

【活動計画】〔 料理研究 〕部

◇ 年間目標

料理の基本技術を習得するとともに手順よく作業ができるよう段取りする力を身につける。食品についての知識を深め適した食材が選択できるようにする。食文化を理解する。チームワークよく実習し手作りの良さを体験する。

◇ 部員数

	男子	女子	合計
1年	0	8	8
2年	0	5	5
3年	0	8	8
合計	0	21	21

◇ 活動日と活動場所

【活動日】 週 1 日（活動日他に実習の打ち合わせあり）

【休養日】 毎週 曜日 と 曜日

【活動時間】

（平日）

（土曜授業日）12:45～17:00

（週休日等）11:00～16:00

【活動場所】調理室

◇ 大会等の主な記録

平成27年度	平成28年度	平成29年度
なし	なし	なし

◇ 今年度の参加予定大会

○	(月 日)
○	(月 日)
○	(月 日)

◇ 年間(月別)活動計画

4月	5月	6月	7月	8月	9月
(週休日の活動日数) 日	(週休日の活動日数) 日	(週休日の活動日数) 日	(週休日の活動日数) 日	(週休日の活動日数) 日	(週休日の活動日数) 日
新入生歓迎会	文化祭の計画 (販売菓子の試作) 主食の献立	文化祭の計画 (販売菓子の試作) 主食の献立	文化祭 販売菓子決定・試作 主食の献立	文化祭の準備 食材の確認 夏の献立	文化祭 菓子の販売、文化祭反省 卵白を用いた菓子 夏の献立
10月	11月	12月	1月	2月	3月
(週休日の活動日数) 日	(週休日の活動日数) 日	(週休日の活動日数) 日	(週休日の活動日数) 日	(週休日の活動日数) 日	(週休日の活動日数) 日
ハロウィンの献立 秋の献立	3年生送別への菓子の試作 秋の献立	3年生送別への菓子の試作 冬の献立 クリスマスの献立	3年生送別への菓子の試作 冬の献立	3年生送別への菓子決定 冬の献立 バレンタインのお菓子	卒業生への送別プレゼント 1年間の反省