

第15期生

⑧発酵×薬膳×醸造

豊中教室・金曜日

2027年

～わが身を守り、楽しむ健やか食卓を～

2026年9月1日

講師： 武庫川女子大学名誉教授 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、
大阪大学准教授 松永和浩氏、梅花女子大学講師 竹本尚未氏、羽衣国際大学講師 鮫島由香氏、
武庫川大学講師 福田史織氏、菱六（菱六もやし）助野彰彦氏、（株）蔵元中野商店、薬膳料理家 辰巳ふみ氏、
はなまる麹 石賀結衣氏、雪印メグミルク（株）、（株）明治

教室： ○ ONCC豊中教室、シ は庄内ショコラ

					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	2	金	入 学 式						—	—
	2		16	金	わが身を守り腸活に大事な発酵・醸造食品	西村智子	オリエンテーション		○	○		
	3		30	金	発酵・醸造の基本（1）	松井徳光	クラス活動（自己紹介）		○	○		
	4	5	7	金	発酵・醸造の基本（2）	松井徳光	クラス活動（校外学習について）		○	○		
	5		14	金	校外学習				—	—		
	6		21	金	身近な食材で春の薬膳を!(薬膳茶体験有)	辰巳ふみ	班活動		○	○		
	7	6	4	金	味噌・醤油の世界	鮫島由香	味噌づくり（実習）		○	○		
	8		18	金	老舗の種麹屋のこうじの話	(菱六) 助野	毎日の体力作り（出前講座）		○	○		
	9		25	金	昔ながらの手作り醤油蔵見学	イゲタ醤油蔵	見学		—	—		
	10	7	2	金	身近な食材で夏の薬膳を!(薬膳茶体験有)	辰巳ふみ	チーズの話（雪印）		○	○		
	11		16	金	酒と薬の関係史	松永和浩	1学期を振り返って		○	○		
		8			夏 休 み							
2 学 期	12	9	17	金	お酢の世界	福田史織	班活動		○	○		
			28	火	15 周 年 行 事						—	—
	13	10	1	金	身近な食材で秋の薬膳を!(薬膳茶体験有)	辰巳ふみ	ふれあい交流祭準備		○	○		
	14		15	金	漬物の世界	竹本尚未	ふれあい交流祭準備		○	○		
	15		29	金	お酢はいきている	蔵元中野商店	ふれあい交流祭準備		○	○		
	16	11	5	金	納豆の世界	松井徳光	ふれあい交流祭準備		○	○		
					ふれあい交流祭（11/15～11/19間の1日）						—	—
	18		19	金	ヨーグルトの世界	明治	防災の話		○	○		
	19		26	金	校外学習						—	—
	20	12			大学提携授業（12/6～12/10間の1日）						—	—
	21		3	金	身近な食材で冬の薬膳!(薬膳茶体験有)	辰巳ふみ	班活動		○	○		
22	10		金	塩麹・甘酒等を使った薬膳調理実習	辰巳ふみ	班活動		シ	シ			
3 学 期	23	1	21	金	発酵食品がもたらす食の未来	高岡素子	豊中散歩		○	○		
	24	2	4	金	塩麹・甘酒等を使った薬膳調理実習	辰巳ふみ	班活動		シ	シ		
	25		18	金	1年間通しての変化を感じる	西村智子	学習成果発表会にむけて		○	○		
	26	3	3	金	学習成果発表会			修了式		○	○	

一 般 講 座	2 1 回	校 外 学 習	2 回
入学式他全体行事：入学式（4/2） 15周年行事（9/27～10/1） ふれあい交流祭（11/15～11/19） 大学提携授業（12/6～12/10）			3 回

【注】カリキュラムは変更する場合があります。