

第一回	5月(日) ① オリエンテーション&受験対策(食品成分表の見方、食品の分類)		
18:00~	4級 ①	3級 ①	2級 ①
	② 調理理論		
18:40~	4級 ②	3級 ②	2級 ②
第二回	6月(日) ③ 実技(基礎調理)		
18:00~	4級 ③	3級 ③	2級 ③
	④ 食品衛生		
18:40~	4級 ④	3級 ④	2級 ④
第三回	7月(日) ⑤ 実技(指定調理)		
18:00~	4級 ⑤	3級 ⑤	2級 ⑤
	⑥ 食事計画&調味%		
18:40~	4級 ⑥	3級 ⑥	2級 ⑥
第四回	7月(日) ⑦ 実技(指定調理)		
18:00~		3級 ⑦	2級 ⑦
18:40~			2級 ⑧
第五回	7月(日) ⑧ 実技(献立調理)		
18:00~		3級 ⑧	2級 ⑨
18:40~			2級 ⑩
第六回	8月(日) ⑨ 食品学		
18:00		3級 ⑨	2級 ⑪
18:40~			2級 ⑫
第七回	8月(日) ⑩ 実技(献立調理&献立表の記入の仕方)		
18:00~			2級 ⑬
18:40~			2級 ⑭