

令和2年度 総合芸術コース食文化専攻 1年 実施授業一覧

講義タイトル	講 師	
基本的なフランス料理 身近な食材で美味しいフランス料理	フレンチレストラン 芦屋・次郎	小久江 次郎
みんなの好きなデコレーションケーキ 失敗しないシュークリームのコツとその応用 季節のフルーツを使ったタルト	洋菓子・料理研究家	上田 悦子
ロカボ(緩やかな糖質制限)とは	(有)玄斎 代表取締役	上野 直哉
調理実習を始めるにあたって(講義) バランスの取れた食事 食と健康(講義) 旬の食事で元気に 介護食	元神戸女子大学家政学部准教授	清水 典子
旬の食材を使って お弁当 おもてなし料理 お正月料理 1 身体をあたためる料理 節分料理	料理研究家	中崎 朋子
中華料理で華やかな食卓 身体にやさしい中華 ～疲れた胃を休めましょう～	広東料理	張 千代