

科目区分	専門教育科目	科目名	調理学実習Ⅲ		科目コード	20710	担当者	北克子		
対象学生	栄養士コース2年生		学期区分	後期	単位数	1	卒業要件	選択		
							免許・資格要件	栄養士免許必修		
科目の主題							成績評価の方法と割合			
調理実習Ⅰ・Ⅱで習得した知識と技術を基に、栄養士として応用展開できる実践力を養う。							定期試験 (30%) 実技試験 (10%) 提出物 (30%) 受講態度 (30%)			
科目の到達目標							誠実な人柄と人間力(尽心)	高度な知性と創造力(創造)	明確な意志と実践力(実践)	
1.	長崎の食文化について学ぶ。								○	
2.	食品の栄養素に着目した献立構成を学ぶ。							○	○	
3.	自身の食習慣を理解できるようになる。							○	○	
4.	調理技術・段取り力の更なる向上							○	○	
5.										
授業方法										
卓袱料理、普茶料理、南蛮料理についての資料配布・講義、献立応用例の検討。ポイントを示範台での実演 各班を巡回して個人指導										
準備学修（予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容）										
食品の特徴ある栄養価を覚え、献立作成に活かす。作業手順法の作成。包丁さばきの練習。										
授業計画										
第1回	長崎の食文化・卓袱料理、南蛮料理、普茶料理について講義 ①マドレーヌ②ドーナツ									
第2回	中国料理 ①冬瓜湯 ②麻婆豆腐 ③辣白菜 ④蜜汁元宵									
第3回	卓袱料理 ①御膳 ②小菜(湯引き) ③小菜(口取り)									
第4回	卓袱料理 ①中鉢(長崎天ぷら) ②大鉢(かにけんちん蒸し) ③煮物(スープ仕立て) ④小菜(香の物) ⑤梅椀									
第5回	西洋料理 ①Consomme Colbert ②Poulet saute a la cream ③Salade de macedoine④Blanmanger									
第6回	中華料理 ①豆腐皮湯 ②古滷肉 ③炒米粉									
第7回	日本料理 ①炊きおこわ ②萩卵のすまし汁 ③魚の塩焼き ④五色なます									
第8回	西洋料理 ①Canapes ②Potage velouteg ③Roast chicken ④									
第9回	中国料理 ①棒棒鶏 ②炸春捲 ③清川鶉蛋 ④炒青梗菜									
第10回	日本料理 ①いなり寿司・巻き寿司 ②すり流し汁 ③春菊としめじのお浸し									
第11回	西洋料理 ①Consomme a la royale ②Beignet de crevett ③Salade ④Fruit jelly									
第12回	南蛮料理 ①ヒカド ②ソボロ ③ゴーレン ④どら焼き									
第13回	西洋料理 ①Clam chowder ②Barbue en papillote ③Waldorf Salade ④Crepes									
第14回	普茶料理 ①雲方 ②飛竜頭 ③ごま豆腐 ④白和え									
第15回	日本料理 ①おにぎり ②おでん									
教科書・参考書					受講生へのメッセージ					
たのしい調理：栗津原宏子著、医歯薬 出版 食品成分表：香川芳子著、女子栄養大学 出版					調理学Ⅲはより専門的は料理にも取り組んでいきます。食品の特性、調理性を更に増し加え、衛生面では指導できるようにしっかり身につけて下さい。長崎県は他県と違う特色ある食文化が伝承されています。調理法を習得し、次世代にも是非伝えていきましょう					