

第13期生

～ワンランクアップの食卓を～

年度制講座

豊中教室金曜日

2025年度

**⑨わが身を守る発酵・楽しむ醸造**

2024年8月22日

講師： ・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・粧処 千葉向希氏  
 ・元アサヒグループホールディングス(株) 副社長 川面克之氏・武庫川女子大学助手 鮫島由香氏

教室： ☆庄内コラボセンター

				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"		AM	PM		
1		8	火	<b>入学式</b>							
2	4	11	金	発酵・醸造の基礎知識(1)	松井	オリエンテーション		☆	☆		
3		25	金	味噌の深い話	鮫島	オリエンテーション		☆	☆		
4		9	金	発酵・醸造の基礎知識(2)	松井	班別自己紹介		☆	☆		
5		16	金	お互いを知る(クラス活動)	南	味噌づくり		☆	☆		
6		23	金	<b>校外学習</b>							
7		30	金	発酵食品がもたらす食の未来	高岡	熱中症対策の話		☆	☆		
8		6	金	漬物・キムチの深い話	竹本or松井	夏をのりきる体操(出前講座)		☆	☆		
9	6	13	金	★漬物実習	体験						
10		27	金	ヨーグルト・チーズの深い話	雪印	班活動		☆	☆		
11	7	4	金	酢の深い話	松井(?)	班活動		☆	☆		
12		11	金	薩摩醸造に聞く焼酎の豆知識	薩摩醸造	防災の話(出前講座)		☆	☆		
	8			<b>夏休み</b>						☆	☆
13	9	19	金	ビールの知識(1)	川面	★ビール工場見学		☆	☆		
14		26	金	ビールの知識(2)	川面	ふれあい交流祭準備		☆	☆		
15		3	金	納豆の深い話	松井(?)	ふれあい交流祭準備		☆	☆		
16	10	17	金	★香りと景色を楽しみながらのワイン農場見学	見学	神戸ワイン					
17		27	月	<b>大学提携・共通講座</b>							
18		7	金	各粧を使って和食の献立と調理法を学ぶ	千葉	ふれあい交流祭準備		☆	☆		
19	11	18	火	<b>ふれあい交流祭</b>							
20		21	金	★奥深いウイスキーの世界を味わう	見学	明石酒造					
21	12	12	金	各粧を使って洋食の献立と調理法を学ぶ	千葉	班活動		☆	☆		
22		9	金	たしなむ日本酒をもっと知る	沢の鶴	歯や口の健康(出前講座)		☆	☆		
23	1	23	金	<b>校外学習(酒蔵見学)</b>							
24		6	金	各粧を使った中華の献立と調理法を学ぶ	千葉	講座の振り返り		☆	☆		
25	2	20	金	お気に入りの粧調味料を作る	千葉	学習成果発表会準備		☆	☆		
26		27	金	学習成果発表会		修了式		☆	☆		

一般講座	21回	校外学習	2回
入学式他全体行事： 入学式(4/8火)、ふれあい交流祭(11/18火)、 大学提携・共通(10/27月)			3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。