎調理学実習、応用調理学実習]

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使える技術を修得

つくれる料理の種類も増えてきた!

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)]

