

38期生（平成31年4月入学） 授業内容計画

教科名【 献立作成 】

教員名【 兼田 憲伸 】

講義No.	授 業 内 容	
	大 分 類	内 容
1	献立作成の手順 No.1	献立の種類（主食・主菜・副菜・汁物・デザート等）
2	献立作成の手順 No.2	献立を決める手順と調理計画
3	調理法による分類	焼き物（炒め物）・煮物・揚げ物・蒸し物・生もの 代表的な調理・調味方法
4	料理の色と味	五色の持つ意味とカラーバランス 五味と季節 味のバランス
5	日本料理の献立様式	日本料理の基本（一汁三菜）と配膳 料理の盛り付けと黄金比率
6	年間行事と行事食	年間行事と行事食、郷土料理、食材を考える
7	旬とは	旬の食材について野菜と魚を考える
8	西洋料理の献立様式	西洋料理の献立の特徴・献立様式・用語
9	パソコンを使用した献立 作成 No.1	栄養管理ソフトの使用方法
10	パソコンを使用した献立 作成 No.2	登録されている献立の組み合わせによる献立作成の仕方 指示栄養量に合わせた献立作成を各自で実施 1回目
11	パソコンを使用した献立 作成 No.3	指示栄養量に合わせた献立作成を各自で実施 2回目 提出された献立を個別指導
12	食品構成表とは	食品構成表は何故必要か。また、どのように作成されるか。
13	食品構成からの献立作成 No.1	食品構成を使用した献立作成の仕方 献立用紙への記入方法等
14	調味料の計算	作成された献立の調味料の計算方法
15	学期末試験	

到達目標：給食の運営や栄養の指導等の専門科目を理解する時に必要な基礎的な知識と献立作成能力を身につける。

教科書名【 配布プリント使用 】

単位履修の方法と達成度の測定方法

授業の出欠と期末試験にて判定

- ・授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。
- ・S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）

（総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69 D：59点以下※不合格）

※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。