

醸造の世界を楽しむ科

講師： 大阪市立大学名誉教授 田中俊雄氏、武庫川女子大学教授 松井徳光氏、神戸女学院大学教授 高岡素子氏、
園田学園女子大学教授 渡辺敏郎氏、アサヒGHD元副社長 川面克行氏、小林製薬 浅野幸一氏、
薩摩酒造役員 小峯氏、中尾酒造社長 中尾宏氏、南宋みそ役員 南日出子氏、樋口松之助商店役員 山下秀行氏、
京都市産業技術研究所「知恵産業融合センター」廣岡青央氏、山本哲史氏、各企業講師 他

教室： ☆豊中市文化芸術センター多目的室（阪急曽根駅徒歩約5分） ★生活情報センターくらし館（阪急豊中駅徒歩12分）
◇中央公民館（阪急曽根駅徒歩約5分） ■地域共生センター大会議室（阪急岡町駅徒歩5分）

注) スケジュール変更のあったものについては教室が変わっていることご注意ください。

				午前（10:00～12:00）		午後（13:00～15:00）		教室		
回	月	日	曜	学習テーマ	講師	ホームルーム“みんなで企画、楽しく活動”				
1 学期	1	4	9	金	1 発酵の基礎Ⅰ（微生物とは何か）	田中	クラスミーティング（委員選出、写真撮影）		☆文芸	
	2		23	金	2 発酵の基礎Ⅱ（さまざまな発酵）	田中	学校行事説明、担当別ミーティング		☆文芸	
	3	7	2	金	3 ワインの知識	山本	クラスミーティング(自己紹介、役員紹介)		☆文芸	
	4		9	金	4 焼酎の知識 薩摩酒造	小峯	班活動(年度計画立案)		☆文芸	
	5		16	金	5 発酵がもたらす食の未来	渡辺	クラスミーティング、班活動		◇中央	
	6		30	6	金	7 麴の知識 樋口もやし	山下 南	南宋みそ	講義および味噌づくり	■共生
	7			7	金					
	8			夏休み						
2 学期	8	9	3	金	8 京都酵母による魅力あふれる酒づくり	廣岡	クラスミーティング、班活動		■共生	
	9		10	金	9 焼酎の楽しい呑み方 薩摩酒造	小峯	クラスミーティング、班活動		☆文芸	
	10		17	金	10 ●納豆の知識	山口納豆	●納豆料理			
	11		24	金	11 大阪市大オリジナル日本酒「月の桂」と「月朧ろ」	田中	クラスミーティング、班活動		☆文芸	
		12	1	金	校外学習					
		13	8	金	12 発酵食品の誕生の歴史と効用、そして開発	松井	クラスミーティング、班活動		★くらし	
		14	10	15	金	13 麦酒の知識Ⅰ	川面	クラスミーティング、班活動		■共生
		15		22	金	14 ●ワイン工場見学（河内ワイン）半分ずつ	金銅	食事、班活動		
		16		29	金	14				
		17	11	5	金	15 発酵食品と健康	高岡	クラスミーティング、班活動		★くらし
		18		12	金	16 納豆のネバネバ成分の生産と応用 11:45迄	田中	班活動(外出)		★くらし
		19		19	金	校外学習				
	20	26		金	17 麦酒の知識Ⅱ 11:45迄	川面	班活動(外出)		★くらし	
	21	12	3	金	18 麦酒の知識Ⅲ	川面	クラスミーティング、班活動		☆文芸	
	22		17	金	19 楽しいお酒の呑み方	沢の鶴	学習発表会準備		☆文芸	
3 学期	23	1	14	金	20 ●漬物の知識	京都漬物もり	班活動			
	24		21	金	21 小林製薬の紅麴について	浅野	学習発表会準備		☆文芸	
	25		28	金	22 ●日本酒工場見学(班別活動)					
	26	4	金	23 都市ガス成分のメタンの発酵生産	田中	学習発表会準備		★くらし		
	27	2	18	金	24 湯浅醤油見学バスツアーおよび醤油づくり					
		25	金	25 学習成果発表会		修了式		☆文芸		

一般講座	25回	校外学習	2回
------	-----	------	----

【注】 カリキュラムは変更する場合があります