

## 令和2年度 総合芸術コース食文化専攻 2年 実施授業一覧

講義タイトル	講 師	
バランスのとれた食事Ⅰ(講義)	管理栄養士	伊藤 ひで
禅寺における食事	大雄寺 住職	永代 昌宏
“食を通じた地域貢献・社会貢献”(講義)	NPO法人 +arts(プラス・アーツ) 理事長	永田 宏和
魚料理の基本と下ごしらえ 神戸のいかなご(講義・調理)	お魚アドバイザー	山崎 清張
ピッツアを家で作る ローストポークのパーティメニュー 英国式アフタヌーンティーパーティー	洋菓子・料理研究家	上田 悦子
身も心も温まる郷土の味	(有)玄斎 代表取締役	上野 直哉
ロスを減らすメニュー 郷土料理	元神戸女子大学家政学部准教授	清水 典子
手打ちうどん お正月料理 2	料理研究家	中崎 朋子
太陽の恵みを受けたうまみ (アミノ酸を多く含んだ食材による料理) 旬の食材を楽しみませんか?	広東料理	張 千代
魅惑のクレオール料理(南蛮料理)(講義)	神戸女子短期大学名誉教授	片寄 眞木子
リーガロイヤルホテルの家庭料理Ⅰ リーガロイヤルホテルの家庭料理Ⅱ	咲くやこの花高校 講師	与田 邦彦