

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5月7日

講師： ・武庫川女子大学教授 松井徳光氏・神戸学院大学教授 高岡素子氏・梅花女子大学講師 竹内尚美氏
 ・羽衣国際大学講師 鮫島由香氏・武庫川女子大学 福田史織氏・嵯峨 千葉向希氏・(株)岸和田南宗 南日出子氏
 ・元アサヒグループホールディングス(株)川面克之氏・薩摩酒造(株)小峯修一氏・沢の鶴(株)上江津清輝氏

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 学期	1	4	8	火	入学式				
	2		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	5	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	校外学習				—
	7	6	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		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		4	金	酢の深い話	福田	班活動	○	○
	12	7	11	金	クラス活動	小峯	薩摩醸造に聞く焼酎の豆知識	○	○
		8			夏休み				
2 学期	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	10	3	金	納豆の深い話	松井	ふれあい交流祭準備	○	○
	16		17	金	香りと景色を楽しみながらのワイン農場(見学)河内ワイン			—	—
	17		29	水	大学提携・共通講座				—
	18	11	7	金	各県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		18	火	ふれあい交流祭				—
	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			—	—
3 学期	21	12	12	金	各県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	上江津	クラス活動	○	○
	23		23	金	校外学習(酒蔵見学)				—
	24	2	6	金	各県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		20	金	お気に入りの粕調味料を作る	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・共通講座(10/29水)			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。