

39期生（令和2年4月入学） 授業内容計画

教科名【 農と食学（講義） 】

教員名【 田中賢治（実務経験のある教員：フランス・日本でのレストラン調理経験有） 】

| 講義No. | 授 業 内 容 | |
|-------|----------|--|
| | 大 分 類 | 内 容 |
| 1 | 野菜について | 野菜の見分け方 ・人参、じゃがいも、玉ねぎ、ピーマン、キュウリ・トマト ・廃棄率、自給率、栄養 |
| 2 | 果実について | 果実の見分け方 ・オレンジ、りんご、キウイフルーツ、パイナップル ・消化酵素について ・廃棄率、自給率、栄養 |
| 3 | 鶏肉について | 鶏肉の解体 部位ごとの特徴・栄養 |
| 4 | 魚について | 魚の三枚おろし 廃棄率、自給率 |
| 5 | 米について | 米の消費量と現状 お米の炊き方 インディカ米とジャポニカ米 |
| 6 | 離乳食 No.1 | 生後5, 6か月～1歳まで ・安心、安全な食材とは何か？ ・重湯、お粥、ペースト、刻み食 ・食材のかたさ、大きさ、食べられる食材と使える調味料 |
| 7 | 離乳食 No.2 | 1歳～離乳食終了時まで ・手づかみ、フォークを使った食事への移行 |
| 8 | 離乳食 No.3 | おやつ 7大アレルゲンの食材の使用と対応 |
| 9 | 幼児のお弁当 | 子どもが喜ぶ調理方法とアイデア 飾り切り |
| 10 | 幼児の食事 | 規則正しい食事習慣、おやつ必要性 食経験、農業体験に期待すること |
| 11 | 学校給食 | 食農教育 地産地消 個食、孤食・固食の現状と食生活 |
| 12 | ヘルシー食 | 低糖質料理、カロリー、栄養 レジスタントスターチ |
| 13 | インスタント食 | 現代の食生活の現状と問題 インスタント食品を利用した活用法 |
| 14 | 介護食 | とろみのつけ方 刻み食、ミキサー食 |
| 15 | 学期末試験 | |

●到達目標：我が国の農業の事情を理解し、作る献立や料理にも応用できる知識を修得する。

●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。