

科目区分	専門教育科目	科目名	長崎食育学		科目コード	18S320	担当者	橋口 亮、山口 ゆかり、古賀 克彦、玉記 雷太			
対象学生	栄養士コース 1年生		学期区分	前期	単位数	1	担当形態	オムニバス			
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			卒業要件	必修				
						免許・資格要件					
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
長崎の食文化の学びから、生き方の根幹に地域の食育があることを理解する。						1. 「 尽心 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 創造 」 高度な知性と創造力	3. 「 実践 」 明確な意思と実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 思考・表現・判断・創造力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	系統立てた授業内容により長崎の食文化を学ぶ										
2.	長崎の食材・料理・行事などを学び、郷土愛を高める										
3.	本コースが目指す地域密着型の栄養士教育の意味を理解する										
4.						○	○	○	○	○	○
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						提出物（70%） 受講態度（30%）					
講義を中心とするが、数回、実習を行う。4名程度のグループで、テーマごとに分かれ長崎の郷土料理や加工食品を作る。											
準備学修						課題等への対応					
教科書、参考書をあらかじめ読んで受講すること。授業の後はレポートを提出させる。レポートは授業中にまとめることが可能なので、自宅学習の時間は、60分程度必要となる。						提出されたレポートは、添削し返却する。					
授業計画											
第1回	オリエンテーション（レポートのまとめ方、受講のマナーなど）					【担当：コース教員】					
第2回	長崎の食と健康寿命					【担当：玉記】					
第3回	長崎の農産物					【担当：外部講師他】					
第4回	長崎の水産物					【担当：外部講師他】					
第5回	しっぽく料理ともてなしの心					【担当：外部講師他】					
第6回	長崎の加工食品					【担当：橋口】					
第7回	調理実習（長崎の伝統的な料理）					【担当：山口】					
第8回	食品加工実習（長崎の加工食品）					【担当：橋口】					
第9回	調理実習（長崎の伝統的な料理）					【担当：古賀】					
第10回	西洋料理伝承の地長崎					【担当：外部講師他】					
第11回	食と東洋医学					【担当：外部講師他】					
第12回	長崎ちゃんぽんと長崎華僑					【担当：外部講師他】					
第13回	蚊焼包丁の歴史と手入れの方法					【担当：外部講師他】					
第14回	長崎の家庭料理					【担当：外部講師他】					
第15回	日本料理の心					【担当：外部講師他】					
試験	定期試験を実施しない										
教科書	長崎料理 脇山順子 著 (株)長崎新聞社 ちゃんぽんと長崎華僑 陳 優継 著 (株)長崎新聞社				受講生へのメッセージ	長崎の食育を学ぶことで、地元の食文化について見直してください。そして、地域に貢献できる栄養士を目指してください。					
参考書等	なし										