

## 「どんぶりモジュール」のカリキュラム

回数	授業テーマ	実習献立	内 容
1	1. 丼について 2. 食品の衛生について 3. だし汁の引き方	一、水菜と揚げの煮浸し	・ どんぶりの定義と種類について理解する ・ 食材の取り扱いと衛生的な調理を理解する ・ だし昆布、花鰹を用いた一番だし汁の引き方を習得する
2	1. 米の炊き方 2. 野菜の切り方 3. だし汁の調味	一、白御飯 一、厚揚げと小松菜の煮物	・ 食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・ だし昆布、花鰹を用いた一番だし汁の引き方を反復する ・ どんぶりに用いる米と炊飯方法を習得する ・ 一番だし汁を用いた調味を理解する
3	1. 煮る（1）	一、玉子丼 一、きつね丼	・ 食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・ だし昆布、花鰹を用いた一番だし汁の引き方を反復する ・ どんぶり地の調味と卵とじの基本を習得する ・ 材料の切り方、煮方と調味を習得する ・ 卵とじの基本的な技法を習得する
4	1. 煮る（2）	一、木の葉丼 一、牛丼	・ 食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・ どんぶりに用いる御飯の炊飯を反復する ・ 煮る際の調味加減、加熱加減を習得する ・ だし昆布、花鰹を用いた一番だし汁の引き方を反復する ・ どんぶり地の調味と卵とじの加熱加減、技法を習得する
5	1. 煮る（3）	一、親子丼 一、豚丼	・ 食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・ 丼に用いる御飯の炊飯を反復する ・ 煮る際の調味加減、加熱加減を習得する ・ だし昆布、花鰹を用いた一番だし汁の引き方を反復する ・ どんぶり地の調味と卵とじの加熱加減、技法を習得する
6	1. 煮る（4）	一、他人丼 一、すき焼き丼	・ 食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・ 丼に用いる御飯の炊飯を反復する ・ 煮る際の調味加減、加熱加減を習得する ・ だし昆布、花鰹を用いた一番だしの引き方を反復する ・ どんぶり地の調味と卵とじの加熱加減、技法を習得する
7	1. 小鉢各種（1） 2. 汁物・吸物（1）	一、牛蒡と蓮根のきんぴら 一、田舎味噌 豆腐 若布	・ 食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・ 汁物・吸物の種類と取り合わせを理解する ・ どんぶりにおける小鉢の位置付けや種類を理解する ・ 味噌汁の調理と調味を習得する
8	1. 小鉢各種（2）	一、胡瓜とじゃこ、若布の酢の	・ 食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・ 食材への塩加減と処理法を習得する

	2. 汁物・吸物（2）	物 一、赤だし汁 巻き湯葉 三つ葉	・基本的な合わせ酢と種類を習得する ・味噌汁の調理と調味を習得する
9	1. 小鉢各種（3） 2. 汁物・吸物（3）	一、法蓮草と椎茸の浸し 一、三度豆の胡麻和え 一、吸物 かき玉	・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・和え物の和え衣の種類と調理法を習得する ・青物の下茹で方法や取り扱いを習得する ・吸物の調理と調味を習得する
10	1. 実技試験	5人前のどんぶり、汁物、小鉢を調製する	・1人で指定された5人前のどんぶり、小鉢、汁物を100分で調製し、均一な仕上がりの商品を作り上げる ・評価票に基づいて衛生面、食材の扱い、味、盛りつけ、商品価値を評価する
11	1. 揚げる（1）	一、野菜のてんぷら さつま芋 南瓜 茄子 海苔 大葉 蓮根 天つゆ	・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・揚げ物の火通り加減の見極めを習得する ・各食材に合わせた切り方、処理法を習得する ・揚げ油の温度の見極めと管理を習得する ・天ぷら衣の合わせ方、濃度調整を習得する
12	1. 揚げる（2）	一、魚介類の天ぷら 海老 鱈 穴子 青唐 天つゆ	・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・揚げ物の火通り加減の見極めを習得する ・各食材に合わせた切り方、処理法を習得する ・揚げ油の温度の見極めと管理を習得する ・天ぷら衣の合わせ方、濃度調整を習得する
13	1. 揚げる（3）	一、海老天井 一、かき揚げ井	・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・各食材に合わせた切り方、処理法を習得する ・各食材に合わせた揚げ油の温度管理を習得する ・天井つゆの調味を習得する
14	1. 揚げる（4）	一、から揚げ井 一、すまし汁 焼きカニと水菜 一、水菜と海老のみぞれ和え	・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・から揚げの下処理、調味を習得する ・だし昆布、花鰹を用いた一番だしの引き方を反復する ・吸物の調味を習得する
15	1. 複合井（1）	一、トンカツとじ井 一、菊菜としめじの浸し 一、潮汁 蛤吸い 三つ葉	・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・複合した加熱調理工程を習得する ・衣のまぶし方、取り扱いを習得する ・潮汁の作り方と調味を習得する
16	1. 複合井（2）	一、味噌カツ井 一、ソースかつ井 一、田舎味噌 揚げ豆腐 葱	・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・複合した加熱調理工程を習得する ・衣のまぶし方、取り扱いを習得する ・各種ソースの調味を習得する
17	1. 複合井（3）	一、チキンカツとじ井 一、菊菜と椎茸の胡麻和え	・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・複合した加熱調理工程を習得する ・衣のまぶし方、取り扱いを習得する

		一、赤だし汁 豆腐 三つ葉	
18	1. 複合井 (4)	一、海老天とじ井 一、すまし汁 巻き湯葉 三つ葉 一、畑菜芥子和え	・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・天ぷらの一連の調理を反復する ・複合した加熱調理工程を習得する
19	1. 実習演習授業	これまでに習った井、小鉢、汁物の内、定められた献立を実際の営業と同様に提供	
20	1. 実技試験	5人前のどんぶり、汁物、小鉢を調製する	・1人で指定された5人前のどんぶり、小鉢、汁物を100分で調製し、均一な仕上がりの商品を作り上げる ・評価票に基づいて衛生面、食材の扱い、味、盛りつけ、商品価値を評価する
21	1. 焼く (1)	一、鰻井 一、肝吸い 一、鰻ざく	・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・鰻の取り扱いと焼き方を習得する ・焼きたれの配合を習得する
22	1. 焼く (2)	一、牛肉照り焼き井 一、牛ステーキ井 一、野菜サラダ 一、漬物	・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・牛肉の焼き方と火入れ加減を習得する ・サラダの作り方とドレッシング調製を習得する ・漬け物の取り合わせと切り方、盛りつけを習得する
23	1. 焼く (3)	一、豚生姜焼き井 一、豚照り焼き井 一、蓮根胡麻和え	・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・豚肉の焼き方と火入れ加減を習得する ・豚肉の下処理と調味を習得する
24	1. 焼く 4	一、鶏照り焼き井 一、白和え 一、五目味噌汁	・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・照焼きタレの配合と調味加減を習得する ・鶏肉の取り扱いと焼き方を習得する ・豆腐を用いた和え衣の調味を習得する
25	1. 生食 1 2. 魚の下ろし方 切り方	一、鯛の三枚おろし 切りだし 一、鉄火井	・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・魚の下処理と下ろし方を習得する ・魚の切り出し方を習得する
26	1. 生食 2	一、ばくだん井 鯖 卵 オクラ 山芋 納豆 葱海苔 一、赤だし汁 乾燥麩 葱	・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・魚の切り出しを反復する ・各食材の切り方、取り合わせを習得する

27	1. 生食3 2. 寿司飯の作り方	一、海鮮どんぶり 鮪 鯛 烏賊 サーモン 帆立 牡丹海老 いくら 海苔 山葵 一、すまし汁 焼舞茸 水菜 柚子	・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・魚の切り出しを反復する ・寿司飯の炊飯、合わせ酢の調味、合わせ方を習得する	・各食材の切り方、取り合わせを習得する
28	1. 生食4 2. 寿司飯の作り方	一、散らし寿司丼 一、山掛け丼 一、潮汁 鯛 葱 生姜	・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・寿司飯の炊飯、合わせ酢の調味、合わせ方を習得する	・魚の切り出しを反復する ・潮汁の引き方、調味を習得する
29	1. 実習演習授業	これまでに習った丼、小鉢、汁物の内、定められた献立を実際の営業と同様に提供		
30	1. 実技試験	5人前のどんぶり、汁物、小鉢を調製する	・1人で指定された5人前のどんぶり、小鉢、汁物を100分で調製し、均一な仕上がりの商品を作り上げる ・評価票に基づいて衛生面、食材の扱い、味、盛りつけ、商品価値を評価する	

注：各回3時間（135分）授業