

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、園田学園女子大学教授 渡辺敏郎氏、
 梅花女子大学教授 西村智子氏、アサヒGHD元副社長 川面克行氏、京都市産業技術研究所 廣岡 青央氏、
 薩摩酒造顧問 小峯修一氏、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、
 雪印メグミルク 高尾氏、沢の鶴酒造 郷田琢磨氏、山本哲史氏、武庫川女子大学竹本尚未氏

★生活情報センターくらしかん体験学習室（阪急豊中駅徒歩12分） ◇中央公民館集会场（阪急曽根駅徒歩約5分）

◆中央公民館料理室（阪急曽根駅徒歩約5分）

教室

				午前（10:00～12:00）		午後（13:00～15:00）	
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		6	水	入学式		
	2	4	8	金	1 発酵の基礎Ⅰ（微生物とは何か）	田中	オリエンテーリング、自己紹介、写真撮影 ◇
	3		15	金	2 発酵の基礎Ⅱ（さまざまな発酵）	田中	委員選出、担当別ミーティング ★
	4		22	金	3 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 ★
	5		13	金	4 発酵食品の誕生の歴史と効用Ⅰ	松井	クラスミーティング、班活動 ★
	6	5	20	金	5 クラスミーティング、班活動 南宋みそ	南	南宋みそ 味噌の知識、味噌造り ◇◆
	7		27	金	校外学習Ⅰ（CA用意）		
	8	6	3	金	6 発酵食品の誕生の歴史と効用Ⅱ	松井	クラスミーティング、班活動 ★
	9		10	金	7 麦酒の知識Ⅰ アサヒGHD	川面	クラスミーティング、班活動 ★
	10		24	金	8 焼酎の知識Ⅰ 薩摩酒造	小峯	クラスミーティング、班活動 ★
	11	7	1	金	9 麴の知識 樋口もやし	山下	クラスミーティング、班活動 ★
	12		8	金	10 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 ★
	13		15	金	11 麦酒の知識Ⅱ	川面	クラスミーティング、班活動 ★
	8	夏休み					
2 学期	14	9	2	金	12 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 ★
	15		9	金	13 乳製品の知識 雪印メグミルク	高尾	ふれあい交流祭準備 ★
	16		29	木	共通講座		
	17	10	7	金	14 食品と健康	西村	ふれあい交流祭準備 ★
	18		14	金	15 ワインの知識	山本	ふれあい交流祭準備 ★
	19		28	金	16 ●ワイン工場見学（河内ワイン）	金銅	食事、班活動
	20	11	4	金	17 納豆のネバネバ成分の生産と応用	田中	ふれあい交流祭準備 ★
	21		11	金	18 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 ★
	22		18	金	校外学習Ⅱ		
	23		30	水	ふれあい交流祭		
	24	12	2	金	19 麦酒の知識Ⅲ	川面	クラスミーティング班活動 ★
	25		14	水	大学提携授業(梅花女子大学)		
26	16		金	20 つけもの全般の知識	竹本	学習発表会準備 ★	
27	23		金	21 楽しいお酒の呑み方 沢の鶴	郷田	学習発表会準備 ★	
28	13		金	22 ●漬物実習	京都漬物もり	学習発表会準備	
29	1	20	金	23 学習発表会準備 福寿園	伊藤	茶の世界 ★	
30		3	金	24 都市ガス成分のメタンの発酵生産	田中	学習発表会準備 ★	
31		2	17	金	校外学習Ⅲ（修学旅行）		
32		24	金	25 学習成果発表会		修了式 ★	

一般講座	25回	校外学習	3回
入学式他全体行事	4回		

【注】 カリキュラムは変更する場合があります。また、教室についても公共施設を使用しているため抽選による変更があります。