

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	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 真妃子	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回遠足行先検討	
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)		
9	6	10	火	⑧	★ ⑧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	黒川真妃子	〃	健康まつり参加準備・コーダイフェスタ発表準備	
17		7	火	④	④コーダイ健康まつり(堺市金岡公園体育館)					
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 真妃子	〃	コーダイフェスタ発表準備仕上げ	
21		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	
22	11	19	水	⑤	⑤コーダイフェスタ(豊中市立文化芸術センター)					
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					
33			火	⑦	⑦修了式					
34	3	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

2025/3/28

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。