

教科		料理		科目		調理理論		単位数		1	
学年		3		科		普通科		専攻・コース		クックラボ	
教科書		調理実習				副教材					
学習到達目標		料理の楽しさを知る。調理、素材の基礎知識と調理の基本技術を習得する。料理を通して人間性を高める。									
評価の観点		素材の扱い方、調理方法を正しく理解する。									
期	月	学習内容・項目				学習のポイントと到達目標				備考	
前	4	野菜のムース（人参、パプリカ） 200g 豚ロースの火入れ 季節の野菜の付け合わせ ●バターケーキ				野菜とゼラチンを使ったムース  小さい肉の火入れ  ◆バターケーキの基本製法				※パンは継続して取り入れ、状況を見てバリエーションを増やす	
	5	イチゴと鴨のサラダ仕立て 500g 豚ロースの火入れ 酒を煮詰めたソース あさりのリゾット パスタ（ボンゴレ） ●アングリーズソースを使ったデザート				鴨肉の扱い方  大きいブロック肉の火入れ 酒を煮詰めたソースの製法 あさりの扱い方  ◆アングリーズソースの製法					
	6	手作りチーズ、サーモンのポーピエット 冷製スープ（じゃがいも、とうもろこし） 魚介のムース 鴨胸肉のポワレオレンジソース 季節の野菜の付け合わせ 冷製パスタ（トマトとバジルと手作りチーズ） ●ムース、ババロア				手作りチーズ 冷静スープの製法 魚介と生クリームと卵を使ったムース 冷製パスタの製法 鴨胸肉の火入れ ガストリックソースの製法  ◆ムースやババロアの基本製法、温度調節や混ぜるタイミングの見極め方					
	7	冷製スープ（枝豆、桃、トマトクリーム） 500g 豚肩ロースの火入れ 酒を煮詰めたソース 季節の野菜の付け合わせ 冷製パスタ（ジェノベーゼ）				冷静スープの製法 冷製パスタの製法 大きいブロック肉の火入れ 酒を煮詰めたソースの製法  ◆別立て法によるスポンジケーキの基					
期											

		●ロールスポンジ(別立て法)	本製法、メレンゲの立て方、ロールケーキの巻き方	
	8			
	9	魚と千切り野菜のサラダ 豚肉のリエット 豚フィレ肉のポワレ 豚フィレ肉のグリル 酒を煮詰めたソース 季節の野菜の付け合わせ ●デコ型で焼くスポンジ(共立て法)	リエットの製法 豚フィレ肉の火入れ 酒を煮詰めたソースの製法 ◆共立て法によるジェノワーズの基本製法、全卵の泡立て具合と粉類の混ぜ具合の見極め	
期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	鶏肉のポーピエット 鶏肉の煮込み 豚肉の煮込み ●シュクレ生地のタルト	鶏肉の開き方 肉の煮込みの製法 ◆シュクレ生地の基本製法、生地の伸ばし方、型への敷き込み方	
	11	鶏のムース トマトフォンデュ 牛フィレ肉のポワレ 酒を煮詰めたソース 季節の野菜の付け合わせ ●ブリゼ生地のタルト	にく、生クリーム、卵を使ったムースの製法 トマトの煮詰め方 牛フィレ肉の火入れ 酒を煮詰めたソースの製法 ◆ブリゼ生地の基本製法、生地の伸ばし方、型への敷き込み方	
	12	ホタテとパプリカのゼリー寄せ 牛ほほ肉のワイン煮込み 季節の野菜の付け合わせ ●シュー生地を使ったお菓子	ゼリー寄せの製法 牛ほほ肉の取り扱い 牛ほほ肉の火入れ ◆シュー生地の基本製法、絞り袋に慣れる	

期	1	<p>ミニッツステーキ オマールの煮込み あさりの漁師風 ベーコンを巻いた牛フィレ肉のグリル 酒を煮詰めたソース 季節の野菜の付け合わせ ●アシェットデセールとアントルメ</p>	<p>ミニッツステーキの製法 オマール海老の取り扱い、火入れ アメリカヌソースの製法 牛フィレ肉の火入れ</p> <p>酒を煮詰めたソースの製法</p> <p>◆これまで身に着けた技術や知識を元にコース料理のデザート、パティスリーにあるようなケーキを作り上げる</p>	
	2			
	3			