３．教職員

（２）授業担当者一覧

教科・科目		１－１	２－１	２－２	氏名	資格	実務経験
食生活と健康		○	○		柿崎　明美	管理栄養士	A
食品と栄養の特性		○	○	○	渡辺　真理子	管理栄養士	A
食品の安全と衛生				○	笠原　義正	薬剤師・薬学博士	D
		○			渡辺　真理子	管理栄養士	A
		○	○		保科　仁	獣医師	D
		○	○		木村　良子	栄養士・専門調理師	A
調理理論と食文化概論		○	○	○	石山　綾子	管理栄養士	A
調理実習	日本料理	○			会田　勝弘	専門調理師	B
			○		伊藤　伸也	専門調理師	C
	西洋料理	○			柏倉　正路	専門調理師	C
			○		大井　英	専門調理師	C
	中国料理	○			高橋　英生	専門調理師	B
			○		鈴木　栄	調理師	B
	そば	○			佐藤　悟一	調理師	B
	すし	○	○		西田　哲也	調理師	B
総合調理実習		○	○		板垣　京子	高等学校教諭	
		○	○		佐藤　茂		B
		○	○		大井　英	専門調理師	C
		○	○		木村　良子	栄養士・専門調理師	A
国際コミュニケーション			○		後藤　ｼﾞｬﾈｯﾄ		
高度調理実習	日本料理 選択日本料理			○	佐藤　貞次	専門調理師 ふぐ調理師	B
	西洋料理			○	大井　英	専門調理師	C
	選択西洋料理			○	林　　浩生	調理師	B
	中国料理			○	鈴木　栄	調理師	B
	めん			○	佐藤　悟一	調理師	B
	製菓			○	菅野　秀昭	製菓衛生士	B
	集団調理			○	木村　良子	栄養士・専門調理師	A
フードサービス				○	板垣　京子	高等学校教諭	
				○	佐藤　茂		B
短期フランス語入門		○	○		後藤　ｼﾞｬﾈｯﾄ		
キャリアセミナー		○	○		孫田　淳	高等学校教諭	

実務経験の内容・区分

A　管理栄養士等として病院等で勤務した経験から、食に関して栄養の面からの導入や現場での衛生管理の在り方など実体験を踏まえて教えることができる。

B　自営の経営者またはホテルマンとしての経験を基に、調理の大切さと共に経営のあり方などを実学として教えることができる。

C　現場で働いた経験を踏まえ、季節に応じた食材を料理し、皿への盛り付け方などを含めた接客の基本を大切にした実習ができる。

D　保健所・衛生研究所などに勤務した実績により、公衆衛生や食の安全性への造詣が深く、食品に対して、健康危害の予防のあり方や食品安全対策など最新の情報も教えることができる。