

## 令和7年度 前期授業時間割

3/10

		18:40~21:00	FL	L	FP	F	P
第1回	4月1日(火)	中国料理	麻婆豆腐・春巻き	●		●	●
第2回	4月2日(水)	西洋料理	魚介のマリネ	●		●	●
第3回	4月8日(火)	中国料理	エビチリ・ユウリンチー	●		●	●
第4回	4月15日(火)	カフェ	コーヒーについて	●	●	●	●
第5回	4月16日(水)	カフェ	日本茶について	●	●	●	●
第6回	4月17日(木)	西洋料理	カルボナーラ	●		●	●
第7回	4月22日(火)	製菓理論	砂糖	●	●		
第8回	4月23日(水)	公衆衛生学	衛生・定義	●	●		
第9回	5月7日(水)	西洋料理	カプレーゼ フォットナーニアアマリリチャーナ	●		●	●
第10回	5月8日(木)	日本料理	煮寄せ卵焼・五色ごはん	●		●	●
第11回	5月13日(火)	日本料理	魚の煮付け・炊き込みご飯	●		●	●
第12回	5月14日(水)	食品衛生学	概要・意義	●	●		
第13回	5月15日(木)	栄養学	概要	●	●		
第14回	5月20日(火)	専門実習	マドレーヌ フィナンシェ	●	●	●	●
第15回	5月21日(水)	製菓理論	小麦粉・澱粉	●	●		
第16回	5月22日(木)	中国料理	酢豚・焼きビーフン	●		●	●
第17回	5月27日(火)	社会	社会①	●	●		
第18回	5月28日(水)	専門実習	チェリーのクラフティ	●	●	●	●
第19回	5月29日(木)	製菓理論	米粉・鶏卵	●	●		
第20回	6月3日(火)	専門実習	パウンドケーキ	●	●	●	●
第21回	6月4日(水)	食品衛生学	食中毒	●	●		
第22回	6月5日(木)	専門実習	タルトシトロン	●	●	●	●
第23回	6月10日(火)	専門実習	ロールケーキ①	●	●	●	●
第24回	6月11日(水)	公衆衛生学	歴史	●	●		
第25回	6月12日(木)	製菓理論	油脂・牛乳	●	●		
第26回	6月17日(火)	専門実習	サバラン	●	●	●	●
第27回	6月19日(木)	製菓理論	チョコレート・果実	●	●		
第28回	6月24日(火)	和菓子	饅頭・あんのかきり	●	●	●	●
第29回	6月25日(水)	製パン	丸めのかきり・バターロール	●	●	●	●
第30回	6月26日(木)	栄養学	機能	●	●		
第31回	7月1日(火)	西洋料理	チキンソテー・マレンゴ風	●		●	●
第32回	7月2日(水)	食品衛生学	食品添加物	●	●		
第33回	7月3日(木)	専門実習	ロールケーキ②	●	●	●	●
第34回	7月8日(火)	専門実習	エクレア	●	●	●	●
第35回	7月9日(水)	公衆衛生学	衛生統計	●	●		
第36回	7月10日(木)	調理実習	タイ料理	●		●	●
第37回	7月16日(水)	専門実習	あんぱん・メロンパン	●	●	●	●
第38回	7月17日(木)	食品学	概要	●	●		
第39回	7月22日(火)	洋菓子	ババロア・ジュレ	●	●	●	●
第40回	7月23日(水)	製菓理論	凝固剤	●	●		
第41回	8月21日(木)	和菓子	乳菓 煉りきり	●	●	●	●
第42回	8月26日(火)	食品学	植物性食品	●	●		
第43回	8月27日(水)	食品衛生学	菓子と食品添加物	●	●		
第44回	8月28日(木)	製パン	グリッシーニ・フォカッチャ	●	●	●	●
第45回	9月2日(火)	洋菓子	シャルロットポワール	●	●	●	●
食育インストラクター講習別途日程		前期小計		45	35	27	12
7月22日(火) 7月23日(水)							

FL=フルライセンスコース  
L=ライセンスコース  
FP=フードパティシエコース  
F=フードコース  
P=パティシエコース