

**⑩わが身を守る発酵・楽しむ醸造**

講師： 武庫川大学教授 松井徳光氏、神戸女学院大学教授 高岡素子氏、梅花女子大学教授 西村智子氏  
 梅花女子大学講師 竹本尚未氏、羽衣大学講師 鮫島由香氏、武庫川大学 福田史織氏、  
 大阪市国際交流会講師 鶴田浩乃氏、株式会社 菱六（菱六もやし）助野彰彦氏、  
 (株)蔵元中野商店、アサヒグループホールディングス社友 川面克行氏、はなまる麴 石賀結衣氏、  
 沢の鶴 (株)、雪印メグミルク (株)、(株)明治、

教室： ☆：ONCC豊中教室、シ：庄内シヨコラ

				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	3	入学式							
	2	5	1	発酵・醸造の基礎知識（1）	松井徳光	オリエンテーション		☆	☆		
	3		15	腸活に大事な発酵・醸造食品	西村智子	クラス活動		☆	☆		
	4		22	発酵・醸造の基礎知識（2）	松井徳光	班活動		☆	☆		
	5		29	校外学習							
	6	6	5	日本の食文化に重要な味噌・醤油の話	鮫島由香	味噌づくり（はなまる麴 石賀）		☆	☆		
	7		12	ビールのお話	川面克行	チーズの話(明治)		☆	☆		
	8		19	★醤油工場見学（イゲタ醤油）	見学						
	9	7	10	千年の食材「こうじ」の話	助野彰彦	熱中症の話		☆	☆		
	10		17	日本の食文化に重要な酢の話	福田史織	班活動		☆	☆		
	8		夏 休 み								
2 学期	11	10	9	日本の食文化に重要な漬物の話	竹本尚未	ふれあい交流祭準備		☆	☆		
	12		2	日々の食生活+(プラス)1を考える	鶴田浩乃	ふれあい交流祭準備		☆	☆		
	13		16	日本の食文化に重要な納豆の話	松井徳光	ふれあい交流祭準備		☆	☆		
	14		30	ふれあい交流祭準備	雪印	ヨーグルトの話（雪印）		☆	☆		
	15	11	6	発酵食品がもたらす食の未来	高岡素子	ふれあい交流祭準備		☆	☆		
	16		13	★ワイン農場（河内ワイン）	見学						
	17		20	お酢は生きている	蔵元中野商店	ふれあい交流祭準備		☆	☆		
	18		30	ふれあい交流祭							
	19	12	4	糀を使った冬の料理	石賀	班活動		シ	シ		
	20		9	大学提携授業・共通講座							
21	18		日本酒のお話	沢の鶴	班活動		☆	☆			
3 学期	22	1	8	校 外 学 習							
	23		29	糀を使った初春の料理	石賀	班活動		シ	シ		
	24	2	5	発酵食品であるチョコレートの話	明治	班活動		☆	☆		
	25		19	健康寿命と発酵・醸造食品	西村智子	学習成果発表会準備		☆	☆		
	26		3	5	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月3日）、ふれあい交流祭（11月30日）、 大学提携授業・共通講座(12月9日)			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。