● 調理実習

科目目標

1	学科	調理科	**シラバス**
2	コード	10105	ディプロマ・ポリシーとの関係
3	年度	2025年度	■科学的知見に基づく調理理論・技術　■高い衛生意識と管理力　□健康増進と食文化の発信
4	学年	1年次	カリキュラム・ポリシーとの関係
5	期	通年	■理論に基づく実践力　■おもてなしと感謝の心の涵養　■健康づくりと社会貢献
6	分野名	調理実習	科目趣旨（背景となる社会情勢・業界動向、および、カリキュラムにおける位置づけ）
7	科目名	調理実習	1，美味しくて栄養価の高い食事を提供することにより人々の健康を維持し増進する。 2，安全な食品を見極め、衛生的に調理することにより、食の安全性を確保する。 3，伝統的調理技術や調理様式などを受け継ぎ、さらに新たな調理法を創造することなどにより、食文化継承の役割を担う。
8	単位	10	
9	授業形態	実習	
10	実務連携型授業	○	科目目的
11	必修・選択	必修	調理技術を身につけ、おいしさの理由を理論として学び、調理に用いる食品の知識を得、栄養と体との関係を理解し、衛生的で安全な調理のポイントを学習し、食の文化的な側面を素養として身につけ、保健や環境という枠組みの中で食をとらえ、調理に携わる職業人として必要な法の知識を得るなど、多岐にわたる見識と教養を身につける。
12	前提とする科目		
13	展開科目		科目概要
14	関連資格	調理師	調理実習を通じて「調理師」に必要な幅広い知識と教養、調理技術を身につける。
15	教員	渡邉　広輝　常勤	
16			
17			キーワード
18			日本料理、西洋料理、中国料理、製菓、衛生管理
19			到達目標
20			食と人とをつなぐ架け橋となる。
21			カリキュラムリーダーからのコメント
22			調理師として業務するにあたり必要な技能・技術である。本校は調理師養成施設であり、調理師として基礎となる調理動作を確実に身に付け、和洋中それぞれの業界で通用する技能・技術を身につけた調理師を育てることを目的としている。この学習を通じて、調理の基本動作を身に付けられるとともに、幅広い分野の調理が可能となる。
23			授業要素・企業連携要素
24			本科目では、すべて実習形式で授業を実施し、実演の実施やプリントや白板を用いた解説を通して、教科書やレシピ集だけでは説明が難しい内容を具体化して授業の目標達成を支援する。さらに、毎回授業の最後には小テストを実施し（成績評価には加味されない）、その結果から各自の復習課題を明確化し、学習内容の定着と学習成果の向上を図る。担当教員は調理師として長年調理業界に従事されたスペシャリストである。

コマシラバス（50分授業コマ単位のシラバス）

	50分/コマ	コマ主題	コマシラバス項目		内容	教材・教具
26	1	調理実習を行う前に	1_1	シラバスとの関係	調理実習の心得	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
29			1_2	コマ主題細目	衛生観念	
30			1_3	細目レベル	1，服装 2，頭髪、手指、その他 3，衛生的な習慣	
31			1_4	5キーワード	服装　清潔感　身だしなみ　手洗い　習慣	
32			1_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
33			1_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
34			1_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
35	2	調理実習を行う前に	2_1	シラバスとの関係	調理実習の心得	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
36			2_2	コマ主題細目	衛生観念	
37			2_3	細目レベル	1，調理実習室および器具の清掃 2，実習材料の使い方 3，ごみの出し方	
38			2_4	5キーワード	清潔　食中毒　無駄　保存　ごみの分別	
39			2_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
40			2_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
41			2_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
42	3	調理実習を行う前に	3_1	シラバスとの関係	調理実習の心得	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
43			3_2	コマ主題細目	調理実習準備	
44			3_3	細目レベル	1，調理器具の扱いについて 2，布巾と雑巾 3，実習室清掃	
45			3_4	5キーワード	点検　確認　清掃　使い分け　床掃除	
46			3_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
47			3_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
48			3_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
49	4	料理基礎実習	4_1	シラバスとの関係	料理の学習段階	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
50			4_2	コマ主題細目	料理基礎	
51			4_3	細目レベル	1，料理業界の概要 2，料理長への道のり 3，習得する技術の段階	
52			4_4	5キーワード	信用　衛生　収入 飲食業　おもてなし	

53			4_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	『必携　調理実習レシピ集』
54			4_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
55			4_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
56	5	日本料理 基礎実習①	5_1	シラバスとの関係	日本料理の学習段階	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
57			5_2	コマ主題細目	日本料理基礎	
58			5_3	細目レベル	1，日本料理業界の概要 2，料理長への道のり 3，習得する技術の段階	
59			5_4	5キーワード	料理長　四季　年中行事　食文化　器	
60			5_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
61			5_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
62			5_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
63	6	日本料理 基礎実習①	6_1	シラバスとの関係	日本料理の学習段階	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
64			6_2	コマ主題細目	日本料理基礎	
65			6_3	細目レベル	1，日本料理業界の概要 2，料理長への道のり 3，習得する技術の段階	
66			6_4	5キーワード	修行　年数　努力　五行説　献立	
67			6_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
68			6_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
69			6_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
70	7	日本料理 基礎実習②-①	7_1	シラバスとの関係	日本料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
71			7_2	コマ主題細目	包丁の種類と研ぎ方 切り方	
72			7_3	細目レベル	1，包丁とぎ(薄刃包丁) 2，大根桂むき　刻み方(横けん) 3，きゅうり蛇腹	
73			7_4	5キーワード	和包丁　砥石　片刃　姿勢　刃	
74			7_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
75			7_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
76			7_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
77	8	日本料理 基礎実習②-①	8_1	シラバスとの関係	日本料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
78			8_2	コマ主題細目	包丁の種類と研ぎ方 切り方	
79			8_3	細目レベル	1，包丁とぎ(薄刃包丁) 2，大根桂むき　刻み方(横けん) 3，きゅうり蛇腹	
80			8_4	5キーワード	野菜下処理　包丁の陰と陽　むきものとは　砥石種類　包丁の手入れ	
81			8_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
82			8_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
83			8_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
84	9	日本料理 基礎実習②-①	9_1	シラバスとの関係	日本料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
85			9_2	コマ主題細目	基本的な切り方	
86			9_3	細目レベル	1，切り方(種類) 2，大根桂むき　刻み方(横けん) 3，きゅうり蛇腹	
87			9_4	5キーワード	包丁の種類　材料による包丁の使い分け　魚のおろし方　怪我　衛生	
88			9_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
89			9_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
90			9_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
91	10	日本料理 基礎実習②-②	10_1	シラバスとの関係	日本料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
92			10_2	コマ主題細目	器具の種類と特徴	
93			10_3	細目レベル	1，まな板　鍋　箸 2，西洋料理の器具との使い分け	
94			10_4	5キーワード	洗い物　漂白　細菌　消毒　関東、関西の違い	
95			10_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
96			10_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
97			10_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
98	11	日本料理 基礎実習②-②	11_1	シラバスとの関係	日本料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
99			11_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理　だし 調味料と香辛料	
100			11_3	細目レベル	1，だしの引き方 2，米のとぎ方 3，ご飯の炊き方(炊飯器　土鍋)	
101			11_4	5キーワード	かつお節　昆布　米　火加減　赤だし	
102			11_5	コマ要素	□企業連携　■理解度確認テスト　■オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
103			11_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
104			11_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
105	12	日本料理 基礎実習②-②	12_1	シラバスとの関係	日本料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
106			12_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理　だし 調味料と香辛料 試食	
107			12_3	細目レベル	1，親子丼、赤だしの作り方 2，材料の切り方、下処理 3，日本料理調味料	
108			12_4	5キーワード	霜降り　煮切り　味噌汁　酒味醂　さしすせそ	
109			12_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
110			12_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
111			12_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
112	13	西洋料理 基礎実習①-①	13_1	シラバスとの関係	西洋料理の学習段階	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
113			13_2	コマ主題細目	西洋料理業界の概要	
114			13_3	細目レベル	1，西洋料理とは 2，料理長への道のり 3，習得する技術の段階	
115			13_4	5キーワード	フランス料理　イタリア料理　気候風土　営業形態　収入	
116			13_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
117			13_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
118			13_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
119			14_1	シラバスとの関係	西洋料理の学習段階	
120			14_2	コマ主題細目	西洋料理業界の概要	

121	14	西洋料理 基礎実習①-①	14_3	細目レベル	1，西洋料理とは 2，料理長への道のり 3，習得する技術の段階	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
122			14_4	5キーワード	組織と役割　海外就職　理想と現実　洋包丁　鍋の種類	
123			14_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
124			14_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
125			14_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
126	15	西洋料理 基礎実習①-①	15_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
127			15_2	コマ主題細目	包丁の種類と研ぎ方	
128			15_3	細目レベル	1，包丁研ぎ(ペティナイフ) 2，玉葱みじん切り 3，包丁の種類と選び方	
129			15_4	5キーワード	洋包丁　両刃　　まな板　牛刀　衛生観念	
130			15_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
131			15_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
132			15_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
133	16	西洋料理 基礎実習①-②	16_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
134			16_2	コマ主題細目	包丁の種類と材料の切り方	
135			16_3	細目レベル	1，包丁研ぎ(ペティナイフ) 2，玉葱みじん切り 3，包丁の種類と選び方	
136			16_4	5キーワード	野菜の切り方　肉の切り方　魚の切り方　保存方法　西洋料理の調理方法	
137			16_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
138			16_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
139			16_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
140	17	西洋料理 基礎実習①-②	17_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
141			17_2	コマ主題細目	包丁の種類と研ぎ方　西洋料理の器具	
142			17_3	細目レベル	1，包丁研ぎ(牛刀) 2，器具の種類と特徴 3、食材の扱いについて	
143			17_4	5キーワード	刃の有無　包丁の寿命　料理名と調理法　ガス器具と電磁調理　原価率	
144			17_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
145			17_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
146			17_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
147	18	西洋料理 基礎実習①-②	18_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
148			18_2	コマ主題細目	包丁の種類と研ぎ方　西洋料理の器具と使い方	
149			18_3	細目レベル	1，包丁研ぎ(牛刀) 2，器具の種類と特徴 3，調理器具の使い方	
150			18_4	5キーワード	食材管理　加熱調理　衛生的　安全　調理器具の寿命	
151			18_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
152			18_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
153			18_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
154	19	西洋料理 基礎実習②-①	19_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
155			19_2	コマ主題細目	包丁研ぎ(さばき,骨すき)　油脂　調味料と香辛料　香草	
156			19_3	細目レベル	1，包丁研ぎ(さばき,骨すき) 2，野菜の切り方 3，油脂,調味料と香辛料,香草	
157			19_4	5キーワード	サラダドレッシング　パンの切り方　マヨネーズ　賞味期限　サンドウィッチ	
158			19_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
159			19_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
160			19_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
161	20	西洋料理 基礎実習②-①	20_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
162			20_2	コマ主題細目	包丁研ぎ(さばき,骨すき)　油脂　調味料と香辛料　香草　サンドウィッチ	
163			20_3	細目レベル	1，包丁研ぎ(さばき,骨すき) 2，野菜の切り方 3，油脂,調味料と香辛料,香草	
164			20_4	5キーワード	分離　保存期間　乾燥　ラップの使い方　器の洗い方、ふき方	
165			20_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
166			20_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
167			20_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
168	21	西洋料理 基礎実習②-①	21_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
169			21_2	コマ主題細目	サンドウィッチの作り方	
170			21_3	細目レベル	1，サンドウィッチとは(種類,他) 2，準備と配膳 3，調理方法	
171			21_4	5キーワード	由来　ボイルエッグ　湯むき　ハムの種類　見た目	
172			21_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
173			21_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
174			21_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
175	22	西洋料理 基礎実習②-②	22_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
176			22_2	コマ主題細目	サンドウィッチの作り方　サーヴィスとは	
177			22_3	細目レベル	1，サンドウィッチとは(種類,他) 2，準備と配膳 3，調理方法 4，コーンスープの作り方(予習)	
178			22_4	5キーワード	器選び　相性　テーブルマナー　販売価格	
179			22_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
180			22_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
181			22_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
182	23	西洋料理 基礎実習②-②	23_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
183			23_2	コマ主題細目	サンドウィッチの作り方　サーヴィスとは　試食 後片付けと掃除 試食	
184			23_3	細目レベル	1，サンドウィッチとは(種類,他) 2，準備と配膳 3，調理方法 4，コーンスープの作り方(予習) 5，後片付けと掃除	
185			23_4	5キーワード	スープの分類　ブイヨン　ポタージュスープ　衛生管理　掃除	
186			23_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	

187			23_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
188			23_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
189	24	西洋料理 基礎実習②-②	24_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
190			24_2	コマ主題細目	調理実習の後片付けと掃除	
191			24_3	細目レベル	1，衛生管理 2．調理器具、食器の扱いと収納 3，調理台及び床掃除 4，確認と点検	
192			24_4	5キーワード	湯　消毒　洗剤　漂白　元栓	
193			24_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
194			24_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
195			24_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
196	25	中国料理 基礎実習①-①	25_1	シラバスとの関係	中国料理の学習段階	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
197			25_2	コマ主題細目	中国料理業界の概要	
198			25_3	細目レベル	1，中国料理とは 2，料理長への道のり 3，習得する技術の段階	
199			25_4	5キーワード	四大流派　乾物　油　火力　スピード	
200			25_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
201			25_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
202			25_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
203	26	中国料理 基礎実習①-①	26_1	シラバスとの関係	中国料理の学習段階	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
204			26_2	コマ主題細目	中国料理業界の概要	
205			26_3	細目レベル	1，中国料理とは 2，料理長への道のり 3，習得する技術の段階	
206			26_4	5キーワード	見習い　労働環境　調理道具　多様性　歴史	
207			26_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
208			26_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
209			26_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
210	27	中国料理 基礎実習①-①	27_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
211			27_2	コマ主題細目	包丁の種類と研ぎ方	
212			27_3	細目レベル	1，包丁研ぎ 2，大根せん切り,みじん切り 3，包丁の種類と選び方	
213			27_4	5キーワード	刀工　刀口　漢字　姿勢　両刃	
214			27_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
215			27_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
216			27_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
217	28	中国料理 基礎実習①-②	28_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
218			28_2	コマ主題細目	包丁の種類と研ぎ方　切り方(刀工)	
219			28_3	細目レベル	1，包丁研ぎ 2，大根せん切り,みじん切り 3，包丁の種類と選び方	
220			28_4	5キーワード	菜刀　小刀子　片刀　切刀　骨刀　斬刀	
221			28_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
222			28_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
223			28_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
224	29	中国料理 基礎実習①-②	29_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
225			29_2	コマ主題細目	包丁の種類と研ぎ方　切り方(刀工)　材料の形(刀口)	
226			29_3	細目レベル	1，包丁研ぎ 2，大根せん切り,みじん切り 3，包丁の種類と選び方	
227			29_4	5キーワード	砥石　研ぎ方　まな板　刃表　45°	
228			29_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
229			29_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
230			29_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
231	30	中国料理 基礎実習①-②	30_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
232			30_2	コマ主題細目	包丁の種類と研ぎ方　切り方(刀工)　材料の形(刀口)　鍋の扱い方	
233			30_3	細目レベル	1，包丁研ぎ 2，大根せん切り,みじん切り 3，包丁の種類と選び方 4，鍋の扱い方(予習)	
234			30_4	5キーワード	直刀法　平刀法　種類　形　鍋の持ち方	
235			30_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
236			30_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
237			30_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
238	31	中国料理 基礎実習②-①	31_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
239			31_2	コマ主題細目	包丁の種類と研ぎ方　切り方(刀工)　材料の形(刀口)　鍋の扱い方	
240			31_3	細目レベル	1，包丁研ぎ(復習) 2，大根せん切り,みじん切り(復習) 3，鍋の扱い方 4，材料の切り方	
241			31_4	5キーワード	鍋ならし　持ち方　火力　鍋さばき	
242			31_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
243			31_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
244			31_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
245	32	中国料理 基礎実習②-①	32_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
246			32_2	コマ主題細目	切り方(刀工)　材料の形(刀口)　鍋の扱い方　炒飯の作り方	
247			32_3	細目レベル	1，鍋の扱い方 2，材料の切り方 3，炒飯の下ごしらえ	
248			32_4	5キーワード	回転　反転　皿盛り　鍋子　蒸籠	
249			32_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
250			32_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
251			32_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
252			33_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	
253			33_2	コマ主題細目	切り方(刀工)　材料の形(刀口)　鍋の扱い方　炒飯の作り方　中国料理の器具	

254	33	中国料理 基礎実習②-①	33_3	細目レベル	1，鍋の扱い方 2，材料の切り方 3，炒飯の作り方 4，器具の種類と特徴	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
255			33_4	5キーワード	火力　ご飯　油　温度　つかみ　玉杓子	
256			33_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
257			33_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
258			33_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
259	34	中国料理 基礎実習②-②	34_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
260			34_2	コマ主題細目	切り方(刀工)　材料の形(刀口)　鍋の扱い方　炒飯の作り方　中国料理の器具　調味料と香辛料	
261			34_3	細目レベル	1，鍋の扱い方 2，材料の切り方 3，炒飯の作り方 4，器具の種類と特徴 5，調味料と香辛料	
262			34_4	5キーワード	箸　四川　上海　蠣油　葱	
263			34_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
264			34_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
265			34_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
266	35	中国料理 基礎実習②-②	35_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
267			35_2	コマ主題細目	切り方(刀工)　材料の形(刀口)　鍋の扱い方　炒飯の作り方　中国料理の器具　調味料と香辛料 試食	
268			35_3	細目レベル	1，鍋の扱い方 2，材料の切り方 3，炒飯の作り方 4，器具の種類と特徴 5，調味料と香辛料	
269			35_4	5キーワード	鍋ふり　温度　匂い　色　油　塩味　甘味　酸味　香辛料	
270			35_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
271			35_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
272			35_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
273	36	中国料理 基礎実習②-②	36_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
274			36_2	コマ主題細目	鍋の扱い方　　中国料理の器具　調味料と香辛料　だしのとり方	
275			36_3	細目レベル	1，器具の種類と特徴 2，調味料と香辛料 3，だしのとり方(予習) 4，後片付けと掃除	
276			36_4	5キーワード	だしの種類　鶏ガラ　まな板　油汚れ　廃油	
277			36_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
278			36_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
279			36_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
280	37	日本料理 基礎実習③-①	37_1	シラバスとの関係	日本料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
281			37_2	コマ主題細目	包丁の種類と研ぎ方 切り方	
282			37_3	細目レベル	1，包丁とぎ(出刃・柳刃包丁) 2，大根桂むき　刻み方(横けん) 3，きゅうり蛇腹	
283			37_4	5キーワード	和包丁　砥石　片刃　姿勢　刃	
284			37_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
285			37_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
286			37_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
287	38	日本料理 基礎実習③-①	38_1	シラバスとの関係	日本料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
288			38_2	コマ主題細目	包丁の種類と研ぎ方	
289			38_3	細目レベル	1，包丁とぎ(出刃・柳刃包丁) 2，大根桂むき　刻み方(横けん) 3，きゅうり蛇腹	
290			38_4	5キーワード	和包丁　砥石種類　片刃　姿勢　刃　各部の名称	
291			38_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
292			38_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
293			38_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
294	39	日本料理 基礎実習③-①	39_1	シラバスとの関係	日本料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
295			39_2	コマ主題細目	包丁の種類と研ぎ方 切り方 材料の扱いと下処理 日本料理調味料	
296			39_3	細目レベル	1，包丁とぎ(出刃・柳刃包丁) 2，大根桂むき　刻み方(横けん) 3，きゅうり蛇腹 4，親子丼、赤だしの作り方 5，材料の切り方、下処理 6，日本料理調味料	
297			39_4	5キーワード	米の扱い方 だし 丼鍋 卵とじ 半熟	
298			39_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
299			39_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
300			39_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
301	40	日本料理 基礎実習③-②	40_1	シラバスとの関係	日本料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
302			40_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理　だし 調味料と香辛料 配膳	
303			40_3	細目レベル	1，親子丼、赤だしの作り方 2，材料の切り方、下処理 3，日本料理調味料 4，食器の扱い方 洗い方	
304			40_4	5キーワード	和食器 配膳 分量 彩	
305			40_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
306			40_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
307			40_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
308	41	日本料理 基礎実習③-②	41_1	シラバスとの関係	日本料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
309			41_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 だし 調味料と香辛料 配膳 試食	
310			41_3	細目レベル	1，親子丼、赤だしの作り方 2，材料の切り方、下処理 3，日本料理調味料 4，食器の扱い方 洗い方 5，魚のおろし方	
311			41_4	5キーワード	塗りもの 温度 三枚おろし 鮮度 養殖	
312			41_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
313			41_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	

314			41_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
315	42	日本料理 基礎実習③-②	42_1	シラバスとの関係	日本料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
316			42_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 魚のおろし方 後片付けと掃除	
317			42_3	細目レベル	1，魚のおろし方 2，鯵の塩焼き だし巻き卵 ほうれん草浸し(予習) 3，後片付けと掃除	
318			42_4	5キーワード	三枚おろし 串うち ぜいご 包丁の入れ方 掃除	
319			42_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
320			42_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
321			42_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
322	43	日本料理 基礎実習④-①	43_1	シラバスとの関係	日本料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
323			43_2	コマ主題細目	包丁の種類と研ぎ方(復習) 切り方	
324			43_3	細目レベル	1，包丁研ぎ 手入れ方法 2，砥石の扱い 3，大根の桂むき	
325			43_4	5キーワード	錆 刃 平面 桂むき	
326			43_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
327			43_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
328			43_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
329	44	日本料理 基礎実習④-①	44_1	シラバスとの関係	日本料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
330			44_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法 鯵の塩焼き だし巻き卵 ほうれん草浸し	
331			44_3	細目レベル	1，串の打ち方 2，調理器具の扱い方 3，だし巻き卵とほうれん草浸しの作り方	
332			44_4	5キーワード	魚の下処理　串の打ち方種類 塩焼き 青物茹で方 お浸しとは	
333			44_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
334			44_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
335			44_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
336	45	日本料理 基礎実習④-①	45_1	シラバスとの関係	日本料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
337			45_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法 鯵の塩焼き だし巻き卵 ほうれん草浸し	
338			45_3	細目レベル	1，串の打ち方 2，調理器具の扱い方 3，だし巻き卵とほうれん草浸しの作り方	
339			45_4	5キーワード	銅板 卵凝固温度 皿と盛り付け	
340			45_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
341			45_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
342			45_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
343	46	日本料理 基礎実習④-②	46_1	シラバスとの関係	日本料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
344			46_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法 鯵の塩焼き だし巻き卵 ほうれん草浸し 試食	
345			46_3	細目レベル	1，鯵の塩焼きの作り方 2，調理器具の扱い方 3，だし巻き卵とほうれん草浸しの作り方	
346			46_4	5キーワード	塩ふり 串うち 鍋ふり 塩ゆで 盛り付け	
347			46_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
348			46_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
349			46_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
350	47	日本料理 基礎実習④-②	47_1	シラバスとの関係	日本料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
351			47_2	コマ主題細目	日本料理の種類と調理例	
352			47_3	細目レベル	先付け 前菜 椀物 お作り 焼き物 煮物 揚げ物 蒸し物 酢の物 和え物 浸し物 鍋物 寄せ物 練り物 玉子料理 飯物 漬物 甘味 弁当 すし そば うどん	
353			47_4	5キーワード	五味 五色 五法 五感 旬　産地	
354			47_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
355			47_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
356			47_7	復習・予習課題	試験範囲のキーワードについてきちんと予習のうえで受験する。	
357	48	日本料理 基礎実習④-②	48_1	シラバスとの関係	日本料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
358			48_2	コマ主題細目	日本料理の種類と調理例	
359			48_3	細目レベル	先付け 前菜 椀物 お作り 焼き物 煮物 揚げ物 蒸し物 酢の物 和え物 浸し物 鍋物 寄せ物 練り物 玉子料理 飯物 漬物 甘味 弁当 すし そば うどん	
360			48_4	5キーワード	五味 五色 五法 五感　旬　産地	
361			48_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
362			48_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
363			48_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
364	49	西洋料理 基礎実習③-①	49_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
365			49_2	コマ主題細目	包丁の種類と研ぎ方 (復習) 材料の扱いと下処理	
366			49_3	細目レベル	1，包丁の種類と研ぎ方,切り方(復習) 2、材料の扱いと下処理	
367			49_4	5キーワード	西洋包丁の種類 材料の切り方 包丁の動かし方　水洗い　包丁を置く位置	
368			49_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
369			49_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
370			49_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
371	50	西洋料理 基礎実習③-①	50_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
372			50_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法 コーンスープ サラドニソワーズ ソースヴィネグレット	
373			50_3	細目レベル	1，野菜の扱いと下処理 2,ブイヨンのとり方 3,サラダドレッシングについて	
374			50_4	5キーワード	ブイヨン フレンチドレッシング ニース風サラダ 乳化と分離 香味野菜	
375			50_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
376			50_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
377			50_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
378	51	西洋料理 基礎実習③-①	51_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
379			51_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法	
380			51_3	細目レベル	1,コーンスープの作り方 2,サラドニソワーズの作り方 3，ソースヴィネグレットの作り方 4，洋食器の種類と扱い 5,盛り付けとテーブルセッティング	
381			51_4	5キーワード	フレッシュと缶詰　ボイルドエッグ クルトン ポタージュスープ 器と彩	

382			51_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
383			51_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
384			51_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
385	52	西洋料理 基礎実習③-②	52_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
386			52_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法	
387			52_3	細目レベル	1,コーンスープの作り方 2,サラドニソワーズの作り方 3，ソースヴィネグレットの作り方 4，洋食器の種類と扱い 5,盛り付けとテーブルセッティング	
388			52_4	5キーワード	産地と特色 マヨネーズ　派生ソース 防腐剤 カトラリー	
389			52_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
390			52_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
391			52_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
392	53	西洋料理 基礎実習③-②	53_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
393			53_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法　試食	
394			53_3	細目レベル	1,コーンスープの作り方(だしの種類) 2,サラドニソワーズの作り方 3，ソースヴィネグレットの作り方 4，洋食器の種類と扱い 5,盛り付けとテーブルセッティング 6,揚げ物と玉子料理(予習)	
395			53_4	5キーワード	フォン フュメ コンソメ　ウー オムレツ	
396			53_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
397			53_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
398			53_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
399	54	西洋料理 基礎実習③-②	54_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
400			54_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法	
401			54_3	細目レベル	1，洋食器の扱いと洗い方 2，洋鍋とフライパンの扱いについて 3，揚げ物と玉子料理(予習) 4，オニオングラタンスープについて(予習)	
402			54_4	5キーワード	玉子料理とモーニングメニュー　フライと天ぷら パルメザンチーズ オーブン料理 フライパンの振り方	
403			54_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
404			54_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
405			54_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
406	55	西洋料理 基礎実習④-①	55_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
407			55_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法 魚のフライ オムライス オニオングラタンスープ グリーンサラダ	
408			55_3	細目レベル	1，魚の下処理とおろし方 2，玉葱みじん切り 3，ブイヨンのとり方(復習) 4，サラダ野菜の作り方 5，オムレツの巻き方	
409			55_4	5キーワード	アッシェ　エスカロップ　シャトー　ミルポワ ペティナイフ　エキュメ	
410			55_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
411			55_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
412			55_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
413	56	西洋料理 基礎実習④-①	56_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
414			56_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法	
415			56_3	細目レベル	1，魚のフライとタルタルソース 2，オムライスとデミグラスソース 3，オニオングラタンスープ 4，グリーンサラダの作り方 5，揚げ物と温度	
416			56_4	5キーワード	タルタルソース デミグラスソース パルミジャーノレジャーノ　メランジェ　ドレッシングの保存期間	
417			56_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
418			56_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
419			56_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
420	57	西洋料理 基礎実習④-①	57_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
421			57_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法	
422			57_3	細目レベル	1，魚のフライとタルタルソース 2，オムライスとデミグラスソース 3，オニオングラタンスープ 4，グリーンサラダの作り方 5，オムレツと火力	
423			57_4	5キーワード	モーニングメニュー　鍋ふり フォンドヴォー　サラダドレッシングの基本 野菜の鮮度	
424			57_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
425			57_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
426			57_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
427	58	西洋料理 基礎実習④-②	58_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
428			58_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法 試食	
429			58_3	細目レベル	1，魚のフライとタルタルソース 2，オムライスとデミグラスソース 3，オニオングラタンスープ 4，グリーンサラダの作り方 5，後片付けと掃除 衛生管理 6，パスタとプリモピアット(予習)	
430			58_4	5キーワード	油の賞味期限　スチームコンベクションオーブンとは イタリア料理 パスタ チーズの種類	
431			58_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
432			58_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
433			58_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
434	59	西洋料理 基礎実習④-②	59_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
435			59_2	コマ主題細目	西洋料理の種類と調理例	
436			59_3	細目レベル	ソース(サルサ) ブイヨン(ブロード,スーゴ) オードブル (アンティパスト) ウー ポタージュ ポワソン ヴィヤンド レギューム アントルメ(ドルチェ) コントルノ ピッツァ その他の西洋料理	
437			59_4	5キーワード	フランス料理　イタリア料理　欧米諸国　産地 風土　気候	
438			59_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
439			59_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	

440			59_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
441	60	西洋料理 基礎実習④-②	60_1	シラバスとの関係	西洋料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
442			60_2	コマ主題細目	西洋料理の種類と調理例	
443			60_3	細目レベル	ソース(サルサ) ブイヨン(ブロード,スーゴ) オードブル (アンティパスト) ウー ポタージュ ポワソン ヴィヤンド レギューム アントルメ(ドルチェ) コントルノ ピッツァ その他の西洋料理	
444			60_4	5キーワード	フランス料理　イタリア料理　欧米諸国　産地 風土　気候	
445			60_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
446			60_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
447			60_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
448	61	中国料理 基礎実習③-①	61_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
449			61_2	コマ主題細目	包丁の種類と研ぎ方 (復習) 材料の扱いと下処理	
450			61_3	細目レベル	1，包丁の種類と研ぎ方,切り方(復習) 2、材料の扱いと下処理	
451			61_4	5キーワード	材料の切り方の種類　包丁の動かし方　まな板　姿勢　洗浄方法	
452			61_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
453			61_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
454			61_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
455	62	中国料理 基礎実習③-①	62_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
456			62_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法 卵スープ 棒棒鶏 五目炒飯	
457			62_3	細目レベル	1，毛湯のとり方(だしのとり方) 2，丸鶏さばき方 3，野菜の切り方	
458			62_4	5キーワード	湯の種類 丸鶏さばき方(中国料理)　棒棒鶏名前の由来 蛋花湯 鍋ふり 四つ落とし	
459			62_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
460			62_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
461			62_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
462	63	中国料理 基礎実習③-①	63_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
463			63_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法	
464			63_3	細目レベル	1，卵スープの作り方 2，棒棒鶏の茹で方,切り方，棒棒鶏汁 3，五目炒飯の作り方 4，鍋の振り方	
465			63_4	5キーワード	鍋ならし　持ち方　火力　トマト飾り切り　四川鍋と北京鍋	
466			63_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
467			63_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
468			63_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
469	64	中国料理 基礎実習③-②	64_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
470			64_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法	
471			64_3	細目レベル	1，卵スープの作り方 2，棒棒鶏の茹で方,切り方，棒棒鶏汁 3，五目炒飯の作り方 4，鍋の振り方	
472			64_4	5キーワード	鍋ならし　持ち方　火力　トマト飾り切り　四川鍋と北京鍋	
473			64_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
474			64_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
475			64_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
476	65	中国料理 基礎実習③-②	65_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
477			65_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法　試食	
478			65_3	細目レベル	1，卵スープの作り方 2，棒棒鶏の盛り付け方 3，炒飯の盛り付け方 4，中国料理の器について(扱いと種類,テーブルセッティング)	
479			65_4	5キーワード	手杓　鍋子 漏杓 鍋さばき　火力	
480			65_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
481			65_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
482			65_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
483	66	中国料理 基礎実習③-②	66_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
484			66_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法	
485			66_3	細目レベル	1，中国料理の器について(扱いと種類,テーブルセッティング) 2，若鶏の唐揚げ(予習) 3，麻婆豆腐(予習) 4，中国料理調理器具の扱いと掃除	
486			66_4	5キーワード	揚げ物と温度　鶏肉の下処理　麻婆豆腐の由来 油汚れと衛生管理　床掃除	
487			66_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
488			66_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
489			66_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
490	67	中国料理 基礎実習④-①	67_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
491			67_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法　若鶏の唐揚げ 麻婆豆腐	
492			67_3	細目レベル	1，揚げ物と温度について 2，鶏肉の下処理と味付け 3，豚肉の下処理と野菜、豆腐の切り方 4，四川料理の特徴	
493			67_4	5キーワード	甜麺醤　トウチ 豆板醤　ラー油　山椒　葱のみじん切り 観音開き	
494			67_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
495			67_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
496			67_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
497	68	中国料理 基礎実習④-①	68_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
498			68_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法	
499			68_3	細目レベル	1，若鶏の唐揚げの作り方 2，中国料理の揚げ物の基本 3，麻婆豆腐の作り方	
500			68_4	5キーワード	二度揚げ　豆腐の下処理　肉みそ 揚げ油の温度 彩	
501			68_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
502			68_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
503			68_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
504			69_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	
505			69_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法	

506	69	中国料理 基礎実習④-①	69_3	細目レベル	1，若鶏の唐揚げの作り方(トマトときゅうりの飾り切り,盛り付け方) 2，中国料理の揚げ物の基本(食材と油の温度管理) 3，麻婆豆腐の作り方(名前の由来と食べ方) 4，青椒肉絲、イカの花切りしょうがソース(予習)	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
507			69_4	5キーワード	中国料理の飾り切り　青椒肉絲 姜汁墨魚　中国語名と意味　器とテーブルセッティング	
508			69_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
509			69_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
510			69_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
511	70	中国料理 基礎実習④-②	70_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
512			70_2	コマ主題細目	材料の扱いと下処理 調理方法 試食	
513			70_3	細目レベル	1，若鶏の唐揚げの作り方(トマトときゅうりの飾り切り,盛り付け方) 2，麻婆豆腐の作り方(名前の由来と食べ方) 3，青椒肉絲、イカの花切りしょうがソース(予習)	
514			70_4	5キーワード	青椒肉絲 姜汁墨魚　松笠切り シャンチャン 碗献	
515			70_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
516			70_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
517			70_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
518	71	中国料理 基礎実習④-②	71_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
519			71_2	コマ主題細目	中国料理の種類と調理例　その他の国の料理の特徴と調理例	
520			71_3	細目レベル	菜　点心 エスニック料理 アジア,中東,中南米の料理	
521			71_4	5キーワード	四大流派　風土 気候 産地　宗教と食材	
522			71_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
523			71_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
524			71_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
525	72	中国料理 基礎実習④-②	72_1	シラバスとの関係	中国料理の基本	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
526			72_2	コマ主題細目	中国料理の種類と調理例　その他の国の料理の特徴と調理例	
527			72_3	細目レベル	菜　点心 エスニック料理 アジア,中東,中南米の料理	
528			72_4	5キーワード	四大流派　風土 気候 産地　宗教と食材	
529			72_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
530			72_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
531			72_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
532	73	西洋料理製菓実習①	73_1	シラバスとの関係	製菓材料の基礎知識　製菓調理器具の種類と扱い方および調理法による分類	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
533			73_2	コマ主題細目	洋菓子の分類　主な菓子材料（小麦粉 卵 砂糖 油脂 乳製品 チョコレート)について	
534			73_3	細目レベル	1，洋菓子とは(歴史と背景) 2，フランスの風土と菓子 3，主な菓子材料と調理法	
535			73_4	5キーワード	フランス菓子　グルテン　各材料の性質と働き、種類　イタリア菓子	
536			73_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
537			73_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
538			73_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
539	74	西洋料理製菓実習①	74_1	シラバスとの関係	製菓材料の基礎知識　製菓調理器具の種類と扱い方および調理法による分類	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
540			74_2	コマ主題細目	主な菓子材料（小麦粉 卵 砂糖 油脂 乳製品 チョコレート)について	
541			74_3	細目レベル	1，小麦粉 卵,砂糖,乳製品,油脂,チョコレート 2，オーブンの扱い方 3，混ぜる道具，計量器具 4，シャルロット オ プワール	
542			74_4	5キーワード	グルテン　各材料の性質と働き、種類 スポンジ生地 焼成温度と時間	
543			74_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
544			74_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
545			74_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
546	75	西洋料理製菓実習①	75_1	シラバスとの関係	フランス菓子の種類と調理例	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
547			75_2	コマ主題細目	シャルロット オ プワール	
548			75_3	細目レベル	1，パータ ビスキュイ 2，バヴァロア 3，ゼラチンの種類と扱い方	
549			75_4	5キーワード	絞り出し袋と口金　焼成 ゼラチンとは セルクルの使い方　ムースとバヴァロア	
550			75_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
551			75_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
552			75_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
553	76	西洋料理製菓実習②	76_1	シラバスとの関係	フランス菓子の種類と調理例	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
554			76_2	コマ主題細目	シャルロット オ プワール　試食	
555			76_3	細目レベル	1，パータ ビスキュイ 2，バヴァロア 3，ナパージュとは 4，シャルロット オ プワールを組み立てる(仕上げ) 5，賞味期限と冷凍保存	
556			76_4	5キーワード	洋梨 生クリームの種類と扱い方 シロップ煮 油脂と温度 分離と乳化　保存方法	
557			76_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
558			76_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
559			76_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
560	77	西洋料理製菓実習②	77_1	シラバスとの関係	フランス菓子の種類と調理例	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
561			77_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
562			77_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
563			77_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
564			77_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
565			77_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
566			77_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
567	78	日本料理実習①-①	78_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
568			78_2	コマ主題細目	加薬御飯 筑前煮 鯵ホイル焼き 赤だし汁	
569			78_3	細目レベル	1，かやくご飯とは 2，筑前煮とは 3，鰺の三枚おろし(復習】	
570			78_4	5キーワード	加薬　三枚おろし だしのとり方　霜降り 落し蓋の作り方	
571			78_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	

572			78_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
573			78_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
574	79	日本料理実習①-①	79_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
575			79_2	コマ主題細目	加薬御飯 筑前煮 鯵ホイル焼き 赤だし汁	
576			79_3	細目レベル	1，ポテトサラダの作り方 2，鯵の観音開き	
577			79_4	5キーワード	ジャガイモの種類　マヨネーズの作り方 炒め煮　ホイル焼き　下味	
578			79_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
579			79_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
580			79_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
581	80	日本料理実習①-①	80_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
582			80_2	コマ主題細目	加薬御飯 筑前煮 鯵ホイル焼き 赤だし汁	
583			80_3	細目レベル	1，加薬御飯の作り方 2，ホイル焼きの包み方の基本 3，葱の小口切り	
584			80_4	5キーワード	土鍋の扱い方　小口とは　分量と盛り付け　配膳	
585			80_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
586			80_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
587			80_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
588	81	日本料理実習①-②	81_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
589			81_2	コマ主題細目	加薬御飯 筑前煮 鯵ホイル焼き 赤だし汁　試食	
590			81_3	細目レベル	1，加薬御飯の作り方 2，鯵のホイル焼きの作り方 3，筑前煮の作り方	
591			81_4	5キーワード	さしすせそ　焼成温度　むらし時間　つけあわせ　器と盛り付け	
592			81_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
593			81_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
594			81_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
595	82	日本料理実習①-②	82_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
596			82_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
597			82_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
598			82_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
599			82_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
600			82_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
601			82_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
602	83	西洋料理実習①-①	83_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
603			83_2	コマ主題細目	ミートソーススパゲティ　パンツァネラ　白ワインゼリー	
604			83_3	細目レベル	1，ボロネーゼとは 2，パンツァネラの定義 3，白ワインゼリーとソースアングレーズ	
605			83_4	5キーワード	パスタの種類　ボローニャ地方　産地と特色　パンの保存期間　アイスクリームとの関連性	
606			83_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
607			83_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
608			83_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
609	84	西洋料理実習①-①	84_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
610			84_2	コマ主題細目	ミートソーススパゲティ　パンツァネラ　白ワインゼリー	
611			84_3	細目レベル	1，野菜の切り方とオリーブオイルの種類 2，トマト系加工食材の種類 3，サラダドレッシングの基本(酢と油)	
612			84_4	5キーワード	ゼラチンの扱い方　香草　マスタードの種類　バージン油とピュア油　イタリア産トマトの特色	
613			84_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
614			84_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
615			84_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
616	85	西洋料理実習①-①	85_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
617			85_2	コマ主題細目	ミートソーススパゲティ　パンツァネラ　白ワインゼリー	
618			85_3	細目レベル	1，パスタを茹でる際の塩分濃度と茹で時間について 2，チーズの種類とシーフード 3，ソースアングレーズと保存期間	
619			85_4	5キーワード	ロングパスタとショートパスタ　1%　アルデンテ　ボロネーゼとミートソース　チーズの品質と保存方法	
620			85_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
621			85_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
622			85_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
623	86	西洋料理実習①-②	86_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
624			86_2	コマ主題細目	ミートソーススパゲティ　パンツァネラ　白ワインゼリー　試食	
625			86_3	細目レベル	1，ミートソーススパゲティの作り方(盛り付け方と食べ方、マナー) 2，パンのサラダの作り方(基本的材料) 3，白ワインゼリーの作り方	
626			86_4	5キーワード	パルミジャーノレジャーノ　アルデンテ　シーフードとセロリ　酸味と甘味　プリモピアット	
627			86_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
628			86_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
629			86_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
630	87	西洋料理実習①-②	87_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
631			87_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
632			87_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
633			87_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
634			87_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
635			87_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
636			87_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
637			88_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	
638			88_2	コマ主題細目	鯛づくし　鯛薄作り　鯛あら炊き　鯛潮汁　鯛ご飯	

639	88	日本料理実習②-①	88_3	細目レベル	1，養殖鯛と天然鯛　産地と旬 2，薄作りの特徴 3，鯛ご飯の種類と特色	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
640			88_4	5キーワード	県魚　鯛の大きさ　魚の刺身　つけあわせとあしらい　醤油とポン酢　土鍋ご飯	
641			88_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
642			88_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
643			88_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
644	89	日本料理実習②-①	89_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
645			89_2	コマ主題細目	鯛づくし　鯛薄作り　鯛あら炊き　鯛潮汁　鯛ご飯	
646			89_3	細目レベル	1，魚のおろし方(鯛) 2，鯛の背身と腹身の使い分け 3，刺身の引き方(種類と調理法)	
647			89_4	5キーワード	魚の水洗いとは　三枚おろし 包丁の入れ方 皮の引き方　あら炊きとは　潮汁とは	
648			89_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
649			89_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
650			89_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
651	90	日本料理実習②-①	90_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
652			90_2	コマ主題細目	鯛づくし　鯛薄作り　鯛あら炊き　鯛潮汁　鯛ご飯	
653			90_3	細目レベル	1，鯛の薄作りの器選びと盛り付け方 2，鯛のあら炊きの作り方 3，鯛の潮汁の作り方	
654			90_4	5キーワード	味付けのさしすせそ　鯛のあらの下処理　ポン酢の基本分量　もみじおろし　味醂と砂糖	
655			90_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
656			90_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
657			90_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
658	91	日本料理実習②-②	91_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
659			91_2	コマ主題細目	鯛づくし　鯛薄作り　鯛あら炊き　鯛潮汁　鯛ご飯　試食	
660			91_3	細目レベル	1，鯛ご飯の作り方(盛り付けと配膳) 2，椀物を構成する基本要素(だし 碗種 碗づま 吸い口) 3，四季と器	
661			91_4	5キーワード	木の芽と山椒　一汁三菜　つけだれ　つま　薬味　季節感	
662			91_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
663			91_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
664			91_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
665	92	日本料理実習②-②	92_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
666			92_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
667			92_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
668			92_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
669			92_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
670			92_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
671			92_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
672	93	日本料理実習③-①	93_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
673			93_2	コマ主題細目	天ぷら　米茄子田楽　茶碗蒸し　葛切り	
674			93_3	細目レベル	1，天ぷらとは(文化と歴史、西洋料理との分別) 2，茄子田楽について(田楽とは、茄子の種類、油との相性) 3，日本料理の焼き物(種類と調理法)	
675			93_4	5キーワード	衣揚げ　食材による揚げ油の温度の違い 田楽法師　茄子の見分け方　味噌の種類と特徴	
676			93_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
677			93_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
678			93_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
679	94	日本料理実習③-①	94_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
680			94_2	コマ主題細目	天ぷら　米茄子田楽　茶碗蒸し　葛切り	
681			94_3	細目レベル	1，天ぷら用食材の下処理 (野菜,海産物) 2，茶碗蒸しと卵料理について 3，葛の産地と特徴 4、砂糖について(黒糖、ざらめ、三温糖)	
682			94_4	5キーワード	天ぷら油の種類と温度,特徴　野菜の下処理　卵の凝固温度　黒蜜　葛切りとは	
683			94_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
684			94_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
685			94_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
686	95	日本料理実習③-①	95_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
687			95_2	コマ主題細目	天ぷら　米茄子田楽　茶碗蒸し　葛切り	
688			95_3	細目レベル	1，天ぷら衣の作り方(基本分量、食材への塗し方) 2，天ぷらを揚げる(食材による揚げる順番および油の温度管理) 3，米茄子田楽の作り方 4、茶碗蒸しの作り方(具材と温度、蒸し時間)	
689			95_4	5キーワード	天ぷら衣の温度	
690			95_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
691			95_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
692			95_7	復習・予習課題	衣の塗し方　油切り　天敷の折り方　揚げ時間　火の通り加減　見極め方	
693	96	日本料理実習③-②	96_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
694			96_2	コマ主題細目	天ぷら　米茄子田楽　茶碗蒸し　葛切り　試食	
695			96_3	細目レベル	1，天ぷらの盛り付けと天つゆ、天塩の作り方 2，茄子田楽の盛り付け方(器と向き) 3，葛切りの作り方、器と盛り付け、配膳方法	
696			96_4	5キーワード	天つゆ　天ぷら用塩　天敷の敷き方　葛切りの賞味時間　食器の向き(上下)	
697			96_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
698			96_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
699			96_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
700	97	日本料理実習③-②	97_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、
701			97_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
702			97_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	

703			97_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	『必携　調理実習レシピ集』
704			97_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
705			97_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
706			97_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
707	98	日本料理実習④-①	98_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
708			98_2	コマ主題細目	鰹づくし　鰹たたき　鰹東寺揚げ　鰹茶漬け	
709			98_3	細目レベル	1，鰹の産地と旬 2，鰹料理の種類（文化と歴史的背景）	
710			98_4	5キーワード	土佐　鰹と鮪　大名おろし　青魚　かつお節　鮮度	
711			98_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
712			98_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
713			98_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
714	99	日本料理実習④-①	99_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
715			99_2	コマ主題細目	鰹づくし　鰹たたき　鰹東寺揚げ　鰹茶漬け	
716			99_3	細目レベル	1，鰹のおろし方(大名おろしとは、理由と由来) 2，鰹の背身と腹身の使い分け(調理法) 3，鰹たたきの薬味について	
717			99_4	5キーワード	鰹たたき作り方(基本)　薬味の種類　東寺揚げ　湯葉 揚げ時間と油の温度　鯛茶漬けのたれ	
718			99_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
719			99_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
720			99_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
721	100	日本料理実習④-①	100_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
722			100_2	コマ主題細目	鰹づくし　鰹たたき　鰹東寺揚げ　鰹茶漬け	
723			100_3	細目レベル	1，鰹のたたきの作り方(串うち) 2，鰹の東寺揚げの作り方 3，鰹茶漬けの作り方	
724			100_4	5キーワード	直火焼き　火力　大皿盛り　すり鉢　あたりごま　にんにく　漬けダレ　湯葉巻き方	
725			100_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
726			100_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
727			100_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
728	101	日本料理実習④-②	101_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
729			101_2	コマ主題細目	鰹づくし　鰹たたき　鰹東寺揚げ　鰹茶漬け　試食	
730			101_3	細目レベル	1，鰹たたきの作り方(仕上げと盛り付け) 2，鰹東寺揚げの盛り付けとつけあわあせ(あしらい) 3，鰹茶漬けの作り方	
731			101_4	5キーワード	火取り　冷水　たたきとは　茶漬け　精進料理　皿鉢料理	
732			101_5	コマ要素	□企業連携　■理解度確認テスト　■オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
733			101_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
734			101_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
735	102	日本料理実習④-②	102_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
736			102_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
737			102_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
738			102_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
739			102_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
740			102_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
741			102_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
742	103	西洋料理実習②-①	103_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
743			103_2	コマ主題細目	若鶏のソテー　マッシュルーム添え　じゃがいものスープ　シーザーサラダ	
744			103_3	細目レベル	1，丸鶏のさばき方(部位による分別) 2，フォンとブイヨン(フォンドヴォーとは) 3，シーザーサラダとは(由来と基本材料)	
745			103_4	5キーワード	四つ落とし　ブイヨンの種類　フォンの分類　サラダドレッシング　ポーチドエッグ　クルトン	
746			103_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
747			103_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
748			103_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
749	104	西洋料理実習②-①	104_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
750			104_2	コマ主題細目	若鶏のソテー　マッシュルーム添え　じゃがいものスープ　シーザーサラダ	
751			104_3	細目レベル	1，調理法の種類と調理器具(ソテー、鶏肉の焼き方) 2，フォンとソース(マデラソース) 3，じゃがいものスープの作り方	
752			104_4	5キーワード	ソテーとは　マデラワイン　クルトンの種類と作り方　シーザードレッシング　アンディーブとチコリ	
753			104_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
754			104_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
755			104_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
756	105	西洋料理実習②-①	105_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
757			105_2	コマ主題細目	若鶏のソテー　マッシュルーム添え　じゃがいものスープ　シーザーサラダ	
758			105_3	細目レベル	1，サラダ野菜の下処理(メランジェサラダの基本) 2，若鶏のソテーの作り方 3，ポーチドエッグの作り方(シーザードレッシング)	
759			105_4	5キーワード	変色　水切り　皮目　フライパン温度　バターとサラダ油　温泉卵	
760			105_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
761			105_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
762			105_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
763	106	西洋料理実習②-②	106_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
764			106_2	コマ主題細目	若鶏のソテー　マッシュルーム添え　じゃがいものスープ　シーザーサラダ　試食	
765			106_3	細目レベル	1，マデラソースの作り方(マッシュルーム添え、盛り付け) 2，肉料理の付け合わせとソース 3，骨付き肉の特徴 4，じゃがいものスープ、シーザーサラダ仕上げと盛り付け(器選び)	
766			106_4	5キーワード	モンテ　スープの器とカトラリー　アンチョビ　バケットの切り方　温め方　フランスパンとドイツパン	
767			106_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
768			106_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
769			106_7	復習・予習課題	キーワードの復習	

770	107	西洋料理実習②-②	107_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
771			107_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
772			107_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
773			107_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
774			107_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
775			107_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
776			107_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
777	108	西洋料理実習③-①	108_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
778			108_2	コマ主題細目	サーモンマリネ　サーモンムニエル　人参スープ　グリーンサラダ	
779			108_3	細目レベル	1，サーモンの種類と産地、特徴、賞味期限 2，魚のムニエルとは(調理法と基本的なソース) 3，人参スープの作り方(じゃがいものスープと共通点) 4，メランジェサラダの作り方(復習)	
780			108_4	5キーワード	養殖サーモン　バターソース　シャトーむき　ブイヨン　メランジェ　サラダドレッシング	
781			108_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
782			108_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
783			108_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
784	109	西洋料理実習③-①	109_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
785			109_2	コマ主題細目	サーモンマリネ　サーモンムニエル　人参スープ　グリーンサラダ	
786			109_3	細目レベル	1，魚のマリネ(調理法) 2，サーモンのおろし方、切り方 3，香草と真空調理	
787			109_4	5キーワード	マリネ塩　ディル　岩塩　エキストラバージンオリーブ油　サーモンナイフ	
788			109_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
789			109_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
790			109_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
791	110	西洋料理実習③-①	110_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
792			110_2	コマ主題細目	サーモンマリネ　サーモンムニエル　人参スープ　グリーンサラダ	
793			110_3	細目レベル	1，サーモンマリネの作り方(真空調理) 2，サーモンムニエルの作り方(レモンバターソース)と付け合わせ 3，魚の焼き方(フライパン】の基本	
794			110_4	5キーワード	真空パック　ガルニチュール　アロゼ　ブールノワゼット　魚身鶏皮	
795			110_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
796			110_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
797			110_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
798	111	西洋料理実習③-②	111_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
799			111_2	コマ主題細目	サーモンマリネ　サーモンムニエル　人参スープ　グリーンサラダ　試食	
800			111_3	細目レベル	1，サーモンマリネの盛り付けと相性の良い付け合わせ(基本】 2，サーモンムニエルの盛り付けと付け合わせ(じゃがいも) 3，レモンバターソースの仕上げと注意点	
801			111_4	5キーワード	ディル　ケッパー　オニオンスライス　レモン　パセリみじん切り　変色　塩加減と酸味	
802			111_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
803			111_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
804			111_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
805	112	西洋料理実習③-②	112_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
806			112_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
807			112_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
808			112_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
809			112_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
810			112_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
811			112_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
812	113	西洋料理実習④-①	113_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
813			113_2	コマ主題細目	エスカベッシュ　豚ロース肉のソテー シャルキュティエール風　ブランマンジェ	
814			113_3	細目レベル	1，エスカベッシュとは(食材と調理法) 2，シャルキュティエールとは(西洋料理名の特徴) 3，ブランマンジェとは	
815			113_4	5キーワード	フォンドヴォー　白い食べ物　フランボワーズと苺　ポテトフライ　肉料理とクレソン	
816			113_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
817			113_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
818			113_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
819	114	西洋料理実習④-①	114_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
820			114_2	コマ主題細目	エスカベッシュ　豚ロース肉のソテー シャルキュティエール風　ブランマンジェ	
821			114_3	細目レベル	1，魚のエスカベッシュの作り方(マリナード】 2，豚ロース肉のそうじと下処理 3，マスタードソースの特徴(香りと酸味) 4，ブランマンジェの作り方	
822			114_4	5キーワード	コルニション　フォンとソース　ポテトフライと揚げ油の温度管理　ゼラチン、生クリームの扱い方	
823			114_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
824			114_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
825			114_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
826	115	西洋料理実習④-①	115_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
827			115_2	コマ主題細目	エスカベッシュ　豚ロース肉のソテー シャルキュティエール風　ブランマンジェ	
828			115_3	細目レベル	1，エスカベッシュの漬け込み時間(マリナード) 2，マスタードソースの作り方 3，ブランマンジェの仕上げ(盛り付けと苺ソース)	
829			115_4	5キーワード	アーモンド　マスタードの種類と特徴　白身魚と青魚　デザートのソース　甘味と酸味	
830			115_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
831			115_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
832			115_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
833			116_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	
834			116_2	コマ主題細目	エスカベッシュ　豚ロース肉のソテー シャルキュティエール風　ブランマンジェ　試食	

835	116	西洋料理実習④-②	116_3	細目レベル	1，エスカベッシュの仕上げと盛り付け 2，豚ロース肉のソテー シャルキュティエール風 仕上げと盛り付け 3，コース料理の順番と一品あたりの分量	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
836			116_4	5キーワード	冷製と温製　コニャック　生クリームの種類と特徴、使い分け　ヒレ肉とロース肉　コース料理のデザート	
837			116_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
838			116_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
839			116_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
840	117	西洋料理実習④-②	117_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
841			117_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
842			117_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
843			117_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
844			117_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
845			117_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
846			117_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
847	118	西洋料理実習⑤-①	118_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
848			118_2	コマ主題細目	カプレーゼ　ミラノ風リゾット　サルティンボッカ	
849			118_3	細目レベル	1，カプレーゼとは(イタリアのトマト) 2，リゾットの調理法(基本) 3，サルティンボッカ(仔牛肉について)	
850			118_4	5キーワード	モッツァレラチーズ　バジル　イタリア国旗　ミラネーゼ　サフラン　仔牛肉　セージ　香草	
851			118_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
852			118_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
853			118_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
854	119	西洋料理実習⑤-①	119_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
855			119_2	コマ主題細目	カプレーゼ　ミラノ風リゾット　サルティンボッカ	
856			119_3	細目レベル	1，モッツァレラチーズの種類と品質、賞味期限 2，リゾットの作り方(アルデンテと時間) 3，サルティンボッカ(生ハムについて)	
857			119_4	5キーワード	ブイヨンとブロード　米の種類　サフランの使い方　生ハム　フォンとスーゴ	
858			119_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
859			119_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
860			119_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
861	120	西洋料理実習⑤-①	120_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
862			120_2	コマ主題細目	カプレーゼ　ミラノ風リゾット　サルティンボッカ	
863			120_3	細目レベル	1，カプレーゼの作り方(盛り付けとドレッシング) 2，ミラノ風リゾットの作り方(色と香り) 3，サルティンボッカの作り方(仔牛肉下処理)	
864			120_4	5キーワード	リゾットの種類　米の違い　白黒コショウの使い分け　肉加工品　香草の種類と特徴	
865			120_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
866			120_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
867			120_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
868	121	西洋料理実習⑤-②	121_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
869			121_2	コマ主題細目	カプレーゼ　ミラノ風リゾット　サルティンボッカ　試食	
870			121_3	細目レベル	1，リゾットの盛り付け方(器選びと時間経過による変化) 2，サルティンボッカの仕上げ(盛り付けと付け合わせ) 3，プリモピアットとセカンドピアット(フランス料理との比較、共通点)	
871			121_4	5キーワード	イタリア料理の付け合わせ　生ハム　ベーコン　パンチェッタ　サフランとシーフード　イタリアのパン	
872			121_5	コマ要素	□企業連携　■理解度確認テスト　■オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
873			121_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
874			121_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
875	122	西洋料理実習⑤-②	122_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
876			122_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
877			122_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
878			122_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
879			122_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
880			122_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
881			122_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
882	123	西洋料理実習⑥-①	123_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
883			123_2	コマ主題細目	赤パプリカのムース　鯛のソテー赤ワインソース　シュークリーム	
884			123_3	細目レベル	1，コンソメのひき方 2，鯛のおろし方 (三枚おろし 復習) 3，シュー生地について(膨らむ理由)	
885			123_4	5キーワード	ブイヨン　卵白　魚の三枚おろし　卵の凝固温度　キャベツ　エクレア	
886			123_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
887			123_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
888			123_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
889	124	西洋料理実習⑥-①	124_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
890			124_2	コマ主題細目	赤パプリカのムース　鯛のソテー赤ワインソース　シュークリーム	
891			124_3	細目レベル	1，赤パプリカのムースの下処理(皮のむき方,火の入れ加減,滑らかに仕上げる) 2，赤ワインソースの基本的な作り方 3，鯛のソテーの付け合わせ野菜について(ポロ葱の特徴と下処理)	
892			124_4	5キーワード	エシャロット　コンソメゼリー　トマトクーリ　シェリービネガー　フォンドヴォー	
893			124_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
894			124_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
895			124_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
896	125	西洋料理実習⑥-①	125_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	sakanano
897			125_2	コマ主題細目	赤パプリカのムース　鯛のソテー赤ワインソース　シュークリーム	
898			125_3	細目レベル	1，魚の焼き方(ソテー　復習) 2，シュークリームの作り方(シュークリームの仕込みと焼成) 3，野菜のクリーム煮	
899			125_4	5キーワード	モンテ　魚身鶏皮　カスタードクリーム　生クリームのたて方のコツ　白ワインソースとの違い	

900			125_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
901			125_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
902			125_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
903	126	西洋料理実習⑥-②	126_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
904			126_2	コマ主題細目	赤パプリカのムース　鯛のソテー赤ワインソース　シュークリーム　試食	
905			126_3	細目レベル	1，赤パプリカのムースの盛り付け（皿盛りとグラス盛り） 2，鯛のソテー赤ワインソースの仕上げ(火の入れ加減) 3，シュークリーム仕上げ	
906			126_4	5キーワード	クレームディプロマット　クレームパティシエール　クレームフェッテ　絞り袋の使い方　保存期間	
907			126_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
908			126_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
909			126_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
910	127	西洋料理実習⑥-②	127_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
911			127_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
912			127_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
913			127_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
914			127_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
915			127_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
916			127_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
917	128	日本料理実習⑤-①	128_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
918			128_2	コマ主題細目	鱧づくし　鱧ちり　鱧碗　鱧天ぷら　鱧ご飯	
919			128_3	細目レベル	1，鱧について(旬と下処理) 2，天ぷらの作り方(復習) 3，椀物について(種類と調理法、復習)	
920			128_4	5キーワード	京都　骨切り　天ぷら衣　揚げ油の温度　地元で採れる鱧　土鍋ご飯	
921			128_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
922			128_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
923			128_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
924	129	日本料理実習⑤-①	129_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
925			129_2	コマ主題細目	鱧づくし　鱧ちり　鱧碗　鱧天ぷら　鱧ご飯	
926			129_3	細目レベル	1，鱧の下処理(ひらき方と骨切り) 2，日本料理のだしのとり方(復習) 3，天ぷら具材の下処理	
927			129_4	5キーワード	だし　碗種　碗づま　吸いロ　白絞油　天ぷら　金ぷら　銀ぷら	
928			129_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
929			129_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
930			129_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
931	130	日本料理実習⑤-①	130_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
932			130_2	コマ主題細目	鱧づくし　鱧ちり　鱧碗　鱧天ぷら　鱧ご飯	
933			130_3	細目レベル	1，鱧ちりの作り方 2，鱧ご飯の炊き方(土鍋) 3，掻敷とは	
934			130_4	5キーワード	紙掻敷　葉掻敷　天敷　素揚げとから揚げ　葛粉の特徴	
935			130_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
936			130_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
937			130_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
938	131	日本料理実習⑤-②	131_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
939			131_2	コマ主題細目	鱧づくし　鱧ちり　鱧碗　鱧天ぷら　鱧ご飯　試食	
940			131_3	細目レベル	1，鱧料理　盛り付けと配膳 2，天つゆについて(器と薬味) 3，ちり鍋とポン酢しょうゆ	
941			131_4	5キーワード	あさつき　紅葉おろし　土鍋の余熱と保温性　ポン酢の種類と作り方　天敷の折り方	
942			131_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
943			131_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
944			131_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
945	132	日本料理実習⑤-②	132_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
946			132_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
947			132_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
948			132_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
949			132_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
950			132_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
951			132_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
952	133	西洋料理実習⑦-①	133_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
953			133_2	コマ主題細目	フリカッセドプーレ　コールスロー　クレープシュゼット	
954			133_3	細目レベル	1，丸鶏のさばき方(復習) 2，コールスローとは 3，クレープの仕込みと焼き方	
955			133_4	5キーワード	四つ落とし　ブイヨンドヴォライユ　ブーケガルニ　バターライス　ペコロス	
956			133_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
957			133_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
958			133_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
959	134	西洋料理実習⑦-①	134_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
960			134_2	コマ主題細目	フリカッセドプーレ　コールスロー　クレープシュゼット	
961			134_3	細目レベル	1，バターライスの炊き方(鍋を使ってご飯の炊き方) 2，キャベツのせん切り 3，クレープシュゼットとは	
962			134_4	5キーワード	玉葱アッシェ　ブーケガルニの基本材料　フリカッセ　オレンジとグランマルニエ　生地をねかせる	
963			134_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
964			134_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
965			134_7	復習・予習課題	キーワードの復習	

966	135	西洋料理実習⑦-①	135_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
967			135_2	コマ主題細目	フリカッセドプーレ　コールスロー　クレープシュゼット	
968			135_3	細目レベル	1，フリカッセドプーレの作り方(白く仕上げる) 2，コールスロードレッシングの合わせ方 3，クレープシュゼットの作り方	
969			135_4	5キーワード	鶏肉の焼き方　バターライスの炊き方　オニオンスライス　甘味と酸味のバランス　キャベツのサラダ	
970			135_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
971			135_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
972			135_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
973	136	西洋料理実習⑦-②	136_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
974			136_2	コマ主題細目	フリカッセドプーレ　コールスロー　クレープシュゼット　試食	
975			136_3	細目レベル	1，フリカッセドプーレの仕上げ(バターライスを添えて盛り付け方) 2，クレープシュゼットの提供方法 3，クレープを使ったデザート(種類と相性)	
976			136_4	5キーワード	付け合わせのバターライス　骨付き肉と煮込み料理　フランベ　チキンカレー　日本酒を使った応用	
977			136_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
978			136_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
979			136_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
980	137	西洋料理実習⑦-②	137_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
981			137_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
982			137_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
983			137_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
984			137_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
985			137_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
986			137_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
987	138	西洋料理実習⑧-①	138_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
988			138_2	コマ主題細目	メランザーナ　ジャガイモのニョッキ　仔羊の猟師風	
989			138_3	細目レベル	1，茄子料理と油 2，ニョッキとは 3，仔羊肉(骨付きロース)の下処理方法	
990			138_4	5キーワード	茄子のグラタン　じゃがいものニョッキ　カチャトーラとペスカトーレ　トマトソース　肉料理と香草	
991			138_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
992			138_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
993			138_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
994	139	西洋料理実習⑧-①	139_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
995			139_2	コマ主題細目	メランザーナ　ジャガイモのニョッキ　仔羊の猟師風	
996			139_3	細目レベル	1，メランザーナの作り方(トマトソースとチーズ) 2，ニョッキの下準備 3，香草について(イタリアンパセリの特徴)	
997			139_4	5キーワード	ローズマリー　ブロードとスーゴ　アンチョビー　白ワイン酢と白ワイン　イタリアのキノコ	
998			139_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
999			139_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1000			139_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1001	140	西洋料理実習⑧-①	140_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1002			140_2	コマ主題細目	メランザーナ　ジャガイモのニョッキ　仔羊の猟師風	
1003			140_3	細目レベル	1，じゃがいものニョッキの作り方(生地を作る) 2，仔羊肉の焼き方(火の入れ加減とソースを作る) 3，カチャトーラの特徴	
1004			140_4	5キーワード	ニョッキの成形　キノコを使ったソース　羊肉と仔羊肉　ローズマリーと肉料理　アンチョビーの使い方	
1005			140_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1006			140_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1007			140_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1008	141	西洋料理実習⑧-②	141_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1009			141_2	コマ主題細目	メランザーナ　ジャガイモのニョッキ　仔羊の猟師風　試食	
1010			141_3	細目レベル	1，じゃがいものニョッキ トマトソース(仕上げ,食感を意識する) 2，仔羊肉の猟師風 仕上げと盛り付け方 3，チーズを使わないイタリア料理	
1011			141_4	5キーワード	パセリのみじん切り　トマトソースの調理法　酸味の変化　シーフード　でんぷん質	
1012			141_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1013			141_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1014			141_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1015	142	西洋料理実習⑧-②	142_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1016			142_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1017			142_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1018			142_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1019			142_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1020			142_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1021			142_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1022	143	日本料理実習⑥-①	143_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1023			143_2	コマ主題細目	鮎づくし　鮎塩焼き　鮎天ぷら　鮎ご飯	
1024			143_3	細目レベル	1，川魚料理について(旬、産地、文化と歴史) 2，天ぷらの作り方(材料による揚げ油の温度、復習) 3，鮎料理	
1025			143_4	5キーワード	川魚料理　養殖と天然　鮎の匂い　旬　鮎の塩焼き	
1026			143_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1027			143_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1028			143_7	復習・予習課題	試験範囲のキーワードについてきちんと予習のうえで受験する。	
1029			144_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	

1030	144	日本料理実習⑥-①	144_2	コマ主題細目	鮎づくし　鮎塩焼き　鮎天ぷら　鮎ご飯	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1031			144_3	細目レベル	1，鮎の塩焼き(串打ち、化粧塩) 2，土鍋ご飯の炊き方(復習) 3，串の打ち方の種類と特徴	
1032			144_4	5キーワード	化粧塩とは　串まわし　鮎の内臓　蓼　天ぷら用野菜の下処理	
1033			144_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1034			144_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1035			144_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1036	145	日本料理実習⑥-①	145_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1037			145_2	コマ主題細目	鮎づくし　鮎塩焼き　鮎天ぷら　鮎ご飯	
1038			145_3	細目レベル	1，鮎の焼き方(塩焼き) 2，鮎ご飯の作り方 3，鮎の三枚おろし	
1039			145_4	5キーワード	魚の串焼き　土鍋ご飯　天ぷらの揚げ油の温度管理　骨せんべい　蓼	
1040			145_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1041			145_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1042			145_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1043	146	日本料理実習⑥-②	146_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1044			146_2	コマ主題細目	鮎づくし　鮎塩焼き　鮎天ぷら　鮎ご飯　試食	
1045			146_3	細目レベル	1，鮎の塩焼き(器と盛り付け、付け合わせ) 2，鮎と蓼 3，ご飯の分量(一人分と茶碗)	
1046			146_4	5キーワード	川魚と食文化　天ぷらの基本　揚げ油の賞味期限　串の打ち方、抜き方　ご飯を装う	
1047			146_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1048			146_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1049			146_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1050	147	日本料理実習⑥-②	147_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1051			147_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1052			147_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1053			147_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1054			147_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1055			147_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1056			147_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1057	148	日本料理実習⑦-①うなぎ(集団調理　マイスター専科)	148_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料　集団調理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1058			148_2	コマ主題細目	うなぎ料理　蒲焼　う巻き　八幡巻き　うざく　肝吸い　うな丼	
1059			148_3	細目レベル	1，集団調理について(分担作業と衛生管理) 2，鰻について(歴史と食文化、旬、地域で異なるさばき方、地方料理) 3，鰻のさばき方	
1060			148_4	5キーワード	背開きと腹開き　鰻の旬　天然と養殖　串打ち　肝吸い	
1061			148_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1062			148_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1063			148_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1064	149	日本料理実習⑦-①うなぎ(集団調理　マイスター専科)	149_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料　集団調理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1065			149_2	コマ主題細目	うなぎ料理　蒲焼　う巻き　八幡巻き　うざく　肝吸い　うな丼　試食	
1066			149_3	細目レベル	1，蒲焼　う巻き　八幡巻き　うざく　肝吸い　うな丼の作り方 2，鰻と香辛料 3，集団調理の注意点	
1067			149_4	5キーワード	山椒　ごぼう　だし巻き卵　うなぎのたれ　鰻の盛り付け方　焼き目　漬け焼き　蒲焼とは	
1068			149_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1069			149_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1070			149_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1071	150	日本料理実習⑦-①うなぎ(集団調理　マイスター専科)	150_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料　集団調理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1072			150_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1073			150_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1074			150_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1075			150_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1076			150_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1077			150_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1078	151	西洋料理実習⑨-①	151_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1079			151_2	コマ主題細目	ラタトゥイユ　牛肉のグリエ ジャガイモのグラタン　コンソメスープ	
1080			151_3	細目レベル	1，夏野菜とラタトゥイユ 2，グリエとは(調理法) 3，コンソメのひき方(復習)	
1081			151_4	5キーワード	夏が旬の野菜　ステーキとグリエ　コンソメについて　牛肉の部位　和牛と国産牛	
1082			151_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1083			151_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1084			151_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1085	152	西洋料理実習⑨-①	152_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1086			152_2	コマ主題細目	ラタトゥイユ　牛肉のグリエ ジャガイモのグラタン　コンソメスープ	
1087			152_3	細目レベル	1，ラタトゥイユの作り方(切り方と味付け) 2，牛ロース肉の下処理(脂とり、筋引き) 3，ステーキの焼き方(グリル板の使い方)	
1088			152_4	5キーワード	焼き方の種類(レア　ミュディアム　ウェルダン) グリル板 ヒレ肉とロース肉　塩胡椒　肉のソース	
1089			152_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1090			152_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1091			152_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1092	153	西洋料理実習⑨-①	153_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、
1093			153_2	コマ主題細目	ラタトゥイユ　牛肉のグリエ ジャガイモのグラタン　コンソメスープ	
1094			153_3	細目レベル	1，ステーキを焼く(仕上げと盛り付け) 2，ジャガイモのグラタンを作る(ドーフィネ風、ステーキとの相性)	
1095			153_4	5キーワード	皿の温度　フォークナイフ使い方　焼目と焼色　クレソン　コンソメスープの具材	

1096			153_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1097			153_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1098			153_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1099	154	西洋料理実習⑨-②	154_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1100			154_2	コマ主題細目	ラタトゥイユ　牛肉のグリエ ジャガイモのグラタン　コンソメスープ　試食	
1101			154_3	細目レベル	1，牛肉のグリエ（マスタードソースの作り方） 2，ステーキの食べ方(フォークナイフの使い方) 3，牛肉の種類と品質、価格	
1102			154_4	5キーワード	フランベ　マスタードの種類、香りと酸味　輸入牛　火入れ加減　ガルニチュール	
1103			154_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1104			154_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1105			154_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1106	155	西洋料理実習⑨-②	155_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1107			155_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1108			155_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1109			155_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1110			155_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1111			155_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1112			155_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1113	156	日本料理実習⑧-①	156_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1114			156_2	コマ主題細目	蛸づくし　蛸洗い　蛸天ぷら　蛸柔らか煮　蛸酢　蛸ご飯	
1115			156_3	細目レベル	1，蛸の産地と蛸料理の種類(食文化) 2，蛸の下処理 3，天ぷらの作り方(復習)	
1116			156_4	5キーワード	明石　大根おろし　蛸のサイズ　天ぷら(調理法)　つぼ抜き　旬	
1117			156_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1118			156_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1119			156_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1120	157	日本料理実習⑧-①	157_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1121			157_2	コマ主題細目	蛸づくし　蛸洗い　蛸天ぷら　蛸柔らか煮　蛸酢　蛸ご飯	
1122			157_3	細目レベル	1，蛸の洗い(下処理、切り方、あしらい) 2，蛸の柔らか煮の作り方(だし、味付け) 3，蛸酢と蛸ご飯(土鍋ご飯の炊き方　復習)	
1123			157_4	5キーワード	洗い　蛇腹切り　あしらい　落し蓋　酢の物	
1124			157_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1125			157_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1126			157_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1127	158	日本料理実習⑧-①	158_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1128			158_2	コマ主題細目	蛸づくし　蛸洗い　蛸天ぷら　蛸柔らか煮　蛸酢　蛸ご飯	
1129			158_3	細目レベル	1，蛸の洗いの作り方(器選びと盛り付け) 2，蛸天ぷらの盛り付けと天つゆ(復習) 3，蛸酢と蛸ご飯の作り方(器選びと盛り付け)	
1130			158_4	5キーワード	蛸酢は食べる直前に調味する　合わせ酢の種類　素材の相性　天ぷら衣	
1131			158_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1132			158_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1133			158_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1134	159	日本料理実習⑧-②	159_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1135			159_2	コマ主題細目	蛸づくし　蛸洗い　蛸天ぷら　蛸柔らか煮　蛸酢　蛸ご飯　試食	
1136			159_3	細目レベル	1，ご飯の水加減(新米、古米、無洗米の違い) 2，食材による揚げ油の温度管理(復習) 3，日本料理の配膳(復習)	
1137			159_4	5キーワード	食欲と酸味　折敷について　古米に合う料理　無洗米とは　お米の種類と産地	
1138			159_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1139			159_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1140			159_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1141	160	日本料理実習⑧-②	160_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1142			160_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1143			160_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1144			160_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1145			160_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1146			160_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1147			160_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1148	161	中国料理実習①-①	161_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1149			161_2	コマ主題細目	青椒肉絲 姜汁墨魚　酸辣湯	
1150			161_3	細目レベル	1，中国料理名について(漢字と料理名の意味) 2，冷菜技法と油烹法、水烹法 3，シャンチャン(でんぷん入り下味付け)の効果	
1151			161_4	5キーワード	絲　炒　毛湯のとり方　酸　辣　ラー油	
1152			161_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1153			161_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1154			161_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1155	162	中国料理実習①-①	162_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1156			162_2	コマ主題細目	青椒肉絲 姜汁墨魚　酸辣湯	
1157			162_3	細目レベル	1，青椒肉絲の作り方(野菜の切り方) 2，イカの切り方(松笠切り) 3，酸辣湯の作り方(野菜の切り方とシャンチャン)	
1158			162_4	5キーワード	野菜と肉のせん切り　松笠切り酸辣湯の意味　きゅうりの下味つけ　イカの茹で方、茹で時間	
1159			162_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	

1160			162_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1161			162_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1162	163	中国料理実習①-①	163_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1163			163_2	コマ主題細目	青椒肉絲 姜汁墨魚　酸辣湯	
1164			163_3	細目レベル	1，青椒肉絲の作り方(炒め方、合わせ調味料) 2，姜汁墨魚の作り方 3，酸辣湯の作り方(とろみを付けるポイント)	
1165			163_4	5キーワード	飾り野菜(トマトの切り方)　水溶き片栗粉　しょうがソース　煮切り　ごま油	
1166			163_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1167			163_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1168			163_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1169	164	中国料理実習①-②	164_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1170			164_2	コマ主題細目	青椒肉絲 姜汁墨魚　酸辣湯　試食	
1171			164_3	細目レベル	1，青椒肉絲 姜汁墨魚の盛り付け方(トマトスライス) 2，酸辣湯仕上げ(溶き卵を入れる) 3，ラー油について(材料と作り方)	
1172			164_4	5キーワード	時計回り　右利き　箸　碗献　胡椒とラー油の辛味	
1173			164_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1174			164_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1175			164_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1176	165	中国料理実習①-②	165_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1177			165_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1178			165_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1179			165_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1180			165_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1181			165_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1182			165_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1183	166	西洋料理実習⑩-①	166_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1184			166_2	コマ主題細目	いわしのオーブン焼き　アクアパッツァ　ノッチョーラ	
1185			166_3	細目レベル	1，イタリアの魚料理について(種類と鮮度、おろし方) 2，アクアパッツァとは(料理の由来) 3，ノッチョーラとは	
1186			166_4	5キーワード	地中海　鮮度　雑魚　水　漁師飯　ヘーゼルナッツ	
1187			166_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1188			166_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1189			166_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1190	167	西洋料理実習⑩-①	167_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1191			167_2	コマ主題細目	いわしのオーブン焼き　アクアパッツァ　ノッチョーラ	
1192			167_3	細目レベル	1，イワシの下処理(おろし方と香草パン粉) 2，アクアパッツァの作り方(魚の下処理) 3，ヘーゼルナッツの下処理	
1193			167_4	5キーワード	香草パン粉　ローリエ　タイム　オレガノ　イタリアンパセリ　アンチョビー　磯魚　魚の水洗い	
1194			167_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1195			167_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1196			167_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1197	168	西洋料理実習⑩-①	168_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1198			168_2	コマ主題細目	いわしのオーブン焼き　アクアパッツァ　ノッチョーラ	
1199			168_3	細目レベル	1，いわしのオーブン焼きの作り方(仕上げ) 2，アクアパッツァの作り方(盛り付け方、サービスを意識して) 3，ヘーゼルナッツの作り方(焼成)	
1200			168_4	5キーワード	リコッタチーズ　ベーキングパウダー　バニラオイルとバニラエッセンス　ナパージュ　煮汁の調味	
1201			168_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1202			168_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1203			168_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1204	169	西洋料理実習⑩-②	169_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1205			169_2	コマ主題細目	いわしのオーブン焼き　アクアパッツァ　ノッチョーラ　試食	
1206			169_3	細目レベル	1，アクアパッツァの作り方(魚の火入れ加減、仕上げ】 2，ヘーゼルナッツの仕上げと保存 3，オリーブ油、ドライトマト、貝類の使い方(砂抜き)	
1207			169_4	5キーワード	ケッパー　ブラックオリーブ　ドライトマトの作り方　アクアパッツァの取り分け方　北イタリア	
1208			169_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1209			169_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1210			169_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1211	170	西洋料理実習⑩-②	170_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1212			170_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1213			170_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1214			170_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1215			170_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1216			170_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1217			170_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1218	171	日本料理実習⑨-①	171_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1219			171_2	コマ主題細目	秋刀魚幽庵焼き　秋刀魚つみれ汁　栗ご飯	
1220			171_3	細目レベル	1，秋刀魚、旬と価格　幽庵焼きとは 2，つみれ汁とは 3，栗の下処理と土鍋ご飯の炊き方(復習)	
1221			171_4	5キーワード	秋刀魚価格　北村祐庵　つみれ　ゆず　幽庵地　土鍋ご飯　栗の皮むき	
1222			171_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	

1223			171_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1224			171_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1225	172	日本料理実習⑨-①	172_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1226			172_2	コマ主題細目	秋刀魚幽庵焼き　秋刀魚つみれ汁　栗ご飯	
1227			172_3	細目レベル	1，秋刀魚のおろし方 2，秋刀魚のつみれの作り方 3，栗ご飯と味付け(下準備)	
1228			172_4	5キーワード	三枚おろし 漬け込み時間　串打ち　しょうが汁　だし汁	
1229			172_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1230			172_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1231			172_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1232	173	日本料理実習⑨-①	173_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1233			173_2	コマ主題細目	秋刀魚幽庵焼き　秋刀魚つみれ汁　栗ご飯	
1234			173_3	細目レベル	1，秋刀魚の幽庵焼きの作り方(焼き方と付け合わせ) 2，秋刀魚のつみれ汁の作り方(仕上げと保温) 3，栗ご飯を土鍋で炊く	
1235			173_4	5キーワード	つけ焼き　串の抜き方　盛り付け方　匂い　栗の大きさ	
1236			173_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1237			173_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1238			173_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1239	174	日本料理実習⑨-②	174_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1240			174_2	コマ主題細目	秋刀魚幽庵焼き　秋刀魚つみれ汁　栗ご飯　試食	
1241			174_3	細目レベル	1，秋刀魚の幽庵焼きの盛り付け方 2，秋刀魚料理の種類と特色 3，秋の味覚　早生と旬	
1242			174_4	5キーワード	鮮魚の流通システム　瀬戸内海の魚　回遊魚　松茸　国産食材と輸入食材　生姜汁	
1243			174_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1244			174_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1245			174_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1246	175	日本料理実習⑨-②	175_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1247			175_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1248			175_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1249			175_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1250			175_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1251			175_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1252			175_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1253	176	前期調理実技試験	176_1	シラバスとの関係	調理技術の修得状況の確認	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1254			176_2	コマ主題細目	前期調理実技試験	
1255			176_3	細目レベル	1，大根桂むき 2，じゃがいもシャトー 3，大根 絲	
1256			176_4	5キーワード	桂むき　シャトーむき　せん切り　包丁の動かし方　姿勢　60点以上	
1257			176_5	コマ要素	□企業連携　■理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1258			176_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1259			176_7	復習・予習課題	放課後実技試験練習	
1260	177	前期調理実技試験	177_1	シラバスとの関係	調理技術の修得状況の確認	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1261			177_2	コマ主題細目	前期調理実技試験	
1262			177_3	細目レベル	1，大根桂むき 2，じゃがいもシャトー 3，大根 絲	
1263			177_4	5キーワード	桂むき　シャトーむき　せん切り　包丁の動かし方　姿勢　60点以上	
1264			177_5	コマ要素	□企業連携　■理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1265			177_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1266			177_7	復習・予習課題	放課後実技試験練習	
1267	178	前期調理筆記試験	178_1	シラバスとの関係	調理知識の修得状況の確認	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1268			178_2	コマ主題細目	前期調理筆記試験	
1269			178_3	細目レベル	1，日本料理実習，理論筆記試験 2，西洋料理実習，理論筆記試験 3，中国料理実習，理論筆記試験	
1270			178_4	5キーワード	理解力　漢字　誤字脱字　きれいな文字　60点以上	
1271			178_5	コマ要素	□企業連携　■理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1272			178_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1273			178_7	復習・予習課題	昨年度試験問題の内容確認	
1274	179	前期調理筆記試験	179_1	シラバスとの関係	調理知識の修得状況の確認	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1275			179_2	コマ主題細目	前期調理筆記試験	
1276			179_3	細目レベル	1，日本料理実習，理論筆記試験 2，西洋料理実習，理論筆記試験 3，中国料理実習，理論筆記試験	
1277			179_4	5キーワード	理解力　漢字　誤字脱字　きれいな文字　60点以上	
1278			179_5	コマ要素	□企業連携　■理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1279			179_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1280			179_7	復習・予習課題	昨年度試験問題の内容確認	
1281	180	日本料理実習⑩-①	180_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1282			180_2	コマ主題細目	松花堂弁当　土瓶蒸し（松茸）	
1283			180_3	細目レベル	1，松花堂弁当とは(歴史、文化) 2，土瓶蒸しとは(種類と食べ方) 3，松茸について(国産と輸入品、産地と値段、地元産)	
1284			180_4	5キーワード	料亭吉兆　湯木貞一　松花堂昭乗　絵具箱　土瓶　愛媛産松茸	
1285			180_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1286			180_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1287			180_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1288			181_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
1289			181_2	コマ主題細目	松花堂弁当　土瓶蒸し（松茸）	
1290			181_3	細目レベル	1，松花堂弁当について(ご飯もの、揚げ物、煮物、焼き物) 2，松茸の下処理とだし 3，天ぷらの揚げ方(復習)	

1291	181	日本料理実習⑩-①	181_4	5キーワード	合鴨ロース肉の下処理　付け焼き　火の入れ加減　煮物　落し蓋　天ぷら用食材の下処理	『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1292			181_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1293			181_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1294			181_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1295	182	日本料理実習⑩-①	182_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1296			182_2	コマ主題細目	松花堂弁当　土瓶蒸し（松茸）	
1297			182_3	細目レベル	1，松花堂弁当を作る（各食材を仕上げる） 2，松茸の土瓶蒸しを作る 3，天ぷらを揚げる	
1298			182_4	5キーワード	絵具箱　仕切り　盛り付け位置　色合い　量　土瓶蒸し具材　天敷	
1299			182_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1300			182_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1301			182_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1302	183	日本料理実習⑩-②	183_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1303			183_2	コマ主題細目	松花堂弁当　土瓶蒸し（松茸）試食	
1304			183_3	細目レベル	1，松花堂弁当を盛り付ける 2，松茸茶碗蒸しを仕上げる 3，弁当の種類(器と食文化、分類、歴史)	
1305			183_4	5キーワード	弁当の器、種類、名称、調理の留意点　弁当に向く料理　わさび　日の丸弁当	
1306			183_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1307			183_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1308			183_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1309	184	日本料理実習⑩-②	184_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1310			184_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1311			184_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1312			184_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1313			184_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1314			184_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1315			184_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1316	185	西洋料理実習⑪-①	185_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1317			185_2	コマ主題細目	ピッツァ　マルゲリータ　カプリチョーザ　ペスカトーレ　カルツォーネ	
1318			185_3	細目レベル	1，ピッツァについて(産地別、特色) 2，ピッツァの種類とイタリアでの基本的な調理法 3，イーストを使う生地について(ピザ生地を仕込む)	
1319			185_4	5キーワード	ローマとナポリ　チーズの種類　シーフード　トマトソース　バジル　生イーストとドライイースト	
1320			185_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1321			185_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1322			185_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1323	186	西洋料理実習⑪-①	186_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1324			186_2	コマ主題細目	ピッツァ　マルゲリータ　カプリチョーザ　ペスカトーレ　カルツォーネ	
1325			186_3	細目レベル	1，ピッツァ生地を仕込む(醗酵と分割) 2，モッツァレラチーズとチェダーチーズ、パルメザンチーズ 3，ピッツァの具材について(量と切り方)	
1326			186_4	5キーワード	手練り、発酵温度と時間　分割とベンチ　ピザソース　焼成時間　下火と火力	
1327			186_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1328			186_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1329			186_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1330	187	西洋料理実習⑪-①	187_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1331			187_2	コマ主題細目	ピッツァ　マルゲリータ　カプリチョーザ　ペスカトーレ　カルツォーネ	
1332			187_3	細目レベル	1ピッツァを成形する 2，カルツォーネとペスカトーレ(種類と特徴) 3，ジェノベーゼとは(種類と作り方)	
1333			187_4	5キーワード	生地の厚さ　カルツォーネの成形　バジルとソース　焼成方法　チーズの種類と分量	
1334			187_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1335			187_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1336			187_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1337	188	西洋料理実習⑪-②	188_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1338			188_2	コマ主題細目	ピッツァ　マルゲリータ　カプリチョーザ　ペスカトーレ　カルツォーネ　試食	
1339			188_3	細目レベル	1，ピッツァを焼成する(火力と焼成時間) 2，ピッツァを切り分ける(器への移し方) 3，ピッツァの具材について(イタリアの基本的な約束事)	
1340			188_4	5キーワード	下火　オーブンとピザ窯　生地の保存　価格　イタリア料理の中のピッツァ　日本のピッツァ	
1341			188_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1342			188_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1343			188_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1344	189	西洋料理実習⑪-②	189_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1345			189_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1346			189_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1347			189_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1348			189_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1349			189_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1350			189_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1351	190	中国料理実習②-①	190_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1352			190_2	コマ主題細目	水餃子　干焼蝦仁　葱炒飯	
1353			190_3	細目レベル	1，餃子生地の基本的な作り方 2，えびのチリソース煮について(日本人向けの干焼蝦仁) 3，葱炒飯の作り方(復習)	
1354			190_4	5キーワード	餃子の種類　点心　湿焼　シャンチャン　トマトケチャップ　甘味と酸味　豆板醤　四川飯店　陳健民	

1355			190_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1356			190_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1357			190_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1358	191	中国料理実習②-①	191_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1359			191_2	コマ主題細目	水餃子　干焼蝦仁　葱炒飯	
1360			191_3	細目レベル	1，餃子の包み方(種類と調理法による使い分け) 2，冷凍むきエビの下処理(シャンチャン) 3，葱炒飯　葱の切り方、中国料理の鍋ならし（復習）	
1361			191_4	5キーワード	卵白　かたくり粉　豆板醤　葱のみじん切り　鍋ふり	
1362			191_5	コマ要素	□企業連携　■理解度確認テスト　■オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1363			191_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1364			191_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1365	192	中国料理実習②-①	192_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1366			192_2	コマ主題細目	水餃子　干焼蝦仁　葱炒飯	
1367			192_3	細目レベル	1，水餃子を仕上げる(茹で上げる) 2，干焼蝦仁を作る(煮込み調味料を作る) 3，葱炒飯を作る、盛り付ける(復習)	
1368			192_4	5キーワード	餃子成形と茹で時間　餃子のたれの作り方　えびの油通し　水溶き片栗粉の作り方　火力と鍋ふり	
1369			192_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1370			192_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1371			192_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1372	193	中国料理実習②-②	193_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1373			193_2	コマ主題細目	水餃子　干焼蝦仁　葱炒飯　試食	
1374			193_3	細目レベル	1，水餃子を盛り付ける(保温と時間) 2，干焼蝦仁を仕上げる(とろみと辛味を調整する) 3，炒飯について(時間と味の変化、卵の使い方)	
1375			193_4	5キーワード	焼き餃子　日本の餃子　食感　バナメイエビ　豆板醤と甘味　豆板醤の種類　そら豆	
1376			193_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1377			193_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1378			193_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1379	194	中国料理実習②-②	194_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1380			194_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1381			194_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1382			194_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1383			194_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1384			194_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1385			194_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1386	195	中国料理実習③-①	195_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1387			195_2	コマ主題細目	担々麺　えびの衣揚げ　杏仁豆腐	
1388			195_3	細目レベル	1，担々麺とは(日本人向けの担々麺) 2，えびの衣揚げ(発紛糊の作り方) 3，杏仁豆腐の基本的な作り方	
1389			195_4	5キーワード	チャーチャン　甜面醤　搾菜　芝麻醤　発粉糊　天ぷら　杏仁	
1390			195_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1391			195_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1392			195_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1393	196	中国料理実習③-①	196_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1394			196_2	コマ主題細目	担々麺　えびの衣揚げ　杏仁豆腐	
1395			196_3	細目レベル	1，担々麺の合わせ調味料、チャーチャンの調味料(肉みそ) 2，えびの衣揚げ(えびの下処理と椒塩) 3，杏仁豆腐(寒天の使い方)	
1396			196_4	5キーワード	杏仁粉　エバミルクとコンデンスミルク　寒天の特徴　　糖水　くこの実　トマトときゅうりの飾り切り	
1397			196_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1398			196_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1399			196_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1400	197	中国料理実習③-①	197_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1401			197_2	コマ主題細目	担々麺　えびの衣揚げ　杏仁豆腐	
1402			197_3	細目レベル	1，担々麺を作る(中華麺を茹でる、硬さと食感) 2，えびを揚げる(揚げ油の温度管理) 3，杏仁豆腐を仕上げる(器選びと盛り付け)	
1403			197_4	5キーワード	中華麺の特徴　生麺と乾麺、冷凍麺　糖分を加えるタイミング　乳製品を加ええるタイミング	
1404			197_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1405			197_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1406			197_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1407	198	中国料理実習③-②	198_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1408			198_2	コマ主題細目	担々麺　えびの衣揚げ　杏仁豆腐　試食	
1409			198_3	細目レベル	1，担々麺を盛り付ける(麺の伸び具合と時間) 2，えびの衣揚げを盛り付ける(きゅうりとトマトの飾り切り) 3，杏仁豆腐の作り方の種類について	
1410			198_4	5キーワード	ゼラチン　冷凍保存　芽菜　中国の漬物　芝麻醤の代用	
1411			198_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1412			198_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1413			198_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1414			199_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	
1415			199_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	

1416	199	中国料理実習③-②	199_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 5 調理実習』、 『必携 調理実習レシピ集』
1417			199_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材 漂白 布巾とダスター 包丁研ぎ	
1418			199_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1419			199_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1420			199_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1421	200	中国料理実習④-①	200_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例 材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 5 調理実習』、 『必携 調理実習レシピ集』
1422			200_2	コマ主題細目	くらげのあえ物 宮保鶏丁 福建風あんかけ炒飯	
1423			200_3	細目レベル	1，中国料理の干貨について(種類ともどし方) 2，くらげの下処理(もどし方) 3，中国料理の香辛料(種類と産地による違い)	
1424			200_4	5キーワード	唐辛子 山椒 シャンチャン 碗献 干貨 フカヒレ さいの目切り	
1425			200_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1426			200_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1427			200_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1428	201	中国料理実習④-①	201_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例 材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 5 調理実習』、 『必携 調理実習レシピ集』
1429			201_2	コマ主題細目	くらげのあえ物 宮保鶏丁 福建風あんかけ炒飯	
1430			201_3	細目レベル	1，くらげのあえ物を作る(切り方と合わせ調味料、トマト、きゅうり飾り切り) 2，鶏肉の切り方とシャンチャン 3，福建風あんかけ炒飯の特徴	
1431			201_4	5キーワード	くらげと調味料を合えるタイミング、四川唐辛子 四川山椒 ピーナッツの下処理 碗献	
1432			201_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1433			201_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1434			201_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1435	202	中国料理実習④-①	202_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例 材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 5 調理実習』、 『必携 調理実習レシピ集』
1436			202_2	コマ主題細目	くらげのあえ物 宮保鶏丁 福建風あんかけ炒飯	
1437			202_3	細目レベル	1，くらげのあえ物を盛り付ける（トマトスライスときゅうりの飾り切りを盛り付ける） 2，宮保鶏丁を作る 3，福建風あんかけ炒飯のあんを作る(えびのシャンチャン)	
1438			202_4	5キーワード	時計回り 右利き 箸 碗献 鍋ふり 火力 オイスターソース 炒飯の作り方	
1439			202_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1440			202_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1441			202_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1442	203	中国料理実習④-②	203_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例 材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 5 調理実習』、 『必携 調理実習レシピ集』
1443			203_2	コマ主題細目	くらげのあえ物 宮保鶏丁 福建風あんかけ炒飯 試食	
1444			203_3	細目レベル	1，炒飯を作る(復習) 2，干し貝柱のもどし方、福建風あんかけ炒飯を盛り付ける 3，中国料理の干貨の種類ともどし方、特徴、品質と価格	
1445			203_4	5キーワード	薄めの味付け あんとのバランス あんのとろみ 水溶き片栗粉 炒飯を作る 唐辛子の辛さ	
1446			203_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1447			203_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1448			203_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1449	204	中国料理実習④-②	204_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例 材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 5 調理実習』、 『必携 調理実習レシピ集』
1450			204_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1451			204_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1452			204_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材 漂白 布巾とダスター 包丁研ぎ	
1453			204_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1454			204_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1455			204_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1456	205	日本料理実習⑪-①そば	205_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 5 調理実習』、 『必携 調理実習レシピ集』
1457			205_2	コマ主題細目	手打ちそば おろしそば	
1458			205_3	細目レベル	1，そばについて(食文化と歴史、産地) 2，そばの打ち方、二八そば（そば粉と道具） 3，そばの茹で方(硬さと茹で時間、冷水でしめる)	
1459			205_4	5キーワード	そば粉 信州 更科 保科 二八蕎麦 小麦粉 そばの実 蕎麦切り そば粉を使った料理	
1460			205_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1461			205_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1462			205_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1463	206	日本料理実習⑪-①そば	206_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 5 調理実習』、 『必携 調理実習レシピ集』
1464			206_2	コマ主題細目	手打ちそば おろしそば 試食	
1465			206_3	細目レベル	1，おろしそばを作る（そばつゆとあしらい） 2，そばの種類(そば店のお品書き) 3，集団調理の役割分担と調理作業，大量調理	
1466			206_4	5キーワード	冷たい蕎麦と温かい蕎麦 汁のアレンジ うどんとそば 海外の日本蕎麦 季節やしきたりの蕎麦	
1467			206_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1468			206_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1469			206_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1470	207	日本料理実習⑪-①そば	207_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 5 調理実習』、 『必携 調理実習レシピ集』
1471			207_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1472			207_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1473			207_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材 漂白 布巾とダスター 包丁研ぎ	
1474			207_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1475			207_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1476			207_7	復習・予習課題	キーワードの復習	

1477	208	西洋料理実習⑫-①	208_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1478			208_2	コマ主題細目	パエリア　野菜のオムレツ　グリーンサラダ　　クレームブリュレ	
1479			208_3	細目レベル	1，スペイン料理の種類と特徴 2，野菜のオムレツの作り方(野菜の下処理) 3，クレームブリュレと焼きプリン	
1480			208_4	5キーワード	パエリア鍋　日本のお米とヨーロッパのお米　イタリア料理との共通点　クレームブリュレと玉子　ブイヨン	
1481			208_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1482			208_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1483			208_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1484	209	西洋料理実習⑫-①	209_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1485			209_2	コマ主題細目	パエリア　野菜のオムレツ　グリーンサラダ　　クレームブリュレ	
1486			209_3	細目レベル	1，パエリアを作る(鶏肉と魚介類の下処理) 2，クレームブリュレの作り方(生地を作る)	
1487			209_4	5キーワード	ムール貝　ニンニク玉葱みじん切り　ホールトマト　サフラン　水加減　無洗米	
1488			209_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1489			209_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1490			209_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1491	210	西洋料理実習⑫-①	210_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1492			210_2	コマ主題細目	パエリア　野菜のオムレツ　グリーンサラダ　　クレームブリュレ	
1493			210_3	細目レベル	1，パエリアを炊く(水加減と塩味) 2，クレームブリュレを焼く(温度と焼成時間) 3，野菜のオムレツを作る(火の通り具合、切り方、盛り付け方)	
1494			210_4	5キーワード	焦げ目　香り　貝類の干渉　鶏肉とシーフード　フュメ　国産米の特徴　クレームブリュレの意味	
1495			210_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1496			210_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1497			210_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1498	211	西洋料理実習⑫-②	211_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1499			211_2	コマ主題細目	パエリア　野菜のオムレツ　グリーンサラダ　　クレームブリュレ　試食	
1500			211_3	細目レベル	1，パエリアを仕上げる(焦げ目とレモン、イタリアンパセリ) 2，クレームブリュレを仕上げる(名の由来) 3，レモン汁の使用例、調理法、特徴　味の変化	
1501			211_4	5キーワード	レモンと味の変化　カソナード　バーナー　サフランの使い方　バニラビーンズの使い方、香りと量	
1502			211_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1503			211_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1504			211_7	復習・予習課題	試験範囲のキーワードについてきちんと予習のうえで受験する。	
1505	212	西洋料理実習⑫-②	212_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1506			212_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1507			212_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1508			212_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1509			212_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1510			212_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1511			212_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1512	213	日本料理実習⑫-①	213_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1513			213_2	コマ主題細目	寿司　握り寿司　細巻き寿司　稲荷寿司　茶碗蒸し	
1514			213_3	細目レベル	1，寿司の種類と特徴(食文化と歴史、移り変わりと分類) 2，寿司の漢字、ささ切りとはらん切り 3，すし飯について	
1515			213_4	5キーワード	寿司　鮨　鮓　上方ずし　江戸前　すし飯　米の選定　寿司酢	
1516			213_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1517			213_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1518			213_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1519	214	日本料理実習⑫-①	214_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1520			214_2	コマ主題細目	寿司　握り寿司　細巻き寿司　稲荷寿司　茶碗蒸し	
1521			214_3	細目レベル	1，すし飯の炊き方 2，すしの材料(種類による下処理法) 3，細巻き寿司　稲荷寿司を作る(細巻き寿司の下準備と油揚げの味付け)	
1522			214_4	5キーワード	欠け米　赤酢　硬質米　軟質米　米の洗い方　すし飯の作り方　さくを作る(さくどり)	
1523			214_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1524			214_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1525			214_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1526	215	日本料理実習⑫-①	215_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1527			215_2	コマ主題細目	寿司　握り寿司　細巻き寿司　稲荷寿司　茶碗蒸し	
1528			215_3	細目レベル	1，寿司を握る(小手返し、たて返し、本手返し) 2，細巻き寿司　稲荷寿司を作る 3，がり(しょうがの酢漬け)の作り方　茶碗蒸しを作る(復習)	
1529			215_4	5キーワード	握り寿司、巻き寿司の分量(シャリ、材料)　茶碗蒸しの作り方(復習)　寿司とがり	
1530			215_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1531			215_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1532			215_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1533	216	日本料理実習⑫-②	216_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1534			216_2	コマ主題細目	寿司　握り寿司　細巻き寿司　稲荷寿司　茶碗蒸し　試食	
1535			216_3	細目レベル	1，各寿司を器に盛り付ける(向きとはらん) 2，日本料理と寿司用語、握り寿司の数え方、海苔の使い分け 3，寿司ついて(すし飯の違い　握り寿司、押し寿司、寿司の種類と世界の寿司)	
1536			216_4	5キーワード	貫　わさび　玉子焼き　おぼろ　カッパ　方形の型　細工寿司	
1537			216_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1538			216_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1539			216_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1540	217	日本料理実習⑫-②	217_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、
1541			217_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1542			217_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	

1543			217_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	『必携　調理実習レシピ集』
1544			217_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1545			217_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1546			217_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1547	218	西洋料理実習⑬-① (韓国料理)	218_1	シラバスとの関係	韓国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1548			218_2	コマ主題細目	ビビンバ　チヂミ　テールスープ　杏仁豆腐	
1549			218_3	細目レベル	1，韓国料理について(食文化と特徴) 2，日本料理との共通点 3，杏仁豆腐を作る(復習)	
1550			218_4	5キーワード	唐辛子　にんにく　キムチ　コチュジャン　天ぷら　寿司　ナムル　テールスープとコムタン	
1551			218_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1552			218_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1553			218_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1554	219	西洋料理実習⑬-① (韓国料理)	219_1	シラバスとの関係	韓国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1555			219_2	コマ主題細目	ビビンバ　チヂミ　テールスープ　杏仁豆腐	
1556			219_3	細目レベル	1，牛テール肉の下処理 2，ナムルを作る(各食材の下処理と調理味付け) 3，チヂミ生地、チヂミのたれを作る	
1557			219_4	5キーワード	下茹で　関節　ごま油　白玉粉　圧力鍋　濁りと臭み　香味野菜	
1558			219_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1559			219_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1560			219_7	復習・予習課題	レポートの提出	
1561	220	西洋料理実習⑬-① (韓国料理)	220_1	シラバスとの関係	韓国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1562			220_2	コマ主題細目	ビビンバ　チヂミ　テールスープ　杏仁豆腐	
1563			220_3	細目レベル	1，ビビンバを作る(ナムルを仕上げる) 2，テールスープを作る(弱火で長時間茹でる、だしをとる) 3，チヂミの材料を切り分け、チヂミ生地をつけてフライパンで焼く	
1564			220_4	5キーワード	銀杏特徴と下処理　牛テールの切り分け方と茹で時間　チヂミの焼き方　テールスープの具材　白ご飯	
1565			220_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1566			220_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1567			220_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1568	221	西洋料理実習⑬-② (韓国料理)	221_1	シラバスとの関係	韓国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1569			221_2	コマ主題細目	ビビンバ　チヂミ　テールスープ　杏仁豆腐　試食	
1570			221_3	細目レベル	1，ビビンバを仕上げる(盛り付けと食べ方) 2，テールスープを仕上げる(身のほぐし方と具材、味付け) 3，チヂミを盛り付ける	
1571			221_4	5キーワード	混ぜご飯　葱と生姜　白ごま　西洋料理の牛テール肉　韓国料理と日本の焼肉　ホルモンとは	
1572			221_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1573			221_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1574			221_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1575	222	西洋料理実習⑬-② (韓国料理)	222_1	シラバスとの関係	韓国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1576			222_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1577			222_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1578			222_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1579			222_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1580			222_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1581			222_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1582	223	中国料理実習⑤-①	223_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1583			223_2	コマ主題細目	肉包子　豆沙包子　春巻　上海炒麺	
1584			223_3	細目レベル	1，点心について(点心技法) 2，包子の生地を作る 3，中華麺の扱い方(蒸し加減、茹で加減で硬さを調整する)	
1585			223_4	5キーワード	点心の種類　軽食　イースト生地　中華麺の種類と特徴　春巻きの下準備　シャンチャンと碗献	
1586			223_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1587			223_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1588			223_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1589	224	中国料理実習⑤-①	224_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1590			224_2	コマ主題細目	肉包子　豆沙包子　春巻　上海炒麺	
1591			224_3	細目レベル	1，肉まんあんまんを作る(包む具材と成形) 2，春巻きの具材を作る(冷やし固める) 3，上海炒麺の具材の下準備(豚肉のシャンチャン、野菜を切る)	
1592			224_4	5キーワード	生地の醗酵具合　包子の包み方　春巻きの皮と糊　トマト、きゅうり飾り切り　野菜の切り方	
1593			224_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1594			224_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1595			224_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1596	225	中国料理実習⑤-①	225_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1597			225_2	コマ主題細目	肉包子　豆沙包子　春巻　上海炒麺	
1598			225_3	細目レベル	1，包子を蒸す(温度と蒸し時間) 2，春巻きを揚げる 3，上海炒麺を作る(調理手順と味付け)	
1599			225_4	5キーワード	2次醗酵　蒸籠　強火　蒸気　蓋を開けない　温度を保つ　揚げ時間　余熱の色付き	
1600			225_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1601			225_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1602			225_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1603	226	中国料理実習⑤-②	226_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
1604			226_2	コマ主題細目	肉包子　豆沙包子　春巻　上海炒麺　試食	
1605			226_3	細目レベル	1，春巻きを盛り付ける(きゅうりトマトの飾り切り) 2，上海炒麺を盛り付ける 3，点心とその調理例、中国料理の点心と日本料理の点心	

1606			226_4	5キーワード	包子　小食　麺類　饅頭　炒飯　餃子　早点　午点　晩点	必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1607			226_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1608			226_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1609			226_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1610	227	中国料理実習⑤-②	227_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1611			227_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1612			227_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1613			227_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1614			227_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1615			227_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1616			227_7	復習・予習課題	試験範囲のキーワードについてきちんと予習のうえで受験する。	
1617	228	日本料理実習⑬-①	228_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1618			228_2	コマ主題細目	手打ちうどん　うどんすき　カレーうどん	
1619			228_3	細目レベル	1，うどんと小麦粉　讃岐うどん　食文化と歴史 2，うどん店のうどんの種類 3，変わりうどん　産地と特徴	
1620			228_4	5キーワード	中力粉　ASW　手延べ方式　切り麺方式　そうめん　きしめん　冷や麦　ほうとう　稲庭うどん	
1621			228_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1622			228_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1623			228_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1624	229	日本料理実習⑬-①	229_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1625			229_2	コマ主題細目	手打ちうどん　うどんすき　カレーうどん	
1626			229_3	細目レベル	1，うどんの打ち方(讃岐うどん) 2，うどんすきとは（大阪 美々卯 登録商標） 3，うどんだしの作り方	
1627			229_4	5キーワード	塩水と加水量　熟成　まとめ　ねかし　のし　雑節　そうだ節　さば節　むろ節　真いわし節	
1628			229_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1629			229_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1630			229_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1631	230	日本料理実習⑬-①	230_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1632			230_2	コマ主題細目	手打ちうどん　うどんすき　カレーうどん	
1633			230_3	細目レベル	1，うどんの茹で方 2，うどんすきの具材を準備する（だしのとり方） 3，カレーうどんの作り方	
1634			230_4	5キーワード	だし　かけ汁　もり汁　薬味　湯　冷水は打たない　温度を下げない　うどんすきだしは薄め	
1635			230_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1636			230_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1637			230_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1638	231	日本料理実習⑬-②	231_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1639			231_2	コマ主題細目	手打ちうどん　うどんすき　カレーうどん　試食	
1640			231_3	細目レベル	1，うどんすきを作る 2，カレーうどんを作る 3，うどんの種類と食文化（復習）	
1641			231_4	5キーワード	かけうどん　きつね　釜揚げうどん　しっぽくうどん　かき玉うどん　愛媛のうどんと食文化	
1642			231_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1643			231_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1644			231_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1645	232	日本料理実習⑬-②	232_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1646			232_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1647			232_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1648			232_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1649			232_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1650			232_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1651			232_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1652	233	西洋料理実習⑭-①	233_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1653			233_2	コマ主題細目	ローストチキン　キュルティバトゥール　マセドワーヌサラダ　フォンダンショコラ	
1654			233_3	細目レベル	1，クリスマスメニューとターキー(七面鳥) 2，キュルティバトゥールとミネストローネ 3，マセドワーヌサラダとは 4，フォンダンショコラの作り方	
1655			233_4	5キーワード	ターキー料理　野菜の切り方　ビターチョコレート　焼成温度と時間　ダイス　ペイザンヌ	
1656			233_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1657			233_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1658			233_7	復習・予習課題	試験範囲のキーワードについてきちんと予習のうえで受験する。	
1659	234	西洋料理実習⑭-①	234_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1660			234_2	コマ主題細目	ローストチキン　キュルティバトゥール　マセドワーヌサラダ　フォンダンショコラ	
1661			234_3	細目レベル	1，丸鶏の下処理(縛り方と香味野菜) 2，マヨネーズの作り方、ブイヨンのとり方(復習) 3，キュルティバトゥール　マセドワーヌサラダの下準備（野菜の切り方と下処理）	
1662			234_4	5キーワード	ロースト糸　ロースト針　フルシェット　ブリデ　若鶏とプーレ　乳化と分離　酸味とマスタード　角切り	
1663			234_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1664			234_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1665			234_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1666	235	西洋料理実習⑭-①	235_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1667			235_2	コマ主題細目	ローストチキン　キュルティバトゥール　マセドワーヌサラダ　フォンダンショコラ	
1668			235_3	細目レベル	1，ローストチキンを焼く(下味付けと焼成温度と時間) 2，キュルティバトゥールを作る 3，マセドワーヌサラダを仕上げる(マヨネーズで具材を合える)	
1669			235_4	5キーワード	香味野菜とフライドポテト　きつね色　焼き汁　粒マスタード　トマトケチャップ　塩こしょうと野菜の甘味	

1670			235_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	『必携　調理実習レシピ集』
1671			235_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1672			235_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1673	236	西洋料理実習⑭-②	236_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1674			236_2	コマ主題細目	ローストチキン　キュルティバトゥール　マセドワーヌサラダ　フォンダンショコラ　試食	
1675			236_3	細目レベル	1，フォンダンショコラを仕上げる(焼成具合と盛り付け方) 2，ローストチキンを切り分ける(ソース、フライドポテトを作る) 3，ローストチキンの取り分けとサービス手順（部位による取り分け） 4，パーティー料理について(大皿盛りと取り分け方、サービス手順)	
1676			236_4	5キーワード	熱いデザート　フライドポテトの作り方　ローストチキン火の通り具合　鶏肉の部位と特徴　農夫風スープ	
1677			236_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1678			236_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1679			236_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1680	237	西洋料理実習⑭-②	237_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1681			237_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1682			237_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1683			237_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1684			237_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1685			237_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1686			237_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1687	238	西洋料理実習⑮-①	238_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1688			238_2	コマ主題細目	オマール海老のアメリカ風(パスタ仕立て）・テルミドール　ミネストローネ ティラミス	
1689			238_3	細目レベル	1，オマール海老と伊勢海老について(産地と特徴) 2，ミネストローネの作り方(キュルティバトゥールの共通点) 3，ティラミスの意味と特徴	
1690			238_4	5キーワード	天然と養殖　マスカルポーネチーズ　エスプレッソ　卵黄　生クリーム　日本のティラミス	
1691			238_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1692			238_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1693			238_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1694	239	西洋料理実習⑮-①	239_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1695			239_2	コマ主題細目	オマール海老のアメリカ風(パスタ仕立て）・テルミドール　ミネストローネ ティラミス	
1696			239_3	細目レベル	1，オマール海老のさばき方 2，ミネストローネを作る(バジルペーストを作る) 3，ビスキュイ生地を作る	
1697			239_4	5キーワード	鮮度　冷水　砂　ペイザンヌ　ソースアメリケーヌ　コライユ　クールブイヨン　テルミドールとは	
1698			239_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1699			239_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1700			239_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1701	240	西洋料理実習⑮-①	240_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1702			240_2	コマ主題細目	オマール海老のアメリカ風(パスタ仕立て）・テルミドール　ミネストローネ ティラミス	
1703			240_3	細目レベル	1，ソースベシャメル、ソースアメリケーヌを作る 2，ティラミスを冷やし固める(グラス、大皿) 3，オマール海老を調理する(パスタ仕立て)	
1704			240_4	5キーワード	ホワイトソース　フュメ　ブーケガルニ　グリュイエールチーズ　ブランデーとラム酒　ティラミス冷凍保存	
1705			240_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1706			240_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1707			240_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1708	241	西洋料理実習⑮-②	241_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1709			241_2	コマ主題細目	オマール海老のアメリカ風(パスタ仕立て）・テルミドール　ミネストローネ ティラミス	
1710			241_3	細目レベル	1，オマール海老を調理する(テルミドール) 2，オマール海老のアメリカ風(パスタ仕立て)、テルミドール、ミネストローネを盛り付ける 3，ティラミスを仕上げる	
1711			241_4	5キーワード	アメリカ風ソース名の由来　シーフードとチーズ　ココアパウダー　ティラミス保存期間　パスタの種類	
1712			241_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1713			241_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1714			241_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1715	242	西洋料理実習⑮-②	242_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1716			242_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1717			242_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1718			242_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1719			242_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1720			242_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1721			242_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1722	243	日本料理実習⑭-①	243_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1723			243_2	コマ主題細目	鰤づくし　鰤照り焼き　鰤かぶら蒸し　鰤粕汁　鰤漬け丼	
1724			243_3	細目レベル	1，鰤について(旬と出世魚、天然と養殖、食文化と歴史、愛媛産鰤) 2，酒粕について(日本料理での使用例) 3，日本料理の調理法(魚の漬け)	
1725			243_4	5キーワード	はまち　粕汁　味噌　漬けだれ　かぶら蒸し　照り焼き	
1726			243_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1727			243_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1728			243_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1729	244	日本料理実習⑭-①	244_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、
1730			244_2	コマ主題細目	鰤づくし　鰤照り焼き　鰤かぶら蒸し　鰤粕汁　鰤漬け丼	
1731			244_3	細目レベル	1，鰤のおろし方(三枚おろし、背身と腹身の使い分け) 2，鰤の下処理、鰤あらの調理例 3，鰤の照り焼きを作る(焼き方と調味料の使い方、仕上げ、照りを付ける)	
1732			244_4	5キーワード	鰤かま　鰤あら炊き　かぶら蒸しの下準備　粕汁用野菜の下準備　器の選び方	

1733			244_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	『必携　調理実習レシピ集』
1734			244_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1735			244_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1736	245	日本料理実習⑭-①	245_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1737			245_2	コマ主題細目	鰤づくし　鰤照り焼き　鰤かぶら蒸し　鰤粕汁　鰤漬け丼	
1738			245_3	細目レベル	1，鰤の照り焼きを盛り付ける(盛り付ける向きとあしらい) 2，鰤のかぶら蒸しを作る(火の入れ加減と蒸し時間) 3，鰤の粕汁を作る	
1739			245_4	5キーワード	器の上下左右　卵白　かぶらおろし　椀物と蓋　酒粕汁の作り方　鰤漬け丼の薬味	
1740			245_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1741			245_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1742			245_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1743	246	日本料理実習⑭-②	246_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1744			246_2	コマ主題細目	鰤づくし　鰤照り焼き　鰤かぶら蒸し　鰤粕汁　鰤漬け丼　試食	
1745			246_3	細目レベル	1，鰤漬け丼を作る(漬かり具合と薬味) 2，魚の酒粕汁と保存(匂いと味の変化) 3，天然物と養殖もの(ぶり、はまちの寄生虫と温暖化、価格と流通)	
1746			246_4	5キーワード	粕汁、魚の漬けだれ、西洋料理の魚の漬け　天然ものと寄生虫　寒ブリ　大きさと味	
1747			246_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1748			246_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1749			246_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1750	247	日本料理実習⑭-②	247_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1751			247_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1752			247_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1753			247_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1754			247_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1755			247_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1756			247_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1757	248	日本料理実習⑮-① スッポン	248_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理法	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1758			248_2	コマ主題細目	スッポン料理 種類と調理法 歴史と背景　丸鍋　丸天 丸茶碗蒸し　丸雑炊	
1759			248_3	細目レベル	1，スッポンについて(調理法と食文化、歴史) 2，スッポンのおろし方 3，スッポンのだしのとり方	
1760			248_4	5キーワード	丸　日本酒　匂い　コラーゲン　スッポンの大きさ　旬　スッポンのコンソメ　西洋料理のスッポン	
1761			248_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1762			248_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1763			248_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1764	249	日本料理実習⑮-① スッポン	249_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理法	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1765			249_2	コマ主題細目	スッポン料理 種類と調理法 歴史と背景　丸鍋　丸天 丸茶碗蒸し　丸雑炊　試食	
1766			249_3	細目レベル	1，スッポン料理を作る 2，雑炊という料理について(基本的な調理法) 3，集団調理の役割分担と調理作業	
1767			249_4	5キーワード	すっぽんだし　日本酒　臭み消し　玉子との相性　集団調理とは(復習)　消毒と衛生管理　食中毒	
1768			249_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1769			249_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1770			249_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1771	250	日本料理実習⑮-① スッポン	250_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理法	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1772			250_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1773			250_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1774			250_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1775			250_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1776			250_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1777			250_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1778	251	西洋料理実習⑯-①	251_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1779			251_2	コマ主題細目	ローストビーフ　シャンピニョンスープ　キッシュロレーヌ　フルーツグラタン	
1780			251_3	細目レベル	1，ローストビーフとイギリス料理(食文化と歴史) 2，ローストビーフ用 肉の選び方(部位と品質) 3，シャンピニョンスープの作り方（仕上がりの色に注意する）	
1781			251_4	5キーワード	代表的なイギリス料理　肉の部位　硬さと脂　キッシュとは　フルーツグラタンの作り方　温製デザート	
1782			251_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1783			251_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1784			251_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1785	252	西洋料理実習⑯-①	252_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1786			252_2	コマ主題細目	ローストビーフ　シャンピニョンスープ　キッシュロレーヌ　フルーツグラタン	
1787			252_3	細目レベル	1，ロースト糸の縛り方(サーロイン) 2，パートブリゼを作る(練りこみパイ生地の作り方) 3，フルーツグラタンの作り方(フルーツのカットとサバイヨン)	
1788			252_4	5キーワード	練りこみパイ生地　アパレイユ　サバイヨン　グリュイエールチーズ　キルシュ　生地のねかし	
1789			252_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1790			252_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1791			252_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1792	253	西洋料理実習⑯-①	253_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1793			253_2	コマ主題細目	ローストビーフ　シャンピニョンスープ　キッシュロレーヌ　フルーツグラタン	
1794			253_3	細目レベル	1，ローストビーフを焼く(火の入れ加減に注意する) 2，キッシュロレーヌを作る(アパレイユと具材)	
1795			253_4	5キーワード	ベーコンの切り方　チーズの塩味　ナツメグ　料理に使うパイ生地　ローストビーフの付け合せ	
1796			253_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	

1797			253_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1798			253_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1799	254	西洋料理実習⑯-②	254_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1800			254_2	コマ主題細目	ローストビーフ　シャンピニョンスープ　キッシュロレーヌ　フルーツグラタン　試食	
1801			254_3	細目レベル	1，ローストビーフを盛り付ける(切り分け方とサービス) 2，ローストビーフ用のソースについて(焼き汁) 3，キッシュロレーヌを焼成する(焼き色と温製保存) 4，フルーツグラタンを仕上げる	
1802			254_4	5キーワード	ホースラディッシュ　ヨークシャプディング　キッシュの種類　ブイヨンとフォン　バターモンテ	
1803			254_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1804			254_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1805			254_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1806	255	西洋料理実習⑯-②	255_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1807			255_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1808			255_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1809			255_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1810			255_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1811			255_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1812			255_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1813	256	中国料理実習⑥-①	256_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1814			256_2	コマ主題細目	鍋貼餃子　酢豚　蛋花湯	
1815			256_3	細目レベル	1，餃子の皮の生地を作る(復習) 2，酢豚について(調理法と由来) 3，中国料理名(漢字と意味)	
1816			256_4	5キーワード	鍋貼　油烹法　炸溜　点心　餃子の皮の包み方　片面焼き　きんもくせい	
1817			256_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1818			256_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1819			256_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1820	257	中国料理実習⑥-①	257_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1821			257_2	コマ主題細目	鍋貼餃子　酢豚　蛋花湯	
1822			257_3	細目レベル	1，鍋貼餃子の包み方 2，酢豚の作り方(タンツゥーを加熱するときの注意) 3，蛋花湯の作り方(調理のポイント、卵と沸騰)	
1823			257_4	5キーワード	鍋貼餃子の包み方　短時間　酸味と甘み　鉄鍋で甘味を煮込む際の注意点　溶き卵　濁り	
1824			257_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1825			257_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1826			257_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1827	258	中国料理実習⑥-①	258_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1828			258_2	コマ主題細目	鍋貼餃子　酢豚　蛋花湯	
1829			258_3	細目レベル	1，鍋貼餃子の焼き方(片面焼きと焼き色) 2，酢豚 豚肉の下処理と切り方(中国料理の切り方,名) 3，酢豚を仕上げる	
1830			258_4	5キーワード	塊　二度揚げ　餃子のたれ　甘味と鉄鍋　酢豚の野菜　刀口　鍋の扱い方	
1831			258_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1832			258_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1833			258_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1834	259	中国料理実習⑥-②	259_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1835			259_2	コマ主題細目	鍋貼餃子　酢豚　蛋花湯　試食	
1836			259_3	細目レベル	1，鍋貼餃子を盛り付ける(向きと表、焼き色) 2，蛋花湯を仕上げる(溶き卵の入れ方) 3，酢豚について(甘酸っぱい料理と食欲、ご飯との相性)	
1837			259_4	5キーワード	水溶き片栗粉の使い方　鶏油　干ししいたけ　干貨　日本の餃子　点心	
1838			259_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1839			259_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1840			259_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1841	260	中国料理実習⑥-②	260_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1842			260_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1843			260_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1844			260_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1845			260_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1846			260_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1847			260_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1848	261	中国料理実習⑦-①	261_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1849			261_2	コマ主題細目	清蒸鮮魚　芙蓉蟹　マンゴープリン	
1850			261_3	細目レベル	1，清蒸鮮魚　芙蓉蟹について(中国料理名の意味と漢字) 2，中国料理の魚の調理法(種類とおろし方、扱い方) 3，マンゴープリンの作り方(西洋料理デザートの共通点)	
1851			261_4	5キーワード	ゼラチンの使い方　フルーツピューレの利点　フレッシュレモン　中国料理のデザート　かに玉　汽烹法	
1852			261_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1853			261_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1854			261_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1855			262_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	
1856			262_2	コマ主題細目	清蒸鮮魚　芙蓉蟹　マンゴープリン	

1857	262	中国料理実習⑦-①	262_3	細目レベル	1，清蒸鮮魚の作り方(魚の種類の選び方と下処理) 2，芙蓉蟹について(干煎と煎溜、名の由来) 3，芙蓉蟹の作り方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1858			262_4	5キーワード	火腿　網脂　香菜　魚の切り方　芙蓉蟹のあん　蓮の花	
1859			262_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1860			262_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1861			262_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1862	263	中国料理実習⑦-①	263_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1863			263_2	コマ主題細目	清蒸鮮魚　芙蓉蟹　マンゴープリン	
1864			263_3	細目レベル	1，清蒸鮮魚を作る(具材を挟んで蒸し上げる、温度と蒸し時間) 2，芙蓉蟹を仕上げる(丸く形を整え、いり焼きにする) 3，清蒸鮮魚を仕上げる(高温に熱した油をかける)	
1865			263_4	5キーワード	油烹法　煎　鍋回し　焼き色　ねぎの細切り　ねぎ油	
1866			263_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1867			263_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1868			263_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1869	264	中国料理実習⑦-②	264_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1870			264_2	コマ主題細目	清蒸鮮魚　芙蓉蟹　マンゴープリン　試食	
1871			264_3	細目レベル	1，清蒸鮮魚を取り分ける(サービスの取り分け方と手順) 2，日本のかに玉と天津飯 3，中国料理のデザート(種類と特徴)	
1872			264_4	5キーワード	茶菓子　点心　中国茶　飲茶　生蒸　白身魚　はた類	
1873			264_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1874			264_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1875			264_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1876	265	中国料理実習⑦-②	265_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1877			265_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1878			265_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1879			265_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1880			265_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1881			265_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1882			265_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1883	266	日本料理実習⑯-①	266_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1884			266_2	コマ主題細目	点心　かき卵汁	
1885			266_3	細目レベル	1，日本料理における点心とは(食文化と歴史) 2，点心の献立と盛り付け方 3，かき卵汁の仕立て方	
1886			266_4	5キーワード	中国料理点心との共通点　軽食　種類と分量　季節の食材　葛粉について　幽庵焼き　八寸	
1887			266_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1888			266_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1889			266_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1890	267	日本料理実習⑯-①	267_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1891			267_2	コマ主題細目	点心　かき卵汁	
1892			267_3	細目レベル	1，点心を作る (各料理を下準備する) 2，調理過程における松花堂弁当との共通点(煮物、揚げ物、焼き物、ご飯もの) 3，吸地のだし汁について(復習)	
1893			267_4	5キーワード	五法　五色　盛り付け方　だしのとり方　一番だし　絞りしょうが汁	
1894			267_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1895			267_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1896			267_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1897	268	日本料理実習⑯-①	268_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1898			268_2	コマ主題細目	点心　かき卵汁	
1899			268_3	細目レベル	1，点心を盛り付ける(各料理を一皿に盛り付ける) 2，かき卵汁を仕上げる(卵の入れ方と火の通り具合)	
1900			268_4	5キーワード	五色　盛り付け位置　見栄え　分量とバランス　季節感	
1901			268_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1902			268_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1903			268_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1904	269	日本料理実習⑯-②	269_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1905			269_2	コマ主題細目	点心　かき卵汁　試食	
1906			269_3	細目レベル	1，点心について(季節ごとの献立例) 2，弁当(松花堂)との関連性 3，日本料理と茶事	
1907			269_4	5キーワード	旬の魚　卵料理　八寸　点心弁当　幕の内弁当　松花堂弁当　懐石料理　日本料理店の点心	
1908			269_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1909			269_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1910			269_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1911	270	日本料理実習⑯-②	270_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1912			270_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1913			270_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1914			270_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1915			270_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1916			270_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1917			270_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1918		後期調理実技試験	271_1	シラバスとの関係	調理技術の修得状況の確認	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
1919			271_2	コマ主題細目	後期調理実技試験	
1920			271_3	細目レベル	1，だし巻き卵 2，オムレツ 3，葱炒飯	

1921	271	後期調理実技試験	271_4	5キーワード	銅板およびフライパン，鍋の動かし方　火力　葱みじん切り　盛り付け方 味付け　60点以上	『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1922			271_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1923			271_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1924			271_7	復習・予習課題	放課後実技試験練習	
1925	272	後期調理実技試験	272_1	シラバスとの関係	調理技術の修得状況の確認	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1926			272_2	コマ主題細目	後期調理実技試験	
1927			272_3	細目レベル	1，だし巻き卵 2，オムレツ 3，葱炒飯	
1928			272_4	5キーワード	銅板およびフライパン，鍋の動かし方　火力　葱みじん切り　盛り付け方 味付け　60点以上	
1929			272_5	コマ要素	□企業連携　■理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1930			272_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1931			272_7	復習・予習課題	放課後実技試験練習	
1932	273	後期調理筆記試験	273_1	シラバスとの関係	調理知識の修得状況の確認	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1933			273_2	コマ主題細目	後期調理筆記試験	
1934			273_3	細目レベル	1，日本料理実習，理論筆記試験 2，西洋料理実習，理論筆記試験 3，中国料理実習，理論筆記試験	
1935			273_4	5キーワード	理解力　漢字　誤字脱字　きれいな文字　60点以上	
1936			273_5	コマ要素	□企業連携　■理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1937			273_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1938			273_7	復習・予習課題	昨年度試験問題の内容確認	
1939	274	後期調理筆記試験	274_1	シラバスとの関係	調理知識の修得状況の確認	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1940			274_2	コマ主題細目	後期調理筆記試験	
1941			274_3	細目レベル	1，日本料理実習，理論筆記試験 2，西洋料理実習，理論筆記試験 3，中国料理実習，理論筆記試験	
1942			274_4	5キーワード	理解力　漢字　誤字脱字　きれいな文字　60点以上	
1943			274_5	コマ要素	□企業連携　■理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1944			274_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1945			274_7	復習・予習課題	昨年度試験問題の内容確認	
1946	275	日本料理実習⑰-①	275_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1947			275_2	コマ主題細目	伊勢海老葛煮　伊勢海老黄身衣揚げ　伊勢海老赤だし汁　赤飯	
1948			275_3	細目レベル	1，伊勢海老料理について(歴史と食文化、お祝い料理、おせち料理) 2，伊勢海老の種類と産地 3，赤飯について(由来、小豆とささげ)	
1949			275_4	5キーワード	伊勢海老とオマール海老　国産と輸入品　お祝い料理　おせち料理　もち米　小豆とささげ	
1950			275_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1951			275_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1952			275_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1953	276	日本料理実習⑰-①	276_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1954			276_2	コマ主題細目	伊勢海老葛煮　伊勢海老黄身衣揚げ　伊勢海老赤だし汁　赤飯	
1955			276_3	細目レベル	1，伊勢海老の下処理（部位とさばき方） 2，伊勢海老の葛煮の作り方 3，伊勢海老黄身衣揚げの作り方	
1956			276_4	5キーワード	具足煮　葛粉　冷水　黄身衣　伊勢海老の殻	
1957			276_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1958			276_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1959			276_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1960	277	日本料理実習⑰-①	277_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1961			277_2	コマ主題細目	伊勢海老葛煮　伊勢海老黄身衣揚げ　伊勢海老赤だし汁　赤飯	
1962			277_3	細目レベル	1，赤飯の作り方（小豆ともち米の下準備） 2，伊勢海老の葛煮と黄身衣揚げを作る 3，伊勢海老の赤だし汁を作る	
1963			277_4	5キーワード	蒸し器の扱い方と温度管理　葛煮の器　赤だし汁の作り方　揚げ油の温度　蒸しむらと打ち水	
1964			277_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1965			277_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1966			277_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1967	278	日本料理実習⑰-②	278_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1968			278_2	コマ主題細目	伊勢海老葛煮　伊勢海老黄身衣揚げ　伊勢海老赤だし汁　赤飯　試食	
1969			278_3	細目レベル	1，伊勢海老料理を盛り付ける 2，赤飯を蒸す(時間と温度管理) 3，日本のお祝い料理について(食材と意味、伝承)	
1970			278_4	5キーワード	皿と鉢　米ともち米　おこわ　海産物　黒ゴマ　おせち料理　郷土料理	
1971			278_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1972			278_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1973			278_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1974	279	日本料理実習⑰-②	279_1	シラバスとの関係	日本料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1975			279_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
1976			279_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
1977			279_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
1978			279_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1979			279_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1980			279_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1981	280	西洋料理実習⑰-①	280_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、『必携　調理実習レシピ集』
1982			280_2	コマ主題細目	ルーアンクルート　ブイヤベース　アップルパイ	
1983			280_3	細目レベル	1，ルーアンクルートについて（ポール・ボキューズのスペシャリテ） 2，折り込みパイ生地の作り方 3，ブイヤベースについて（地方と特色）	
1984			280_4	5キーワード	ポール・ボキューズ　瀬戸内ブイヤベース　パイ生地種類　サフラン　ブイヨンとフュメ　貝類について	
1985			280_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1986			280_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	

1987			280_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1988	281	西洋料理実習⑰-①	281_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1989			281_2	コマ主題細目	ルーアンクルート　ブイヤベース　アップルパイ	
1990			281_3	細目レベル	1，鱸の下処理とソースショロン 2，アップルパイの作り方（折り込みパイ生地を使って） 3，フュメドポワソンのとり方(復習】	
1991			281_4	5キーワード	香草　フィーヌゼルブ　魚の三枚おろし　シナモン　リンゴの下処理　臭みと香味野菜　ブーケガルニ	
1992			281_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
1993			281_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
1994			281_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1995	282	西洋料理実習⑰-①	282_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
1996			282_2	コマ主題細目	ルーアンクルート　ブイヤベース　アップルパイ	
1997			282_3	細目レベル	1，ルーアンクルートを作る（パイ生地で包み焼成する） 2，ブイヤベースを作る(魚介類の下処理とスープを作る) 3，アップルパイを焼成する	
1998			282_4	5キーワード	パイ生地の成形　魚介類のスープ　殻付き有頭海老の食べ方　ソースショロン　臭いと香草、香辛料	
1999			282_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
2000			282_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2001			282_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
2002	283	西洋料理実習⑰-②	283_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
2003			283_2	コマ主題細目	ルーアンクルート　ブイヤベース　アップルパイ　試食	
2004			283_3	細目レベル	1，ルーアンクルートの取り分け方とサービス方法 2，フォークナイフの使い方(シーフード) 3，スペシャリテについて（有名レストランの看板料理）	
2005			283_4	5キーワード	魚料理　カトラリー　看板料理　有名シェフ　郷土料理　特産物　アップルパイの保存	
2006			283_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
2007			283_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2008			283_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
2009	284	西洋料理実習⑰-②	284_1	シラバスとの関係	西洋料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 香草 油脂	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
2010			284_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
2011			284_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
2012			284_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
2013			284_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
2014			284_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2015			284_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
2016	285	中国料理実習⑧-①	285_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
2017			285_2	コマ主題細目	肉絲蛋皮巻　回鍋肉　抜絲地瓜	
2018			285_3	細目レベル	1，中国語料理名の漢字と意味 2，四大流派の春巻きと種類 3，中国料理のデザート、抜絲地瓜と大学いも	
2019			285_4	5キーワード	豆鼓　豆板醤　甜面醤　葉にんにく　キャベツ　薄焼き卵の作り方　飴	
2020			285_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
2021			285_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2022			285_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
2023	286	中国料理実習⑧-①	286_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
2024			286_2	コマ主題細目	肉絲蛋皮巻　回鍋肉　抜絲地瓜	
2025			286_3	細目レベル	1，肉絲蛋皮巻の作り方（豚肉のシャンチャン、碗献、全蛋糊） 2，回鍋肉の作り方(豚肉の下処理) 3，抜絲地瓜の作り方と注意点	
2026			286_4	5キーワード	豚バラ肉の冷却と薄切り　豚肉の焼き方　薄焼き卵の巻き方　糸状　酢　高温　蛋皮	
2027			286_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
2028			286_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2029			286_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
2030	287	中国料理実習⑧-①	287_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
2031			287_2	コマ主題細目	肉絲蛋皮巻　回鍋肉　抜絲地瓜	
2032			287_3	細目レベル	1，肉絲蛋皮巻を作る(油で揚げる) 2，回鍋肉を作る 3，抜絲地瓜の仕上げと盛り付け方	
2033			287_4	5キーワード	ごま油　豆板醤の炒め方　野菜の飾り切り　器2枚　飴色	
2034			287_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
2035			287_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2036			287_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
2037	288	中国料理実習⑧-②	288_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
2038			288_2	コマ主題細目	肉絲蛋皮巻　回鍋肉　抜絲地瓜　試食	
2039			288_3	細目レベル	1，肉絲蛋皮巻を盛り付ける 2，回鍋肉とご飯の相性（お店の定食メニュー)醤油だれと味噌だれ、甘味と辛味のバランス 3，中国料理の種類と調理法(復習)	
2040			288_4	5キーワード	巻包炸　油烹法　熟炒　抜絲　日本人の好む味	
2041			288_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
2042			288_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2043			288_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
2044	289	中国料理実習⑧-②	289_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
2045			289_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
2046			289_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
2047			289_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	

2048			289_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
2049			289_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2050			289_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
2051	290	料理実習 (その他の国の料理①)	290_1	シラバスとの関係	その他の国の料理の種類と調理例 （インド料理、ベトナム料理、メキシコ料理）	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
2052			290_2	コマ主題細目	ムルギーカレー　キーマカレー　タンドリーチキン　フォー　タコス	
2053			290_3	細目レベル	1，食べ物と宗教（東南アジア、アラブ諸国、中南米） 2，インド料理と鶏肉、香辛料について 3，タコスの種類とトルティージャ	
2054			290_4	5キーワード	ヒンズー教徒　イスラム教徒　ヌクマム　魚醤　タンドール　香辛料　チャパティ	
2055			290_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
2056			290_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2057			290_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
2058	291	料理実習 (その他の国の料理①)	291_1	シラバスとの関係	その他の国の料理の種類と調理例 （インド料理、ベトナム料理、メキシコ料理）	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
2059			291_2	コマ主題細目	ムルギーカレー　キーマカレー　タンドリーチキン　フォー　タコス	
2060			291_3	細目レベル	1，フォーと米粉から作る麺について 2，ムルギーカレーの作り方 3，チャパティの焼き方	
2061			291_4	5キーワード	河粉　クイティオ　コリアンダー　ライム　全粒紛　インドのカレー　イギリスのカレー　カレー粉	
2062			291_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
2063			291_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2064			291_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
2065	292	料理実習 (その他の国の料理①)	292_1	シラバスとの関係	その他の国の料理の種類と調理例 （インド料理、ベトナム料理、メキシコ料理）	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
2066			292_2	コマ主題細目	ムルギーカレー　キーマカレー　タンドリーチキン　フォー　タコス	
2067			292_3	細目レベル	1，フォーの作り方 2，キーマカレーの作り方 3，タンドリーチキンの下処理（ヨーグルトたれに漬け込む）	
2068			292_4	5キーワード	羊肉　するめのだし　クミン　ガラムマサラ　コリアンダー　ターメリック　ヨーグルトだれ	
2069			292_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
2070			292_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2071			292_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
2072	293	料理実習 (その他の国の料理②)	293_1	シラバスとの関係	その他の国の料理の種類と調理例 （インド料理、ベトナム料理、メキシコ料理）	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
2073			293_2	コマ主題細目	ムルギーカレー　キーマカレー　タンドリーチキン　フォー　タコス　試食	
2074			293_3	細目レベル	1，タンドリーチキンを作る（オーブンで焼く） 2，ターメリックとカレー粉 （ターメリックライスを作る） 3，タコスを作る（アボガドソースとトマトソース、トルティージャを焼く）	
2075			293_4	5キーワード	ヨーグルト漬け　うこん　カレー粉　アボカド　変色防止　トルティージャの保温　エスニック料理の定着	
2076			293_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
2077			293_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2078			293_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
2079	294	料理実習 (その他の国の料理②)	294_1	シラバスとの関係	その他の国の料理の種類と調理例 （インド料理、ベトナム料理、メキシコ料理）	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
2080			294_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
2081			294_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
2082			294_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
2083			294_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
2084			294_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2085			294_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
2086	295	中国料理実習⑨-①	295_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
2087			295_2	コマ主題細目	北京ダック　フカヒレ煮込み　焼売　あんかけ焼きそば　ごま団子	
2088			295_3	細目レベル	1，北京ダック（あひる選定と下処理） 2，フカヒレのもどし方(水発) 3，焼売を作る(生地と包み方)	
2089			295_4	5キーワード	千貨　水あめ水　干し貝柱　腐肉　白湯　水烹法	
2090			295_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
2091			295_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2092			295_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
2093	296	中国料理実習⑨-①	296_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
2094			296_2	コマ主題細目	北京ダック　フカヒレ煮込み　焼売　あんかけ焼きそば　ごま団子	
2095			296_3	細目レベル	1，北京ダックの作り方 2，フカヒレ煮込みの作り方 3，焼売を作る（蒸籠で蒸す）	
2096			296_4	5キーワード	包餅　鶏油　小蒸籠　　干し貝柱のもどし汁　きゅうり葱を細切りにする(形を揃える)	
2097			296_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
2098			296_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2099			296_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
2100	297	中国料理実習⑨-①	297_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
2101			297_2	コマ主題細目	北京ダック　フカヒレ煮込み　焼売　あんかけ焼きそば　ごま団子	
2102			297_3	細目レベル	1，あんかけ焼きそばを作る(中華麺の下処理) 2，ごま団子を作る(生地を作る、餡を包んで成形する) 3，あんかけ焼きそばのあんを作る	
2103			297_4	5キーワード	煎麺と炸麺　ごま団子生地と揚げ方のポイント　白玉粉　ラード　浮き粉	
2104			297_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
2105			297_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2106			297_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
2107	298	中国料理実習⑨-②	298_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
2108			298_2	コマ主題細目	北京ダック　フカヒレ煮込み　焼売　あんかけ焼きそば　ごま団子　試食	
2109			298_3	細目レベル	1，北京ダックの取り分け方とサービス方法 2，あんかけ焼きそばを仕上げる 3，ごま団子を揚げる	
2110			298_4	5キーワード	医食同源　調味料と香辛料　包餅　甜面醤　香味野菜　ごまについて　北京ダックの身　点心	
2111			298_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	

2112			298_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2113			298_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
2114	299	中国料理実習⑨-②	299_1	シラバスとの関係	中国料理の種類と調理例　材料の扱いと下処理法 調味料と香辛料 調理工程 特殊材料とその扱い方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
2115			299_2	コマ主題細目	調理実習を終えて反省点と今後の課題 、改善方法の確認	
2116			299_3	細目レベル	1，味付けと盛り付け(彩 見栄え)の評価 2，レシピ(献立)との適合性(調理方法の正確さ) 3，使用食材と保存方法(フードロス削減) 4，後片付けと衛生管理 5，次回調理実習メニューについて(予習)	
2117			299_4	5キーワード	調味料の選び方、バランス、五色、冷凍食材　漂白 布巾とダスター　包丁研ぎ	
2118			299_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
2119			299_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2120			299_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
2121	300	調理実習 卒業記念謝恩発表会	300_1	シラバスとの関係	集団調理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編　5　調理実習』、 『必携　調理実習レシピ集』
2122			300_2	コマ主題細目	集団調理における調理法と役割分担　宴会料理のサービス	
2123			300_3	細目レベル	1，献立内容と分量 2，調理作業と盛り付け 3，ビュッフェについて	
2124			300_4	5キーワード	PDCAサイクル　班編成　食材発注　バイキング　アレルギーについて　衛生管理	
2125			300_5	コマ要素	□企業連携　□理解度確認テスト　□オリジナル教材　□ICT活用　■実習・実技・実験・演習　□該当なし	
2126			300_6	資格・実務関連	総合調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
2127			300_7	復習・予習課題	キーワードの復習	

2128

2129

履修判定指標	履修指標	履修指標の水準	キーワード	配点	関連
	①調理実習の心得	髪の毛をまとめ、しっかりと帽子をかぶれている。実習着・実習靴・エプロンの着用に乱れがない。装飾品を外している。爪は短く切りそろえられている。	実習着 実習靴 エプロン	10	
	②衛生面	手順に従い手指をきちんと洗えている。実習着・実習靴・エプロンが清潔な状態に保たれている。	手指洗浄 清潔 衛生	10	
	③道具	包丁がきちんと研がれており切れ味がある。包丁に錆がない。	包丁 砥石	10	
	④かつらむき	大根のかつらむきができる。薄刃包丁を用いる。大根の側面に包丁を当て、巻紙を解くように薄く切る。	日本料理 大根 薄刃包丁	10	
	⑤みじん切り	玉ねぎのみじん切りができる。牛刀を用いる。繊維に対して縦に切れ目を入れたのち、繊維に対して横に切り、1～2mm各にする。	西洋料理 玉ねぎ 牛刀	10	
	⑥シャトー	ジャガイモのシャトーができる。ペティナイフを用いる。5cmの長さに6等分したジャガイモの面をとり、フットボール型に形を整える。	西洋料理 ジャガイモ ペティナイフ	10	
	⑦絲（せん切り）	大根を用いて絲ができる。菜刀（中華包丁）を用いる。平刀法で厚みをそろえたのち、直刀法で幅を整え、均一の大きさに切る。	中国料理 大根 菜刀	10	
	⑧だし巻き卵	だし巻き卵を焼くことができる。卵焼き鍋と菜箸を用いる。卵1個に対して約50mlのだしを合わせる。鍋に油をひき、数回に分けて卵を巻きながら焼いていく。完成した際に、断面に空洞なく、焦げ目のつかないように焼くことができる。	日本料理 卵	10	
	⑨オムレツ	オムレツを焼くことができる。フライパンと菜箸を用いる。強火のフライパンにバターを入れ、溶き卵を一気に流しいれて箸とフライパンを同時に動かしながら半熟になるまで手早く混ぜる。半熟になった卵をフライパンの端に寄せ、フライパンの柄をたたいて卵を回転させながら形を整える。完成した際に表面に焦げ目なく、中を半熟の状態で焼くことができる。	西洋料理 卵	10	
	⑩炒飯	炒飯をつくることができる。中華鍋と手勺を用いる。鍋を油で熱し、溶き卵を半熟に炒める。飯を加え、卵と飯が混ざるように鍋を返しながら手勺を使って炒める。完成した際に、卵とコメがパラパラになっており、粘りが出たり、だまになったりしていない。	中国料理 卵	10	

2130 2135 2136 2137 2138 2139

2140

2141 **評価方法**　期末試験（実技、筆記）のみによって成績評価を行う。

2142

評価基準
学習目標をほぼ完全に達成している・・・・・・・・・・S （100～90点）
学習目標を相応に達成している・・・・・・・・・・・・A （89～80点）
学習目標を相応に達成しているが不十分な点がある・・B （79～70点）
学習目標の最低限は満たしている・・・・・・・・・・・C （69～60点）
学習目標の最低限を満たしていない・・・・・・・・・・D （60点未満）

2143 2144 2145 2146 2147 2148

2149

2150

2151 **学生授業アンケート**
（試験時間内に試験終了後実施）

①授業はシラバス＋コマシラバス通りに進みましたか。
②履修判定指標は、授業内容と一致していると思いますか。
③期末試験は、シラバス＋コマシラバス＋実際の授業内容（あるいは履修判定指標）と一致していましたか。
④授業のやり方は適切だったと思いますか（資料、進め方など）
⑤授業は全体的に理解できましたか

2152 ※ 以上①～⑤までの全学統一アンケートを、①～④の度数四択で実施。試験終了後（シラバス要項を参照させながら）、5分で試験時間中に実施する。別紙で学生アンケート委員（仮称）に回収させ