

科目区分	専門教育科目	科目名	長崎食育学		科目コード	21S320	担当者	太田 美代、古賀 克彦、 桑原 倫子、桑原 真美			
対象学生	生活創造学科 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			
		授業形態	実習								
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△)					
長崎独自の食文化や各種行事の食について学ぶことにより、地域の文化や伝統の根幹に食が係わっていることを学ぶ。 また、授業に卓袱料理試食会を取り入れ、食文化継承の目的について考える機会を設ける。						1. 「 反心 」 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 表現考力・創造断力	⑤ 実主体性・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について理解を深める										
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。 実習は、4名程度のグループに分かれ長崎の郷土料理や加工食品を作る。 15回目は、2年生が調理した卓袱料理をいただきながら、食文化継承とテーブルマナーを体験する。											
課題等への対応						授業外学修時間					
提出されたレポートは、添削し返却する。						毎週60分程度					
回数	授業計画					学習課題 (予習・復習)					
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】					レポートのまとめ方について復習する。					
第2回	長崎の食文化 【担当: 古賀】					長崎県の食文化について、学んだことをレポートにまとめる。					
第3回	長崎の砂糖文化と和菓子 【担当: 外部講師他】					砂糖の歴史と伝統和菓子について、学んだことをレポートにまとめる。					
第4回	長崎の水産物 【担当: 外部講師他】					長崎の水産物の現状と課題について、学んだことをレポートにまとめる。					
第5回	日本料理の心 【担当: 外部講師他】					日本料理の特徴や料理人の心構えについて、学んだことをレポートにまとめる。					
第6回	長崎の農産物 【担当: 外部講師他】					長崎の農産物と農業の現状について、学んだことをレポートにまとめる。					
第7回	西洋料理伝承の地長崎 【担当: 外部講師他】					長崎における西洋料理の始まりについて、学んだことをレポートにまとめる。					
第8回	ちゃんぽんと長崎華僑 【担当: 外部講師他】					ちゃんぽんと皿うどんの歴史、長崎華僑の活動などについて、学んだことをレポートにまとめる。					
第9回	長崎の郷土料理① (調理実習) 【担当: 太田】					長崎の郷土料理の歴史や作り方について、学んだことをレポートにまとめる。					
第10回	長崎の郷土料理② (調理実習) 【担当: 古賀】					長崎の郷土料理の歴史や作り方について、学んだことをレポートにまとめる。					
第11回	普茶料理 (調理実習) 【担当: 桑原 (真)】					普茶調理の歴史や黄檗素種の作り方について、学んだことをレポートにまとめる。					
第12回	カステラの加工実習 【担当: 桑原 (倫)】					カステラの歴史や作り方について、学んだことをレポートにまとめる。					
第13回	蚊焼包丁の歴史と手入れの方法 【担当: 外部講師他】					包丁の材質、製法、研ぎ方などについて、学んだことをレポートにまとめる。					
第14回	長崎卓袱料理 【担当: 外部講師他】					卓袱料理の歴史や献立形式について、学んだことをレポートにまとめる。					
第15回	卓袱料理試食会 (2年生から1年生へ食文化の伝承) 【担当: コース教員】					試食会の感想をレポートにまとめ、地域の食文化を学ぶ目的を明確にする。					
試験	定期試験を実施しない										
教科書	ちゃんぽんと長崎華僑 陳 優 著 株式会社長崎新聞社				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										