

講座名 (コード)	料理教室 (115)	募集 人数	30 名	曜日 時間	金曜 17:20~19:00
対象者	食生活に興味・関心があり、衛生面に注意しながらグループで協力して調理ができる方 遅刻しないで来ることができる方				
講座内容	高校で学ぶ「家庭総合」を基礎に、調理実習を通して、食生活（栄養・食品・調理・文化・衛生）に関する技術を学習します。調理の基本から応用まで学んでいきます。				
達成目標	「食生活」に対する興味・関心を深め、実生活に実践応用できる能力を身に付ける。				
年間予定	前期（前半） ●基礎的な調理法（切り方、調理用語）を習得する。 ●調理器具の使い方を習得する。 前期（後半） ●いろいろな食材、旬の材料を使うことを学ぶ。 ●ひとりで作ることでできる料理技術を習得する。 後期（前半） ●季節にあった献立、行事食の調理技術を習得する。 後期（後半） ●旬の食材をうまく使った健康を考えた献立の料理を作る。				
用意 するもの	エプロン、三角巾（スカーフ）、手ふき用タオル、ふきん、台ふき 衛生面や安全面から、爪の処置や装飾品などについて配慮してください。 ※使用教室内は土足禁止です。備え付けのサンダルがあります。				
教科書名	レシピ配布				
教材費等	材料費 21,000 円（保険料含む）				