

講義スケジュール

(基礎編) 対象：1年生

日程	時間	科目	講師
①10/23 ②12/2 ③12/3 ④12/4 ⑤1/8	7:00	学校集合、講義準備	
	8:30～9:00	(座学) 日本の食文化について	在仏日本大使館 及びジェトロパリ
	9:00～10:00	(座学) 和牛と産地特性について 【飛騨牛紹介】	公益社団法人全国食 肉学校講師
	10:00～10:15	休憩、実習教室に移動	
	10:15～13:00	牛肉のカット実演【飛騨牛使用】 カタロース	公益社団法人全国食 肉講師
	13:00～14:00	休憩	
	14:00～16:30	調理実演、試食	公益社団法人全国食 肉学校講師
	16:30～17:00	テスト・賞品（関の包丁）授与 アンケート	
	17:00～17:30	質疑応答	

(応用編) 対象：2年生

日程	時間	科目	講師
①10/21 ②10/22 ③1/6 ④1/7	7:00	学校集合、講義準備	
	8:30～9:00	(座学) 貿易、価格、肥育、家畜条 件【飛騨牛紹介】	在仏日本大使館 及びジェトロパリ
	9:00～10:00	(座学) 和牛と産地特性について 【飛騨牛紹介】	公益社団法人全国食 肉学校講師
	10:00～10:15	休憩、実習教室に移動	
	10:15～13:00	牛肉のカット実演【飛騨牛使用】 リブロース、バラ	公益社団法人全国食 肉学校講師
	13:00～14:00	休憩	
	14:00～16:30	調理実演、試食	公益社団法人全国食 肉学校講師
	16:30～17:00	テスト・賞品（関の包丁）授与 アンケート	
	17:00～17:30	質疑応答	

(講師向け)

日程	時間	科目	講師
①10/24 ②12/5 ③1/9	8:30～17:30	意見交換、カット実習等	公益社団法人全国食 肉学校講師