

80. 和食を愛する科（2025年度）調整中

【火曜日 授業予定表】講師:

				午前			午後				
回	月	日	曜日	講義数	テーマ	内容	講師名	自主活動	内容		
1	7	月	①	①入学式&オリエンテーション(合同、大阪国際会議場)							
2	4	15	火	1	和食とは①	和食の魅力	的場 輝佳	自己紹介、年間学習・行事予定等の説明	クラスオリエンテーション		
3		22	火	2	和食とは②	料理のサイエンス	的場 輝佳	高大オリエンテーション(理事長によるコーダイの理念、目標等説明・映像) 終了後班役割分担説明			
4	13	火	3	食で体を整える①	知って得する「薬膳千恵袋」		黒川 眞妃子	クラス仲間づくり	・班各担当・班長決定 各担当別会議(代表者決定他)		
5	5	20	火	4	和食文化と生物多様性	自然の恵みを活用してきた和食文化を生き物の視点から探る	上原 一彦	〃	クラス委員長決定、第1回遠足先行検討		
6		27	火	5	食味体験	春の食彩	笹井 良隆	〃	みんなで語り仲良くなろう「私の経験談、趣味、特技」懇親会		
7	8	3	火	6	和食とは③	すしの変遷と酢の	赤野 裕文	②社会への参加活動(準備活動)(活動事例研究)	自主企画講座内容検討		
9	6	10	火	⑥	★	③遠足					
10		17	火	7	和食とは④	お米の話	的場 輝佳	クラス仲間づくり		みんなで語ろう(授業の感想など)	
11	1	火	8	★そば打ち体験★お茶の話	お茶体験学習・そばを学び手打ち体験		多田貴子 福寿園CHAパーク	イベント対応		健康まつり説明 参加対応検討	
12	7	8	火	9	★そば打ち体験★お茶の話	お茶体験学習・そばを学び手打ち体験		多田貴子 福寿園CHAパーク		〃	フェスタ概要説明・クラス発表区分(展示・演芸)検討
13		15	火	10	防災と食事	災害を学び大作を知る	船溪 俊輔	〃		フェスタのクラス発表内容(展示か演芸か)決定	
	8									成果発表会内容検討	
14	9	火	11	和食の歴史①	日本人は何を食べてきたか①		東四柳祥子	イベント対応		コーダイフェスタ発表内容検討	
15	9	16	火	12	和食の歴史②	日本人は何を食べてきたか②		東四柳祥子	〃	コーダイフェスタ発表準備	
16		30	火	13	食で体を整える③	知るほどにアンチエイジング	黒川眞妃子	〃	健康まつり参加準備・コーダイフェスタ発表準備		
17	8	水	④	④コーダイ健康まつり(日程、場所は未定)							
18	10	14	火	14	和食とは⑤	子どもたちの伝えたい	富田 圭子				
19		21	火	15	和食とは⑥	季節のいろいろ	富田 圭子	イベント対応	コーダイフェスタ発表準備		
20		4	火	16	食で体を整える	自分の体は自分で治す	黒川 眞妃子	〃	コーダイフェスタ発表準備仕上げ		
21	11	12	水	⑤	⑤コーダイフェスタ(日程、場所は未定)						
22		18	火	17	自主活動	自主企画講座検討	南日出子	味噌づくり体験	白みそづくり		
23		25	火	18	和食とは⑦	食の機能性	的場 輝佳		班別活動テーマ検討		
24		2	火	19	講義	自主企画講座		〃	〃		
25	12	9	火	20	★食味体験	秋の食彩	笹井 良隆	〃	社会への参加活動検討		
26		16	火	21	和食とは⑦	お正月に観る日本の食文化	阪口 恵子		社会への参加活動検討		
冬 休 み											
27		13	火	⑥	⑥社会への参加活動・・・(仮日程;1学期～3学期の間に活動日を1回設定)						
28	1	20	火	22	和食の歴史③	日本人は何を食べてきたか③	東四柳祥子	成果発表会対応	成果発表会準備		
29		27	火	23	和食の歴史④	日本人は何を食べてきたか④	東四柳祥子	〃	成果発表会準備		
30	3	火	24	★食味体験	クッキング				船溪 俊輔 (大阪ガス)		
31	2	17	火	25	醸造学	発酵食品	松井 徳光	〃	成果発表会準備仕上げ		
32		24	火		学習成果発表会			9			
33			⑦	⑦修了式							
34	3	火	⑧	⑧・⑨卒業旅行(1泊2日)							
35		4	水							⑨	
授 業(自主企画、成果発表会含む)					26(講座数)列1～26)						
学 習 事 業 (① ～ ⑨)					9(講座数)列①～⑨)						
合 計					35						

2024. 9. 26

注) 1. 日程、カリキュラム内容等は、都合により変更になる場合があります。