

82. 世界の食文化・知って作って楽しむ科 (2026年度)

(金 曜 日 授 業 予 定 表) 講 師 :

					午 前			午 後	
回	月	日	曜日	講座数	テーマ	内 容	講 師 名	テーマ	内 容
1 学 期	1	6	月	①	①入 学 式 (大阪国際会議場)				
	2	4	17	金	1	食文化探訪	イタリアの生活と食文化	ルーナ ジャンネッティ (イルチェントロ大阪校 校長)	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	24	金	2	民族と食文化を学ぶ	東南アジアの食文化の特徴	梶永 真佐夫 (国立民族学博物館 教授)	コーダイオリエンテーション	終了後班役割説明
	4	1	金	3	食肉加工品の知識	ハム・ソーセージを楽しく学ぼう	藤本 博章 (丸大食品 (株) 中央研究所 所長)	クラス仲間づくり	班各担当、代表者・班長決定・各担当別会議
	5	15	金	4	食文化探訪	韓国と日本の食文化の違い深掘り	李 温九 (阪南大学 教授)	"	クラス委員長決定、遠足先行検討
	6	22	金	5	民族と食文化を学ぶ	南アジアの食文化と生活 (インド・ネパールなど)	渡辺 和之 (阪南大学 准教授)	"	みんなで語り仲良くなろう 「私の経験談、趣味」
	7	29	金	6	乳製品の知識	ヨーグルトとチーズに親しもう	食育セミナー担当講師 (株) 明治 食育セミナー事務局)	"	料理店体験の検討 など
	8	5	金	② ★	②遠 足 (クラス単位で実施)				
	9	12	金	7	民族と食文化を学ぶ	西アフリカの食文化と農業	三島 禎子 (国立民族学博物館 教授)	クラス仲間づくり	健康まつり、コーダイフェスタについて
	10	19	金	8	食文化探訪	素顔のイギリス	塩路 有子 (阪南大学 教授)	"	ボランティア活動事例、自主企画講座について語り合おう
	11	26	金	9	③ハラルルについて	ハラルルとウイグルの食文化	松井 ジャミラ (MUQAM 代表)	③社会への参加活動 (準備活動) (活動事例研究)	
	13	3	金	10	食文化探訪	中国食文化と日中の比較を考える	呂 咏涛 (KBS (株) 翻訳部)	★料理店体験 ① 「おいしくたのしく」 みんなで語ろう!!	
	14	10	金	11	スパイスの知識と体感	毎日を楽しむスパイス知識& 五感で学ぶブレンド体験	堀井 志郎 (ハウス食品 (株) スパイスマスター)	イベント対応	コーダイフェスタのクラス発表テーマ内容検討
	8				夏 休 み				
2 学 期	15	18	金	12	食文化探訪	ポーランドの食文化を学ぼう	マジェツク アグネシカ (大阪観光専門学校 講師)	イベント対応	健康まつり説明 参加対応検討
	16	25	金	13	★作って味わう食文化	ポーランドの料理を作ろう	マジェツク アグネシカ (大阪観光専門学校 講師)	"	コーダイフェスタ発表準備
	17	2	金	14	食文化探訪	あまり知らないベラルーシの食文化	グリノヴィチ オリガ	"	社会への参加活動を考える
	18	8	木	④	④コーダイ健康まつり (日程・場所 未定)				
	19	16	金	15	食文化探訪	トルコの食文化を学ぼう	チェリック ギュルセン (トルコ料理店 勤務)	イベント対応	コーダイフェスタ発表準備
	20	23	金	16	★作って味わう食文化	トルコの料理を作ろう	チェリック ギュルセン (トルコ料理店 勤務)	"	コーダイフェスタ発表準備
	21	30	金	17	食文化探訪	多彩な食文化の国「ペルー」	岸岡 マリナ	"	コーダイフェスタ発表準備
	22	13	金	18	食文化探訪	ラオスの食文化を学ぼう	樋口 愛美 (theoban 代表)	"	コーダイフェスタ発表準備
	23	20	金	19	★作って味わう食文化	アジアの料理を作ろう (ラオス・ベトナム・カンボジア)	樋口 愛美 (theoban 代表)	"	コーダイフェスタ発表準備
	24	25	水	⑤	⑤コーダイフェスタ (日程・場所 未定)				
	25	4	金	20	食文化探訪	台湾の食文化を学ぼう	陳 ジョエン (台湾キッチン 代表)	自主活動	班別活動
	26	11	金	21	★作って味わう食文化	台湾の料理を作ろう	陳 ジョエン (台湾キッチン 代表)	"	班別活動
	27	18	金	22		自主企画講座		成果発表会対応	成果発表会内容検討 料理店体験の検討
					冬 休 み				
3 学 期	28	15	金	23	成果発表会対応	社会への参加活動説明 成果発表会準備		食文化探訪	フランスの国民食を知ろう 藤岡 幸男
	29	22	金	⑥	⑥社会への参加活動				
	30	29	金	24	民族と食文化を学ぶ	アジア・島しょ部の食文化 (インドネシア)	阿良田 麻里子 (立命館大学 教授)	成果発表会対応	成果発表会準備
	31	5	金	25	世界の食文化・総論	食文化から世界を考える	東四柳 祥子 (梅花女子大学 教授)	★料理店体験 ② 「おいしくたのしく」 みんなで語ろう!!	
	32	19	金	26	珈琲と食文化	世界の珈琲を楽しもう	大島 孝美 (上町珈琲 副社長)	成果発表会対応	成果発表会資料まとめ
	33	26	金	27	学習成果発表会				
	34			⑦	⑦修了式				
	35	5	金	⑧	⑧・⑨卒 業 旅 行 (クラス単位で実施 1泊2日)				
	36	6	土	⑨					
授 業 (自主企画、成果発表会含む)					27 (講座数列1～27)				
学 習 事 業 (① ～ ⑨)					9 (講座数列①～⑨)				
合 計					36				

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。

2025/9/18