

シラバス							
第1部和菓子本科				(2023年度)			
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	模範実技①	2	通年	200時間 (50)	必	演習	森崎 宏・鹿島 青夏
授業の目的	主任教師等による各種製品演習を通して、現場に即した製法や応用方法などを学び、確かな技術を実際の菓子づくりに活かせるよう、しっかりと理解できるようになることを目的とする。						
評価方法	授業態度(80%)、レシピノートの提出(20%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。						
教員紹介	和菓子専門店等の製造現場にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となる菓子づくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについても指導する。演習形式を基本とするが、質疑応答や実習などの実用的な学習の時間も適宜取り入れる。 (校長) 梶山 浩司：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任 (パン科) 伊藤 常至：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任 (教育部部長) 小林 紀夫：和菓子専門店にて勤務後、本校へ就任 (洋菓子科) 益田 一亜輝：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任 (和菓子科) 森崎 宏：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任 (和菓子科) 鹿島 青夏：和菓子専門店にて製造全般を経験後、本校へ就任、日本菓子協会東和会 役員						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1-3	引菓子	森崎 宏	引菓子(向付、押し餡、雪平、凶案考案)				
4-6	端午の節向上生菓子	森崎 宏	浮島製・軽羹製、金団製、外郎製、雪平製、桃山製、練切製				
7	製餡	森崎 宏	豆煮～製餡、製餡機の使い方				
8	餅菓子	鹿島 青夏	黒蜜団子、餡練機の使い方				
9-10	端午の節句	森崎 宏	羊羹製「鯉のぼり」、練切製「鯉」、エアープラシの使い方				
11	蒸し物菓子	鹿島 青夏	粽(外郎製)				
12-14	パン交換授業	伊藤 常至	パンの基本製品各種				
15	平鍋菓子	鹿島 青夏	どら焼				
16	製餡	森崎 宏	大納言蜜漬け豆について、圧力釜の使い方				
17	麩焼き煎餅	鹿島 青夏	麩焼き煎餅・蜜塗り				
18	懐中汁粉	森崎 宏	懐中汁粉				
19	最中	鹿島 青夏	各種最中				
20	真空調理法	梶山 浩司	真空調理を使用した豆煮法				
21	蒸し物菓子	森崎 宏	黒糖田舎饅頭(ヘラ包み)				
22	餅菓子	鹿島 青夏	そば餅(胡桃胡麻タレ)				
23	餅菓子	森崎 宏	大福(5%トレハ溶液)(ヘラ包み)				
24	ゼリー	鹿島 青夏	殺菌タイプゼリー各種(桃・木苺・甘夏・洋梨)				
25	蒸し物菓子	森崎 宏	味楽饅頭				
26	米粉製品	梶山 浩司	米粉を使用した製品各種				
27	ヌーヴェル和菓子	鹿島 青夏	チーズ(カップ入りチーズソゴロ)、リーフ饅頭、さつま(オープン物)				
28	餅菓子	森崎 宏	黄奈粉クリーム大福				
29	流し物菓子、蒸し物菓子	鹿島 青夏	求肥入り大納言羊羹(棹仕上げ)、胡麻田舎饅頭				
30-32	季節の上生菓子	小林 紀夫	外郎製、雪平製、錦玉羹製、金団製、練切製、薯蕷饅頭				
33-34	七夕上生菓子	鹿島 青夏	錦玉羹、外郎製、金団製、雪平製				
35	上生菓子	森崎 宏	ハサミ菊				
教科書(参考書・教材等)		オリジナルテキスト、レシピノート、筆記用具等					

シラバス							
第1部和菓子本科				(2023年度)			
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	製菓実習①	2	通年	916時間 (229)	必	実習	森崎 宏・鹿島 青夏
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、実際の現場に即した製法や応用を、実習を通して身につけることを目的とする。						
評価方法	実技試験(50%)、実習への参加・意欲(50%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。 実習中の理解度・定着度、周りとの連携・協調性についても確認し、必要に応じて指導する。						
教員紹介	和菓子専門店等の製造現場にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となる菓子づくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについて指導する。実習はグループ形式を基本とするが、内容によっては個人ごとでの作業となる。 (校長) 梶山 浩司：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任 (パン科) 伊藤 常至：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任 (教育部部長) 小林 紀夫：和菓子専門店にて勤務後、本校へ就任 (洋菓子科) 益田 一亜輝：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任 (和菓子科) 森崎 宏：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任 (和菓子科) 鹿島 青夏：和菓子専門店にて製造全般を経験後、本校へ就任、日本菓子協会東和会 役員						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1-6	引菓子	森崎 宏	引菓子(向付、押し餡、雪平)				
7	焼き菓子	鹿島 青夏	和気あいあい(発酵バター入生地)				
8-10	端午の節句上生菓子	森崎 宏	浮島製・軽羹製、金団製、外郎製、雪平製、桃山製、練切製				
11	餅菓子	森崎 宏	黒蜜団子				
12-13	端午の節句	森崎 宏	羊羹製「鯉のぼり」、練切製「鯉」				
14-16	端午の節句菓子	鹿島 青夏	柏餅(トレハ入り)、団子(不凍多糖EMI入り)、粽(外郎製)				
17-19	パン交換授業	伊藤 常至	パンの基本製品各種				
20	ヌーヴェル和菓子	森崎 宏	琥珀ぷりん				
21	平鍋菓子	鹿島 青夏	どら焼(卵黄量多し配合)				
22-23	干菓子・半生菓子	森崎 宏	麩焼き煎餅、懐中汁粉				
24	ヌーヴェル和菓子	鹿島 青夏	フロランタン最中				
25	最中	森崎 宏	最中各種(大納言、こし餡、白餡、胡麻餡)				
26	焼き菓子	鹿島 青夏	黒糖栗饅頭				
27	流し物菓子	森崎 宏	竹筒入り水羊羹				
28	真空調理	森崎 宏	真空調理を使用した製品各種				
29-30	蒸し物菓子	森崎 宏	赤飯饅頭(小麦薯蕷生地)、黒糖田舎饅頭(ヘラ包み)				
31	餅菓子	鹿島 青夏	そば餅(胡桃胡麻タレ)				
32	流し物菓子	森崎 宏	杏仁豆腐、葛アイス				
33	餅菓子	森崎 宏	大福(5%トレハ溶液、ヘラ包み)				
34	ゼリー	鹿島 青夏	殺菌タイプゼリー各種(桃・木苺・甘夏・洋梨)				
35	蒸し物菓子	森崎 宏	味楽饅頭				
36	米粉製品	梶山 浩司	米粉を使用した製品各種				
37	ヌーヴェル和菓子	鹿島 青夏	チーズ饅頭(カップ入りチーズソボロ)				
38	流し物菓子	森崎 宏	緑陰(葛製・柚子味噌餡)				
39	平鍋菓子	鹿島 青夏	黄な粉バターどら焼				
教科書(参考書・教材等)		レシポノート					

シラバス							
第1部和菓子本科				(2023年度)			
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	製菓実習②	2	通年	916時間 (229)	必	実習	森崎 宏・鹿島 青夏
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、実際の現場に即した製法や応用を、実習を通して身につけることを目的とする。						
評価方法	実技試験(50%)、実習への参加・意欲(50%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。 実習中の理解度・定着度、周りとの連携・協調性についても確認し、必要に応じて指導する。						
教員紹介	和菓子専門店等の製造現場にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となる菓子づくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについて指導する。実習はグループ形式を基本とするが、内容によっては個人ごとでの作業となる。 (校長) 梶山 浩司：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任 (パン科) 伊藤 常至：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任 (教育部部長) 小林 紀夫：和菓子専門店にて勤務後、本校へ就任 (洋菓子科) 益田 一亜輝：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任 (和菓子科) 森崎 宏：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任 (和菓子科) 鹿島 青夏：和菓子専門店にて製造全般を経験後、本校へ就任、日本菓子協会東和会 役員						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
40	流し物菓子	鹿島 青夏	求肥入り大納言羊羹(棹仕上げ)				
41-43	季節の上生菓子	小林 紀夫	外郎製、雪平製、錦玉羹製、金団製、練切製、薯蕷饅頭				
44-45	喫茶軽食	鹿島 青夏	いなり寿司、けんちん汁、鳥五目おこわ、茶碗蒸し				
46-50	実技試験練習	鹿島 青夏	実技課題試験練習(一学期試験課題)				
51-56	実技試験	森崎 宏	実技試験(一学期)				
57	ヌーヴェル和菓子	鹿島 青夏	高原の恵み(ホイ乳焼ブルーベリー餡)				
58	茶席菓子	森崎 宏	葛を使用した生菓子				
59-60	七夕上生菓子	鹿島 青夏	錦玉羹製、外郎製、金団製、雪平製				
61-62	流し物菓子	鹿島 青夏	フルーツ羊羹(柔・各種ピューレ使用)、一口水饅頭				
63	上生菓子	森崎 宏	ハサミ菊練習(成形～ハサミの入れ方)				
64-69	工芸菓子	森崎 宏	工芸菓子(みのりの秋、栗・柿・芋・豆・南瓜・しいたけ等)				
70-71	平鍋菓子	鹿島 青夏	どら焼(メープルどら焼、チョコどら焼)				
72-74	蒸し物菓子	森崎 宏	ココア饅頭、胡麻饅頭、黄奈粉皮饅頭				
75-76	餅菓子	鹿島 青夏	うさぎ団子、くばり餅				
77	上生菓子	森崎 宏	黄味羽二重(生餡練り)				
78	流し物菓子	森崎 宏	柿水まんじゅう				
79	上生菓子	鹿島 青夏	栗はぜる(金団ソゴロ)、ハサミ菊練習				
80-82	餅菓子	森崎 宏	いが餅、おはぎ(トレハ溶液吸水)、朝路餅(胡麻餡)				
83-84	菊づくし上生菓子	鹿島 青夏	浮島・羊羹製、薯蕷饅頭、練切製、鹿の子製				
85	流し物菓子、餅菓子	森崎 宏	絹の道(酒松風・上羊羹)、味噌焼餅				
86	蒸し物菓子	鹿島 青夏	赤味噌饅頭、芋月見饅頭				
87	平鍋菓子	森崎 宏	豆よせ金鑊、餅入り金鑊				
88	長寿の祝い菓子	森崎 宏	練切手型「海老」、「鯛」				
89-90	生栗加工	鹿島 青夏	生栗加工、蜜漬け(瓶詰め)、栗きんとん				
91	喫茶軽食、蒸し物菓子	森崎 宏	栗おこわ、栗蒸し羊羹				
教科書(参考書・教材等)	レシポノート						

シラバス							
第1部和菓子本科				(2023年度)			
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	製菓実習③	2	通年	916時間 (229)	必	実習	森崎 宏・鹿島 青夏
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、実際の現場に即した製法や応用を、実習を通して身につけることを目的とする。						
評価方法	実技試験(50%)、実習への参加・意欲(50%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。 実習中の理解度・定着度、周りとの連携・協調性についても確認し、必要に応じて指導する。						
教員紹介	和菓子専門店等の製造現場にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となる菓子づくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについて指導する。実習はグループ形式を基本とするが、内容によっては個人ごとでの作業となる。 (校長) 梶山 浩司：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任 (パン科) 伊藤 常至：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任 (教育部部長) 小林 紀夫：和菓子専門店にて勤務後、本校へ就任 (洋菓子科) 益田 一亜輝：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任 (和菓子科) 森崎 宏：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任 (和菓子科) 鹿島 青夏：和菓子専門店にて製造全般を経験後、本校へ就任、日本菓子協会東和会 役員						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
92	平鍋菓子	森崎 宏	柿の葉餅(平鍋物)				
93-95	ヌーヴェル和菓子	鹿島 青夏	栗ダックワーズ、小倉芋(パイ生地、小倉カステラ)、リーフ饅頭(ワイン餡)、さつま(ソフトガレット生地、さつま芋餡)				
96-97	餅菓子	鹿島 青夏	黄奈粉クリーム大福				
98	ヌーヴェル和菓子	鹿島 青夏	花サブレ				
99	流し物菓子	森崎 宏	紅茶水羊羹				
100	上生菓子	森崎 宏	森の恵み(栗浮島とメープル羊羹合わせ)				
101-103	餅菓子	森崎 宏	フルーツ大福、豊稔餅(五穀米使用)、十五夜団子(関東風)、月見団子(京都風)				
104	焼き菓子	鹿島 青夏	里土産(ピーナツクリーム使用)				
105	揚げ菓子	鹿島 青夏	餡どーなつ				
106-107	秋の上生菓子	鹿島 青夏	蒸鹿の子・浮島製、たたみ外郎、薯蕷饅頭、練切小田巻出し				
108	平鍋菓子	森崎 宏	もちもちどら焼				
109	餅菓子	鹿島 青夏	菊道明寺				
110	カステラ	森崎 宏	長崎カステラ				
111	上生菓子	鹿島 青夏	秋の山道(こなし巻物)				
112	茶席菓子	森崎 宏	薯蕷吹雪饅頭				
113	干菓子	鹿島 青夏	秋の干菓子(雲錦・生砂糖・カルメラ)				
114	秋の上生菓子	森崎 宏	葛紅葉(高麗・小倉羹製、胡麻金団製)、照り葉(鹿の子、こなし巻き)				
115	上生菓子	鹿島 青夏	ハロウィンに因んだ練切菓子				
116-117	ヌーヴェル和菓子	鹿島 青夏	メロンパン饅頭、キャラメルサブレ饅頭				
118-123	七五三の上生菓子	森崎 宏	外郎製、雪平製、練切製、金団製				
124-125	平鍋菓子	鹿島 青夏	どら焼(抹茶どら焼、苺どら焼)				
126-133	京都・丹波研修	森崎 宏	丹波大納言収穫体験、工場見学等				
134-135	ヌーヴェル和菓子	鹿島 青夏	生どら、しょこら蒸羊羹				
136-139	工芸菓子	鹿島 青夏	紅葉、抹茶茶碗				
140-141	干菓子(飴類)	森崎 宏	有平糖、千歳飴、金花糖				
教科書(参考書・教材等)	レシピノート						

シラバス							
第1部和菓子本科				(2023年度)			
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	製菓実習④	2	通年	916時間 (229)	必	実習	森崎 宏・鹿島 青夏
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、実際の現場に即した製法や応用を、実習を通して身につけることを目的とする。						
評価方法	実技試験(50%)、実習への参加・意欲(50%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。 実習中の理解度・定着度、周りとの連携・協調性についても確認し、必要に応じて指導する。						
教員紹介	和菓子専門店等の製造現場にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となる菓子づくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについて指導する。実習はグループ形式を基本とするが、内容によっては個人ごとでの作業となる。 (校長) 梶山 浩司：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任 (パン科) 伊藤 常至：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任 (教育部部長) 小林 紀夫：和菓子専門店にて勤務後、本校へ就任 (洋菓子科) 益田 一亜輝：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任 (和菓子科) 森崎 宏：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任 (和菓子科) 鹿島 青夏：和菓子専門店にて製造全般を経験後、本校へ就任、日本菓子協会東和会 役員						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
142-149	百貨店イベント出展準備	鹿島 青夏	百貨店イベント出展準備				
150-157	百貨店イベント出展	森崎 宏	百貨店イベント出展				
158-159	実技試験練習	鹿島 青夏	実技試験課題練習 (二学期試験課題)				
160	実技試験	森崎 宏	実技試験 (二学期)				
161-162	上生菓子	鹿島 青夏	クリスマスに因んだ上生菓子(練切、外郎、金団)				
163	茶席菓子	森崎 宏	打菓子				
164-168	技能検定試験対策練習	鹿島 青夏	羊羹紋様埋め込み、羊羹扇面切り				
169-170	ヌーヴェル和菓子	森崎 宏	ブルーベリー大福、ヨーグルトムース大福				
171-172	ヌーヴェル和菓子	鹿島 青夏	和風シュトーレン				
173-174	ヌーヴェル和菓子	森崎 宏	コロケ饅頭、抹茶フィナンシェ				
175-176	季節製品	森崎 宏	お供え餅・伸し餅、黒豆、純栗きんとん				
177-180	迎春用上生菓子	鹿島 青夏	桃山製、金団製、練切製				
181-182	餅菓子、蒸し物菓子	森崎 宏	花びら餅、えくぼ饅頭				
183-184	餅菓子	鹿島 青夏	うぐいす餅(青えんどう餡)、蓮粉餅、きび大福				
185-196	菓子祭展示作品制作	森崎 宏	菓子祭工芸菓子制作				
197-200	洋菓子交換授業	益田 一亜輝	生菓子・焼き菓子各種				
201-203	実技試験練習	鹿島 青夏	実技試験練習 (三学期試験課題)				
204	実技試験	森崎 宏	実技試験 (三学期)				
205	季節商品	鹿島 青夏	節分の菓子				
206-209	菓子祭展示作品制作	森崎 宏	菓子祭工芸菓子制作				
210-219	菓子祭準備	鹿島 青夏	菓子祭準備				
220-223	菓子祭	森崎 宏	菓子祭				
224-225	蒸し物菓子	森崎 宏	蒸しカステラ(クレープ生地合わせ)、きび糖饅頭				
226-227	ひな菓子	鹿島 青夏	練切製果物各種				
228-229	餅菓子	森崎 宏	苺大福、椿餅(道明寺製)				
教科書(参考書・教材等)		レシポノート					

