

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

**わが身を守る発酵・楽しむ醸造**

2025年4月3日

Tel 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 ・糀処 千葉向希氏  
 ・武庫川女子大学 竹本尚未氏 ・羽衣国際大学講師 鮫島由香氏 ・元アサヒグループ  
 ホールディングス（株）副社長 川面克行氏 ・沢の鶴株式会社 ・薩摩醸造他

教室： ○ ONCC豊中教室 ★ 未定

				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	5	16	金	お互いを知る（クラス活動）	南	味噌づくり		○	○		
6		23	金	校外学習				—	—		
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	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	班活動	雪印	ヨーグルト・チーズの深い話		○	○		
11	7	4	金	酢の深い話	松井	班活動		○	○		
12		11	金	クラス活動	薩摩醸造	薩摩醸造に聞く焼酎の豆知識		○	○		
	8			<b>夏休み</b>							
13	9	19	金	ビールの知識（1）	川面	出前講座		○	○		
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	河内ワイン		—	—		
17		27	月	<b>大学提携・共通講座</b>						—	—
18		7	金	各糀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	明石酒類醸造		—	—		
21	12	12	金	各糀を使って洋食の献立と調理法を学ぶ	千葉	班活動		★	★		
22	1	9	金	たしなむ日本酒をもっと知る	沢の鶴	出前講座		○	○		
23		23	金	<b>校外学習（酒蔵見学）</b>						—	—
24		6	金	各糀を使った中華の献立と調理法を学ぶ	千葉	学習成果発表会準備		★	★		
25	2	20	金	お気に入りの糀調味料を作る	千葉	学習成果発表会準備		★	★		
26		27	金	学習成果発表会				○	○		

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。