

令和8年度 前期授業時間割

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

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

7月28日(火) 7月29日(水)