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	2	通年	200時間 (50)	必	演習	森崎 宏・猪子 俊太
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						
(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 (パン科) 伊藤 常至：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 (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)	猪子 俊太：和菓子専門店にて製造全般を経験後、本校へ就任、日本菓業振興会 企画部 副部長						
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				
7-8	製餡、餅菓子	猪子 俊太	豆煮～製餡、製餡機の使い方、黒蜜団子、餡練機の使い方				
9-11	端午の節句	森崎 宏	羊羹製「鯉のぼり」・練切製「鯉」(エアブラシの使い方)、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	猪子 俊太	どら焼				
16-19	製餡、麩焼き煎餅など	森崎 宏	大納言蜜漬け豆について、圧力釜の使い方、麩焼き煎餅・蜜塗り、懐中汁粉、最中各種				
20	真空調理法	梶山 浩司	真空調理を使用した豆煮法				
21-24	蒸し物菓子、餅菓子	森崎 宏	黒糖田舎饅頭(ヘラ包み)、味楽饅頭、そば餅(胡桃胡麻タレ)、大福(5%トレハ溶液)(ヘラ包み)				
25	流し物菓子	猪子 俊太	殺菌タイプゼリー各種(桃・木苺・甘夏・洋梨)				
26	米粉製品	梶山 浩司	米粉を使用した製品各種				
27-28	ヌーヴェル和菓子	森崎 宏	乳製品・油脂等の取り入れ方、チーズ(カップ入りチーズソポロ)、リーフ饅頭、さつま(オープン物)、黄奈粉クリーム大福など				
29	流し物菓子、蒸し物菓子	猪子 俊太	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	猪子 俊太	錦玉羹、外郎製、金団製、雪平製				
35	上生菓子	森崎 宏	ハサミ菊				
36	工芸菓子	森崎 宏	工芸菓子(栗の実、柿の葉)				
37-39	上生菓子、祝い菓子	猪子 俊太	浮島・羊羹製、薯蕷饅頭、練切製、鹿の子製、練切手型「海老」「鯛」				
40-41	季節の上生菓子	猪子 俊太	蒸鹿の子・浮島製、たたみ外郎製、薯蕷饅頭、練切小田巻出し				
42	カステラ	森崎 宏	長崎カステラ				
43	干菓子	猪子 俊太	秋の干菓子(雲錦・生砂糖・カルメラ)				
44-45	餅、餅菓子	森崎 宏	お供え餅・伸し餅、花びら餅				
46-49	洋菓子交換授業	益田 一亜輝	生菓子・焼き菓子各種、アメ細工等				
50	ひな菓子	猪子 俊太	練切製果物				
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	2	通年	916時間 (229)	必	実習	森崎 宏・猪子 俊太
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						
(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		(パン科)	伊藤 常至：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		(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)	猪子 俊太：和菓子専門店にて製造全般を経験後、本校へ就任、日本菓業振興会 企画部 副部長						
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)				
7-9	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				
10-11	焼き菓子、餅菓子	森崎 宏	黒蜜団子、和気あいあい(発酵バター入生地)				
12-16	端午の節句菓子	猪子 俊太	羊羹製「鯉のぼり」、練切製「鯉」、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				
20-21	ヌーヴェル和菓子	森崎 宏	琥珀ぷりん、フロランタン最中など				
22	平鍋菓子	猪子 俊太	どら焼(卵黄量多し配合)				
23-25	麩焼き煎餅、最中など	森崎 宏	麩焼き煎餅、懐中汁粉、最中各種(大納言、こし餡、白餡、胡麻餡)				
26-27	焼き菓子、流し物菓子	猪子 俊太	黒糖栗饅頭、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				
29-33	蒸し物菓子、餅菓子	猪子 俊太	赤飯饅頭(小麦薯蕷生地)、黒糖田舎饅頭(ヘラ包み)、味楽饅頭、そば餅(胡桃胡麻タレ)、大福(5%トレハ溶液、ヘラ包み)				
34-35	流し物菓子	森崎 宏	杏仁豆腐、葛アイス各種、殺菌タイプゼリー各種(桃・木苺・甘夏・洋梨)				
36	米粉製品	梶山 浩司	米粉を使用した製品各種				
37-38	ヌーヴェル和菓子	猪子 俊太	チーズ饅頭(カップ入りチーズソボロ)、黄な粉バターどら焼				
39-40	流し物菓子	森崎 宏	緑陰(葛製・柚子味噌餡)、求肥入り大納言羊羹(掉仕上げ)				
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	猪子 俊太	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	猪子 俊太	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	猪子 俊太	高原の恵み(ホイル焼ブルーベリー餡)				
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	猪子 俊太	錦玉羹製、外郎製、金団製、雪平製				
61-62	流し物菓子	猪子 俊太	フルーツ羊羹(柔・各種ビューレ使用)、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)				
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	2	通年	916時間 (229)	必	実習	森崎 宏・猪子 俊太
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						
(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		(パン科)	伊藤 常至：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		(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)	猪子 俊太：和菓子専門店にて製造全般を経験後、本校へ就任、日本菓業振興会 企画部 副部長						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
70-71	ヌーヴェル和菓子	猪子 俊太	どら焼(メープルどら焼、チョコどら焼)				
72-76	蒸し物菓子、餅菓子	猪子 俊太	ココア饅頭、胡麻饅頭、黄奈粉皮饅頭、うさぎ団子、くばり餅				
77-78	上生菓子	森崎 宏	黄味羽二重(生餡練り)、栗はぜ(金団ソボロ)、ハサミ菊練習				
79-82	流し物菓子、餅菓子	森崎 宏	柿水まんじゅう、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	猪子 俊太	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				
86-87	蒸し物菓子、平鍋菓子	猪子 俊太	赤味噌饅頭、芋月見饅頭、豆よせ金鏝、餅入り金鏝				
88	長寿の祝い菓子	森崎 宏	練切手型「海老」「鯛」				
89-91	生栗加工、喫茶軽食、蒸し物菓子	猪子 俊太	生栗加工、蜜漬け(瓶詰め)、栗さんどん、栗おこわ、栗蒸し羊羹				
92	平鍋菓子	森崎 宏	柿の葉餅(平鍋物)				
93-100	ヌーヴェル和菓子	猪子 俊太	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)、黄奈粉クリーム大福、花サブレ、紅茶水羊羹、森の恵み(栗浮島とメープル羊羹合わせ)など				
101-103	餅菓子	森崎 宏	フルーツ大福、豊稜餅(五穀米使用)、十五夜団子(関東風)、月見団子(京都風)				
104-105	焼き菓子、揚げ菓子	猪子 俊太	里土産(ビーナツクリーム使用)、餡どーなつ				
106-107	秋の上生菓子	猪子 俊太	蒸鹿の子・浮島製、たみみ外郎、薯蕷饅頭、練切小田巻出し				
108-109	平鍋菓子、餅菓子	猪子 俊太	もちもちどら焼、菊道明寺				
110	カステラ	森崎 宏	長崎カステラ				
111-112	上生菓子、蒸し菓子	猪子 俊太	秋の山道(こなし巻物)、薯蕷吹雪饅頭				
113	干菓子	猪子 俊太	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	猪子 俊太	ハロウィンに因んだ練切菓子				
116-121	ヌーヴェル和菓子	猪子 俊太	メロンパン饅頭、キャラメルサブレ饅頭、どら焼(抹茶どら焼、苺どら焼、生どら)、しょこら蒸羊羹など				
122-127	七五三の上生菓子	森崎 宏	外郎製、雪平製、練切製、金団製				
128-135	京都・丹波研修	森崎 宏	丹波大納言収穫体験、工場見学等				
136-139	工芸菓子	猪子 俊太	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				(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③	2	通年	916時間 (229)	必	実習	森崎 宏・猪子 俊太
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						
(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		(パン科)	伊藤 常至：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		(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)	猪子 俊太：和菓子専門店にて製造全般を経験後、本校へ就任、日本菓業振興会 企画部 副部長						
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	猪子 俊太	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	猪子 俊太	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	猪子 俊太	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	猪子 俊太	羊羹紋様埋め込み、羊羹扇面切り				
169-174	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、和風シュトーレン、コロケ饅頭、抹茶フィナンシェなど				
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	猪子 俊太	桃山製、金団製、練切製				
181-184	餅菓子、蒸し物菓子	森崎 宏	花びら餅、えくぼ饅頭、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	猪子 俊太	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	猪子 俊太	節分の菓子各種				
206-219	菓子祭展示作品制作、菓子祭準備	森崎 宏	菓子祭工芸菓子制作、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	猪子 俊太	練切製菓物各種				
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					