

シルバーカレッジ 講義概要（シラバス）（総合芸術コース食文化専攻）

項 目	食文化	対象学年	2 年	場所	調理実習室
テーマ	ロイヤルホテルの家庭で出来る西洋料理				
講 師	咲くやこの花高校講師 与田 邦彦				
講義内容					
午 前					
● 料理の作り方の説明及び実習 前菜・スープ・メインディッシュ					
● 全員で調理実習					
● 調理した料理の食事会					
午 後					
● 反省会					
● 西洋における家庭料理の実状及び料理に対する質疑応答					
講 習（例）					
春 瀬戸内鯛のマリネ イタリアン風チーズスープ チキンの赤ワイン煮込み					
秋 ポーチドエッグのスモークサーモン巻き オイスターチャウダー ポークカツレツ ミラノ風					
講師よりメッセージ					
皆さんと一緒に楽しくお料理をできるのを楽しみにしています。					