シラバス							
第1部和菓子本科 (2024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	通年	240時間 (60)	必	演習	長谷川 献・鹿島 青夏
授業の目的	主任教師による各種の製品演習を通して、原材料や器具の基礎知識、取り扱い法、基本となる技術や生地づくりなど、 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実際の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。 (和菓子科) 長谷川 献：本校専任教師、京都老舗和菓子専門店での国内留学を経験、日本菓業振興会 副会長 (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 (洋菓子科) 鈴木 兼介：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任、ドイツへの留学経験を持つ、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1-2	製餡	長谷川 献	豆煮～製餡(即煮法・水漬け法、餡練機の使い方)				
3-4	蒸し物菓子	鹿島 青夏	小麦饅頭、ボイラーの使い方、着色・焼印仕上げ				
5	蒸し物菓子	長谷川 献	黄味餡の練り方(生・茹)、黄味時雨				
6	平鍋菓子	長谷川 献	どら焼(どら餡練上げ、平鍋の使い方)				
7	焼き菓子	鹿島 青夏	カステラ饅頭(即捏ね法、オープンの使い方)				
8-9	餅菓子	長谷川 献	団子(みたらし・餡)、柏餅(小豆餡・味噌餡)				
10-11	求肥、平鍋菓子	鹿島 青夏	求肥、調布				
12	蒸し物	鹿島 青夏	赤飯				
13-14	流し物菓子	鹿島 青夏	練羊羹(寒天・糖度の説明、羊羹包丁仕上げ、上生小道具作り)				
15-16	蒸し物菓子	長谷川 献	蒸しカステラ、浮島				
17-18	焼き菓子、外郎	鹿島 青夏	利休松風、流し外郎、重陽				
19-21	上生菓子	長谷川 献	練切餡・中綿・着色・ぼかし方法、練切製、外郎製				
22	焼き菓子	長谷川 献	栗饅頭				
23	流し物菓子	鹿島 青夏	葛の本返し・半返し、葛桜(半返し法)				
24	平鍋菓子	長谷川 献	艶ぶくさ				
25-28	流し物菓子	鹿島 青夏	心太・あんみつ、水羊羹(小豆・抹茶)、錦玉羹、抹茶入り淡雪羹、水無月、すり蜜(白・黒糖)、蕨餅				
29-30	焼き菓子、上生菓子	鹿島 青夏	桃山生地(基本)、金団仕上げ				
31-32	蒸し物菓子	長谷川 献	田舎饅頭(ヘラ包み)、すあま				
33-34	流し物菓子、上生菓子	長谷川 献	キャラメル水羊羹、ヘラ切菊				
35	打菓子	鹿島 青夏	打菓子・塩釜(ねき餡・ねき水仕込み)				
36-37	平鍋菓子、蒸し物菓子	長谷川 献	明月(芋種・平鍋物)、栗蒸し羊羹				
38-39	上生菓子	長谷川 献	雪平生地製、こなし生地製				
40-43	蒸し物菓子、餅菓子	長谷川 献	薯蕷饅頭、おはぎ、豆大福、軽羹饅頭(自然薯使用)				
44-45	平鍋菓子	鹿島 青夏	角金鐶、茶通				
46	蒸し物菓子	鹿島 青夏	しのぶ饅頭				
47-51	干菓子・半生菓子	長谷川 献	すり蜜、艶干・寒氷流し、艶干型抜き・寒氷型抜き・ねき餡成型、石衣、艶干のイラ引き仕上げ、鳳瑞・味甚羹仕上げ、 黄奈粉州浜・香り玉、桃山、和三盆打菓子				
52	引菓子	長谷川 献	引菓子「松竹梅」				
53	雛あられ	長谷川 献	雛あられ、大納言鹿の子豆について				
54-58	洋菓子交換授業	鈴木 兼介	洋菓子の基本製品(生菓子、焼き菓子など)				
59	平鍋菓子、蒸し物菓子	長谷川 献	焼皮製桜餅、道明寺桜餅				
60	餅菓子	鹿島 青夏	草餅				
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 (2024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	1	通年	920時間 (230)	必	実習	長谷川 献・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、基本となる確かな技術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基本製法や応用、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。 (和菓子科) 長谷川 献：本校専任教師、京都老舗和菓子専門店での国内留学を経験、日本菓業振興会 副会長 (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 (洋菓子科) 鈴木 兼介：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任、ドイツへの留学経験を持つ、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1-3	製餡、蒸し物菓子	長谷川 献	小豆・豆煮～製餡、小麦饅頭				
4-8	製餡、蒸し物菓子	長谷川 献	白手亡・豆煮～製餡、茶饅頭、味噌饅頭(白手亡餡使用)、黄奈粉饅頭(おぼろ仕上げ)、黄味時雨				
9-10	平鍋菓子	鹿島 青夏	どら焼(生地焼成、どら餡練り)				
11	蒸し物菓子	鹿島 青夏	カステラ饅頭(即捏ね法)				
12-14	餅菓子	長谷川 献	団子(みたらし・餡)、柏餅(小豆餡、味噌餡)				
15-16	蒸し物菓子、焼き菓子	鹿島 青夏	大島饅頭(白双糖入り)、ミルク饅頭				
17-20	平鍋菓子、流し物菓子	長谷川 献	艶ぶくさ、調布、染焼(合わせ焼)、練羊羹(小豆・抹茶)				
21-22	蒸し物、餅菓子	鹿島 青夏	赤飯、黄奈粉餅(胡桃入求肥)				
23-24	上生小道具作り	鹿島 青夏	上生小道具作り				
25-26	蒸し物菓子	長谷川 献	蒸しカステラ、浮島				
27-28	焼き菓子	鹿島 青夏	利休松風、重陽(油脂入り焼き菓子)				
29-31	平鍋菓子	鹿島 青夏	黒糖虎皮焼、磯焼き(小豆餡巻き仕上げ)、豆草紙				
32-33	製餡、上生菓子	長谷川 献	練切餡・中綿、練切製(撫子)				
34-37	焼き菓子、蒸し物菓子	鹿島 青夏	カステラ饅頭(宵捏ね法・栗餡入り)、薄皮饅頭、水無月(外郎製)				
38-41	焼き菓子、流し物菓子、蒸し物菓子	長谷川 献	栗饅頭、葛桜(半返し法)、葛饅頭(本返し)、胡桃ゆべし				
42	比較研究	長谷川 献	小麦饅頭(膨張剤比較、糖分量比較)				
43-45	流し物菓子	鹿島 青夏	心太・あんみつ、水羊羹(小豆・抹茶)、錦玉羹・抹茶入り淡雪羹				
46-49	蒸し物菓子、焼き菓子	長谷川 献	杏道明寺、花もち(外郎・杏餡)、胡桃饅頭(すり蜜使用)、桃山				
50-54	流し物菓子	鹿島 青夏	半錦玉羹、道明寺羹、蕨餅(流しわらび、玉わらび)、葛切り、水無月(蕨餅使用)				
55-56	実技試験練習	鹿島 青夏	実技試験練習(一学期試験課題)				
57-59	実技試験	長谷川 献	実技試験(一学期)				
60-61	流し物菓子	長谷川 献	水まんじゅう(露草使用)、梅酒ゼリー・杏露酒ゼリー				
62-63	蒸し物菓子	長谷川 献	南瓜饅頭(蒸し饅頭)、田舎饅頭(ヘラ包み)				
64-65	流し物菓子	鹿島 青夏	白玉ぜんざい(カップ入り)、キャラメル水羊羹				
66	平鍋菓子	鹿島 青夏	胡麻風味(平鍋物)				
67	上生菓子	長谷川 献	金団(寒天入り)				
68-71	夏の上生菓子	長谷川 献	小倉山製、柚子金団製、外郎製、練切製				
72	流し物菓子	鹿島 青夏	豆乳ほうじ茶ぷりん				
73-76	餅菓子	鹿島 青夏	くるみ餅(外郎製)、すあま、枝豆餅、ほうじ茶餅				
77	干菓子・半生菓子	鹿島 青夏	打菓子・塩釜				
78	蒸し物菓子	長谷川 献	珈琲饅頭				
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 (2024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	1	通年	920時間 (230)	必	実習	長谷川 献・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、基本となる確かな技術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基本製法や応用、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。 (和菓子科) 長谷川 献：本校専任教師、京都老舗和菓子専門店での国内留学を経験、日本菓業振興会 副会長 (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 (洋菓子科) 鈴木 兼介：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任、ドイツへの留学経験を持つ、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
79-80	平鍋菓子	長谷川 献	明月(芋種・平鍋物)、虎皮焼				
81	蒸し物菓子	鹿島 青夏	栗蒸し羊羹				
82-83	上生菓子	長谷川 献	こぼれ萩(雪平製)、柿の実(外郎製)				
84	餅菓子	鹿島 青夏	栗団子(道明寺入り)				
85	蒸し物菓子	長谷川 献	薯蕷饅頭				
86-89	秋の上生菓子	長谷川 献	抹茶浮島・羊羹製、練切製、薯蕷金団製、外郎・黄味素麺製				
90-91	餅菓子	鹿島 青夏	おはぎ(4種仕上げ)、豆大福				
92-94	上生菓子	長谷川 献	秋彩(軽羹、柿羊羹)、紅葉狩り(薯蕷饅頭製)、黄味羽二重(栗入り)				
95	蒸し物菓子	長谷川 献	吹雪饅頭(ヘラ包み)				
96	餅菓子	長谷川 献	黄奈粉大福				
97-98	焼き菓子	鹿島 青夏	ホイル焼(絞り生地)、ブッセ(バタークリームサンド)				
99	上生菓子	鹿島 青夏	柚子浮島(浮島・羊羹合わせ)				
100	平鍋菓子	鹿島 青夏	芋種(さつま芋餡、クリームチーズサンド)				
101-102	餅菓子	鹿島 青夏	包みわらび餅、海苔団子				
103-104	蒸し物菓子	長谷川 献	もち饅頭、軽羹饅頭				
105	上生菓子	鹿島 青夏	ヘラ切菊練習				
106-108	蒸し物菓子	長谷川 献	芋羊羹(二種)、月うさぎ(薯蕷饅頭)、満月(蒸しカステラ)				
109	上生菓子	鹿島 青夏	栗の実(こなし製)				
110-113	焼き菓子	長谷川 献	南瓜サブレ饅頭、味噌松風、切松葉、月餅				
114-115	蒸し物菓子、流し物菓子	長谷川 献	酒粕饅頭、林檎ゼリー				
116-118	焼き菓子	長谷川 献	信濃路(リンゴ餡)、ホイル焼(包み生地)、男爵(ジャガイモ餡)				
119-122	蒸し物菓子	鹿島 青夏	織部饅頭、竹皮小栗、さつま田舎饅頭、しのぶ饅頭				
123-125	平鍋菓子、焼き菓子	鹿島 青夏	角金鐸、茶通、里の恵み(レーズン餡)				
126	上生菓子	長谷川 献	武蔵野(浮島・羊羹合わせ)				
127-128	餅菓子	鹿島 青夏	きび餅、金柑餅(外郎・衣種)				
129-130	干菓子・半生菓子	長谷川 献	艶干、寒氷、石衣、鳳瑞・味甚羹				
131-134	上生菓子	鹿島 青夏	ヘラ切菊練習、練切手形仕上げ練習～仕上げ(紅葉)				
135-136	干菓子・半生菓子	鹿島 青夏	黄奈粉州浜、和三盆打菓子、桃山(小型仕上げ)				
137-138	焼き菓子、蒸し物菓子	鹿島 青夏	黄金芋(オープン物)、芋寄せ蒸し羊羹				
139-140	かりんとう	長谷川 献	かりんとう				
141-144	平鍋菓子、餅菓子、蒸し物菓子	長谷川 献	六方焼、亥の子餅、お火焚き饅頭、深山(軽羹巻き)				
教科書(参考書・教材等)	レシピノート						