

2025年度教育課程及び授業担当教員一覧

	科 目	分 野	時数	実務	実務時数	担当教員	所 属 (役職)	
調理師免許取得講座	食生活と健康		90			出口 雄也	長崎国際大学薬学部薬学科 (講師)	
						余 乾生	長崎国際大学人間社会学部国際観光学科 (助教)	
	食品と栄養の特性		150			嘉数 圭祐	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科 (助手)	
						野田 智章	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科 (助手)	
						山下 千尋	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科 (助手)	
						井上 朋奈	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科 (助手)	
				○	28	北原 幸	九州文化学園調理師専門学校 (教員)	
	食品の安全と衛生		150			射場 仁美	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科 (助教)	
				○	30	市瀬 尚子	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科 (助手)	
		実習				野田 智章	長崎短期大学 地域共生学科 食物栄養コース (助教)	
	調理理論と食文化概論		180			鴨川 多鶴子	九州文化学園調理師専門学校 (教務主任)	
				○	72	楠本 雅美	武雄市役所 福祉部 健康課 健康づくり課	
				○	48	野口 智子	九州文化学園調理師専門学校 (助手)	
	調理実習 高度調理技術実習	西洋	510	○	299	梶山 典克	和洋旬菜 ツギハギ (マスターシェフ)	
		西洋		○		安永 和生	HTB ホテルヨーロッパ デ・アドミラル (料理長)	
		日本		○		神田 翼	小料理 かん田 (オーナーシェフ)	
		日本		○		柴山 幸喜	おだいどこ 旬【福岡】 (オーナーシェフ)	
		日本		○		眞崎 洋文	雲仙観光ホテル 和食料理長	
		中国		○		浦田 修	中華菜館 龍天楼 (福岡)	
		中国		○		松林 法之	佐世保カントリークラブ (料理長)	
		精肉		○		真弓 忠治	真弓精肉店 (代表)	
		基礎					鴨川 多鶴子	九州文化学園調理師専門学校 (教務主任)
		助手		○			野口 智子	九州文化学園調理師専門学校 (助手)
助手						當房 有紗		
助手		○				森 来夢		
校外実習			○					
総合調理実習	集団給食実習	90	○	90	野口 智子・當房 有紗	九州文化学園調理師専門学校 (助手)		
	接客マナー		○		梶谷 良子	ソーシャル淳心ファッションビジネス専門学校		
フードサービス実習	西洋、日本、中国	90			鴨川 多鶴子	九州文化学園調理師専門学校 (教務主任)		
// (助手)					野口 智子・當房 有紗 森 来夢	九州文化学園調理師専門学校 (助手)		
トータルコーディネート	ラッピング POP広告	60	○	60	佐野 久美子	クリエイトスペース (代表)		
	フラワーアレンジ・書道		○		柄本 梅子	魔法使いの花屋さん (代表)		
	フラワーアレンジ		○		柄本 慎也	魔法使いの花屋さん		
	色彩コーディネート		○		須藤 由美子	House-code L I N O		
	テーブルコーディネート		○		安永 和生	HTB ホテルヨーロッパ デ・アドミラル (料理長)		
	イメージイラスト		○		岩崎 節子	長崎短期大学 (司書)		
レストランプロデュース		30	○	30	園田 夕雅	ファインサービストレード【佐賀】 (代表)		

選 択 必 修 科 目	茶道文化				安部 直樹	九州文化学園理事長		
	ホスピタリティ概論		30	○	30	安徳 勝憲	(同) HRエンゲージメント (代表)	
	製菓・製パン実習	洋菓子	120	○	51	酒井 良明	お菓子工房 いくた (オーナーシェフ)	
		和菓子		○		藤川 康雄	藤川製菓所 (店主)	
		<small>パン・シエガーデコレーション</small>					鴨川 多鶴子	九州文化学園調理師専門学校 (教務主任)
	食楽論		30	○	30	高木 龍男	草加家 (代表取締役)	
				○		林 拓生	味菜自然村	
				○		川添 光蔵	川添酢造	
				○		樋口 聡子	キッチンきらら	
				○		青木 陽馬	たねのわ搾油所	
				○		内野 博行	ななえ歯科クリニック (院長)	
				○		北村 誠	北村製茶	
				○		徳島 祈歩	九州文化学園小中学校	
				○		淵野 貴子	耕房野の風	
		○		原 直美		レストラン蜂の家 (社長)		
カップリングカフェ &リカー	洋酒	40	○	33	池野 辰太郎	池野商店 取締役部長		
	日本酒		○		長野 哲也	梅ヶ江酒造 (代表取締役)		
	コーヒー		○		田中 喜邦	Tanaka Coffee (店主)		
	紅茶		○		津田 雪子			
	ワイン		○		宮副 真理子			
	<small>日本茶・中国茶</small>					嶋内 麻佐子	長崎国際大学茶道文化研究所 所長	
	<small>フード・スイーツ</small>		○		梶山 典克	和洋旬菜 ツギハギ (マスターシェフ)		
	<small>フード・パン</small>					鴨川 多鶴子	九州文化学園調理師専門学校 (教務主任)	
フランス語	30	○	30	徳山 研一	<small>カフェ&レストラン</small> Au Bord du Lac (オーボーデュラック) オーナーシェフ			
接遇作法		40	○	40	梶谷 良子	ソーシャル淳心ファッションビジネス専門学校		
			○		峰下 和子			
介 護 食	介護食士概論	60	○	48	柳 諒 慎一	生活介護 ウィロー 管理者		
	医学的基礎知識		○		柳 智盛	長崎国際大学人間社会学部社会福祉学科 (教授)		
	高齢者の心理					北原 幸	九州文化学園調理師専門学校 (助手)	
	栄養学		○		野田 智章	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科 (助教)		
	食品学					浦 秀美	長崎国際大学人間社会学部社会福祉学科 (講師)	
	食事介助		○		射場 仁美	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科 (助教)		
	食品衛生学		○		浦田 修	中華菜館 龍天楼 (福岡)		
	調理理論 調理実習				○	梶山 典克	和洋旬菜 ツギハギ & イタリアレストランレカール (マスターシェフ)	
					○	松林 法之	佐世保カントリークラブ (料理長)	
					○	神田 翼	小料理 かん田 (オーナーシェフ)	
							鴨川 多鶴子	九州文化学園調理師専門学校 (教務主任)
					○	野口 智子	九州文化学園調理師専門学校 (助手)	
							當房 有紗	九州文化学園調理師専門学校 (助手)
					○	森 来夢	九州文化学園調理師専門学校 (助手)	
	1700		919					