

# 2025年度 クッキング部の指導方針について

2025年4月作成

## 1 指導体制

顧問 4名  
外部コーチ 0名  
その他( )

## 2 年間目標

包丁の使い方の向上と、調理法の学習、材料に関する知識の習得、調理技術の向上を目指し、料理コンテストに応募も可能な限り行いたい。

## 3 指導方針

生徒がやりたいことを自分で計画を立て、実行できるように手助けする。  
生徒が選んだ料理とお菓子のレシピを90分で調理、試食、片づけまで終われるようにする。部活動には必ず教員が立ち合い、レシピを考える時点でアドバイスが必要な場合は、  
生徒の能動的な活動を手助けできるように見守る。

## 4 指導内容・方法

安全に気を配り、楽しく食に興味を持てるように指導する。  
食べることを通して、製造過程を勉強し、食の専門知識を伝える。

## 5 主な年間計画

学期	月	活動内容
1 学 期	7	
	8	新入生の仮入期間に合わせ、簡単なお菓子作りを4月中は行う。 慣れてきたら、文化祭で販売する物のレシピ考案と試作を3回くらい行う。
2 学 期	9	
	10	
	11	文化祭に向けて、メニューを決定し、試作と販売方法を考える。 オープンディで作るものを作り試作し決定する。
	12	
3 学 期	1	
	2	高3の卒業に向けて、プレゼントや色紙の準備をする。 3送会で作るレシピの考案、試作し決定する。
	3	bingo会などで部員との交流を図る。

合宿や遠征など宿泊を伴う活動については、必ず記載する。