

<b>授業科目名</b>		私たちが考える「和歌山だから作れるお弁当」					
<b>対象学生</b>	全学部 全学年	<b>開講期間</b>	後期集中	<b>単位数</b>	2	<b>備考</b>	各大学 10 名まで
<b>担当教員</b>	藤澤祥子（和歌山信愛女子短期大学）						

**【授業のねらい・概要・科目の位置付け】**

チームワークによる計画の立案・遂行と様々な事業をプロデュースできる実践力を育成すると共に、郷土料理・地産地消・食育について学ぶことを目的に、和歌山の6大学・高専で学ぶ学生が連携して、「和歌山だから作れるお弁当」の企画・販売を行います。

**【授業計画】**

本授業は、連携校の学生が集まって行われる集合授業・グループワークと、成果発表を兼ねた販売によって行われます。

実施日		形式	時間	会場(予定)	内容
10月13日	土	集合授業	9:30~17:00	信愛女子短期大学 視聴覚教室(1307)	食育と和歌山の地域食材について (和歌山信愛女子短期大学 藤澤祥子 先生)
					弁当および惣菜の衛生管理 (近畿大学 生物理工学部 泉 秀実 先生)
					弁当のコンセプトと内容について検討 (藤澤先生)
10月20日	土	集合授業 グループワーク	9:30~17:00	信愛女子短期大学 試食室	弁当の献立作成・立案① (藤澤先生)
					弁当の献立作成・立案② (藤澤先生)
11月10日	土	集合授業 グループワーク	9:30~17:00	信愛女子短期大学 試食室	弁当の試食と検討 (藤澤先生)
					弁当の「おしながき」作成 (藤澤先生)
11月23日	金	発表	10:00~12:00	和歌山城	販売・成果発表

**【到達目標】**

郷土料理・地産地消・食育について学ぶと共に、グループに分かれて弁当を企画・考案します。また、地元企業と協力して和歌山市食祭で発表（販売）を行い、産・学の連携による地域貢献について体験的に理解を深めます。

**【成績評価方法】**

積極的な受講度、作成した弁当によって評価を行います。

**【教科書・参考書】**

授業中に必要な資料等を配布します。