

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	食を学ぶ②				
講 師	金谷 滋子				
<p>講義内容</p> <p>午前</p> <p>◎料理の手順・ポイント説明・実習</p> <p>◎調理実習(4～5品)</p> <p>午後</p> <p>◎質疑応答・反省会</p> <p>① 郷土料理 … 地域の産物を上手に活用</p> <p>② 家庭でも食育 …</p> <p>③ ロスを減らすメニュー … より効率の良い食品(食品のムダ使い)</p> <p>④ 常備菜 … 余りがちなお野菜をの残さず使い切る</p> <p>⑤ 松花堂弁当 … 美味しく見せる詰め方の基本とコツ</p> <p>以上に触れながら、メニューの実習を経験しながら理解を深めてもらう。</p>					
<p>講師よりメッセージ</p> <p>楽しく作って・楽しく食べて・楽しく学べる様に、心掛けて実習・講義をしていきたいと思ひます。</p>					