

科目区分	専門教育科目	授業科目名	長崎食育学			科目コード	23S102	担当者	太田 美代、古賀 克彦、桑原 真美			担当形態	オムニバス		
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	1年次	開講学期	前期	単位数	1	必修・選択の別	必修	免許・資格要件					
授業形態	実習	履修条件									教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分			
実務の経験を有する教員担当科目			実務の経験内容及び科目との関連											科目に含めることが必要な事項	

授業の主題	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関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。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	提出されたレポートは、添削し返却する。
授業の方法	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。	アクティブ・ラーニングの実施方法	長崎の郷土料理に関する調理実習の実施。 長崎の郷土料理の試食の実施。

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修
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9回	長崎の郷土料理①（調理実習） 【担当：太田(美)】	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11回	普茶料理（調理実習） 【担当：桑原】	普茶調理の歴史や黄檗素麺の作り方について、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12回	カステラの加工実習 【担当：外部講師他】	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。
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。			事前・事後学修時間 (分/授業1回)

教科書 [書名/著者名/出版社]	授業に必要な資料は随時配布します。	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 [書名/著者名/出版社]	なし		

