

		8:30 第1限		10:15 10:25		第2限		12:10 13:00		第3限		14:45 14:55		第4限		16:40 16:50		第5限		18:35		オンライン科目・その他			
		科目		担当		科目		担当		科目		担当		科目		担当		科目		担当		科目		担当	
月	1年	食 米	1			ホスピタリティーコミュニケーションⅡ	202	西岡														生物学	渡		
			2																				生物学	渡	
			3																				英語Ⅱ	木村	
	2年	食 米	4																				英語Ⅱ	木村	
			5	9:00	栄養学実験【12回】			栄実	治京																
			6	製	情報リテラシー演習Ⅱ キャリアプランニング	コ実	藤井 神殿	情報リテラシー演習Ⅱ キャリアプランニング	コ実	藤井 神殿	情報リテラシー演習Ⅱ	コ実	藤井	栄養学	201	清水	栄養学	201	清水						
1年	食 米	1																							
		2																							
		3	9:30	栄養指導論実習Ⅱ			104	森	13:00	栄養指導論実習Ⅱ 15:40															
2年	食 米	4																							
		5																							
		6	製																						
火	1年	食 米	1			食品衛生学	101	黒木	食品学Ⅱ	202	青山	献立作成論(給食)	104	高嶋									応用栄養学	岩田	
			2																						
			3																						
	2年	食 米	4			食品衛生学	101	黒木	食品学Ⅱ	202	青山	献立作成論(給食)	101	高嶋									応用栄養学	岩田	
			5																						
			6	製	コンピュータと情報 色彩学演習	104 203	山口 中村	色彩学演習 コンピュータと情報	203 104	中村 山口	製菓実習Ⅲ(洋) ファッション科学	203	中村	ファッションデザイン論	製実 201 102	齋藤 白坂 向山	プロジェクト演習ⅠB(製) プロジェクト演習ⅠB(ファ) プロジェクト演習ⅠB(ブラ)	*	齋藤 白坂 向山	現代社会と生活 現代社会と生活	西山 西山				
1年	食 米	1																							
		2	9:00	食品衛生学実験 11:40			栄実	成田																	
		3	9:00	給食管理実習Ⅱ【12回】			給実	高嶋																	
2年	食 米	4																							
		5	9:00	給食管理実習Ⅱ【12回】			給実	高嶋																	
		6	製	ファッション雑貨制作実習 9:30 テーブルコーディネート実習(フラワーを含む)			ファ実	白坂 山本	情報文化論	204	山口	マーケティング論	104	千田											
水	1年	食 米	1	9:00	食品学実験Ⅰ【12回】			食実	大西	コンピュータ演習Ⅱ	コ実	打田													
			2	9:00	調理実習Ⅱ【12回】			1調	橋本																
			3																						
	2年	食 米	4																						
			5	9:00	臨床栄養学実習 11:40			203	田中	特別研究Ⅱ	*	食物教員	14:55	食品加工学実習 17:35											
			6	製																					
木	1年	食 米	1	9:00	調理実習Ⅱ【12回】			1調	橋本	栄養指導論	101	森	哲学(1~4組)												
			2	9:00	食品学実験Ⅰ【12回】			食実	大西	教育原理	201	山崎													
			3																						
	2年	食 米	4																						
			5	9:00	臨床栄養学実習 11:40			203	田中	特別研究Ⅱ	*	食物教員	14:55	食品加工学実習 17:35											
			6	製																					
金	1年	食 米	1	9:00	栄養学実験【12回】			栄実	治京	スポーツ実習	講堂	高橋	スポーツ実習	講堂	高橋	献立作成論(給食)	203	高嶋					解剖生理学	成田	
			2																						
			3																						
	2年	食 米	4																						
			5	9:00	調理実習Ⅱ【12回】			1調	橋本	スポーツ実習	講堂	高橋	献立作成論(給食)	203	高嶋										
			6	製	製菓実習Ⅵ(洋) ヘアースタイル実習 服飾造形実習Ⅱ フレイトデザイン実習 企業研究Ⅳ	201 104 コ実 コ実 コ実	青山 山崎 西岡 神殿 東田	食品学 ホスピタリティーコミュニケーションⅡ キャリア基礎演習Ⅱ キャリア基礎演習Ⅱ キャリア基礎演習Ⅱ コーオプ実践特論Ⅱ	201 西岡 104 山崎 神殿 連携1	製菓理論Ⅳ(製パン) ビジネス実務演習Ⅰ 情報リテラシー演習Ⅲ	201 101 コ実	齋野 向山 山口	製菓理論Ⅴ(和) スタンダード・イングリッシュ ビジネス実務演習Ⅰ	201 202 101	齋野 杉 向山	スタンダード・イングリッシュ	202	杉							
1年	食 米	1																							
		2	9:00	給食管理実習Ⅱ【12回】			給実	高嶋																	
		3																							
2年	食 米	4																							
		5	9:00	臨床栄養学実習 11:40			203	田中	特別研究Ⅱ	*	食物教員	14:55	食品加工学実習 17:35												
		6	製																						
1年	食 米	1																							
		2	9:00	調理実習Ⅱ【12回】			1調	橋本	スポーツ実習	講堂	高橋	献立作成論(給食)	203	高嶋											
		3																							
2年	食 米	4																							
		5	9:00	給食管理実習Ⅱ【12回】			給実	高嶋																	
		6	製																						
1年	食 米	1																							
		2	9:00	調理実習Ⅱ【12回】			1調	橋本	スポーツ実習	講堂	高橋	献立作成論(給食)	203	高嶋											
		3																							
2年	食 米	4																							
		5	9:00	給食管理実習Ⅱ【12回】			給実	高嶋																	
		6	製																						
1年	食 米	1																							
		2	9:00	調理実習Ⅱ【12回】			1調	橋本	スポーツ実習	講堂	高橋	献立作成論(給食)	203	高嶋											
		3																							
2年	食 米	4																							
		5	9:00	給食管理実習Ⅱ【12回】			給実	高嶋																	
		6	製																						
1年	食 米	1																							
		2	9:00	調理実習Ⅱ【12回】			1調	橋本	スポーツ実習	講堂	高橋	献立作成論(給食)	203	高嶋											
		3																							
2年	食 米	4																							
		5	9:00	給食管理実習Ⅱ【12回】			給実	高嶋																	
		6	製																						
1年	食 米	1																							
		2	9:00	調理実習Ⅱ【12回】			1調	橋本	スポーツ実習	講堂	高橋	献立作成論(給食)	203	高嶋											
		3																							
2年	食 米	4																							
		5	9:00	給食管理実習Ⅱ【12回】			給実	高嶋																	
		6	製																						
1年	食 米	1																							
		2	9:00	調理実習Ⅱ【12回】			1調</																		