

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1年	1単位	選択必修
担当教員			
小松 義隆			

講義概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1年前期の「英語コミュニケーションⅠ」の続きとなる授業。行事に関連した食に関する題材が多くなる。</li> <li>・前期に習得した食物に関する語彙や表現を踏まえてさらに深く食に関する英語を学ぶ。</li> <li>・授業は基本的に教科書にのっとり行なうが、適宜食材や料理、お菓子などについての資料やレシピ、プリントなどを配布する。また食に関する英語の映画なども積極的に取り入れていく。</li> </ul>
授業計画	<p>1 Supplemental Health① 英語コミュニケーションⅡの進め方、評価方法等について 現代生活に欠かせないサプリメントについて 薬の種類に関しての英語 栄養素について 学習課題 復習：教科書P31 Supplements&amp;Exercise 1 予習：教科書P32～P34 Supplements: Pros and Cons&amp;Exercise 2,3 記事「サプリメント：食品、それとも医薬品」</p> <p>2 Supplemental Health② "cheat meal"とは？ "little"と"a little"、"few"と"a few"の違いについて 学習課題 復習：教科書P32～P34 Supplements: Pros and Cons&amp;Exercise 2,3 記事「サプリメント：食品、それとも医薬品」 予習：教科書P35 Coffee or Tea? &amp; Exercise 1</p> <p>3 Time for Tea① Coffeeの効能、Teaの効能 "give it a shot", "give it a try"の表現 病名について 学習課題 復習：教科書P35 Coffee or Tea?&amp;Exercise 1 予習：教科書P36～P38 Tea Time: The Difference between Green, Black, and Red Tea &amp; Exercise 2,3 記事"Green tea: Which one?"</p> <p>4 Time for Tea② 紅茶は英語で何というでしょう？ 発酵"fermentation"について Afternoon Teaについて：英国でのお茶の習慣 vs. Tea Ceremonyについて：日本のお茶の習慣 学習課題 復習：教科書P36～P38 Tea Time: The Difference between Green, Black, and Red Tea&amp;Exercise 2,3 記事"Green tea: Which one?" 予習：教科書P39 Vegetable Garden&amp; Exercise 1</p> <p>5 Fresh from the Garden① 家庭菜園について、野菜の英語 "have a green thumb"の表現、-mb語尾について黙字(Silent letters)の説明、英語での指の名称 学習課題 復習：教科書P39 Vegetable Garden&amp;Exercise 1 予習：教科書P40～P42 On the History of Mayonnaise &amp;Exercise 2,3 記事「サラダと塩」</p> <p>6 Fresh from the Garden② フランスの歴史、宰相リシリューについて、三銃士の説明から マヨネーズの歴史について、製法、英語発音について 「減～」 「無～」の表現について"low -", "- free" ポテトサラダのレシピ、"salad"の発音、語源について「塩」からの派生 学習課題 復習：教科書P40～P42 On the History of Mayonnaise &amp;Exercise 2,3 記事「サラダと塩」 予習：教科書P43 Japanese Delicacies &amp;Exercise 1</p> <p>7 Local Delicacies① 世界の郷土料理（東京の江戸前寿司、NYのペーグル）、日本人の持つ「デリカシー」の意味と英語話者の持つDelicacyの意味の違いについて 世界の大都市に住む人々の呼び方(New Yorker, Roman, Parisian, Tokyoites等 ) 「切る」の英語表現いろいろ 学習課題 復習：教科書P43 Japanese Delicacies &amp;Exercise 1 予習：教科書P44～P46 Different National Cuisines in Japan &amp;Exercise 2,3 記事「フードマイレージ」 課題として寿司ネタとして使われる魚介類の漢字、英語表現のワークシート配布</p> <p>8 Local Delicacies② 課題として出した寿司ネタとして使われる魚介類に関するワークシートの答え合わせ、理解度確認、回収。 国名と国籍と料理名：様々な国について 各国の代表的な料理について 日本国内のLocal Delicaciesについて フードマイルについて、日本の食料自給率について 学習課題 復習：教科書P44～P46 Different National Cuisines in Japan &amp;Exercise 2,3 記事「フードマイレージ」 予習：教科書P47 Halloween Barmbrack &amp;Exercise 1</p> <p>9 Trick or Treat!① 近年日本でも盛大に行われるようになってきたハロウィーンについて</p>

10	<p>Barmbrackとは？ ハロウィーン<small>の</small>習慣はどこから来たの？ 学習課題 復習：教科書P47 Halloween Barmbrack &amp; Exercise 1 予習：教科書P48～50 History of Halloween &amp; Exercise 2,3 記事「ハロウィーンはどんなお祭りなの？」 Trick or Treat!② ハロウィーン<small>の</small>起源、アイルランド<small>の</small>歴史について：ケルト民族について、ジャガイモ飢饉とアメリカに持ち込まれた伝統 ハロウィーンは日本のお盆+お正月？ 聖人 (Saints) について 学習課題 復習：教科書P48～50 History of Halloween &amp; Exercise 2,3 記事「ハロウィーンはどんなお祭りなの？」 予習：教科書P51 Thanksgiving Break &amp; Exercise 1</p>
11	<p>Giving Thanks① アメリカ・カナダの祝祭日、感謝祭、その起源 祝祭料理「七面鳥」なぜTurkeyと呼ばれるか？間違いが呼称に残るその歴史 感謝祭<small>に</small>始まるアメリカのホリデーシーズン、Black Fridayとは？ 季節的<small>に</small>関連するスポーツAmerican Footballについて 学習課題 復習：教科書P51 Thanksgiving Break &amp; Exercise 1 予習：教科書P52～54 The American Holiday Rush: Thanksgiving to New Year's 記事「クリスマスは家族と一緒に過ごすもの、それとも・・・」</p>
12	<p>Giving Thanks② 感謝祭<small>の</small>歴史、詳細 感謝祭<small>の</small>料理 (Turkey, Mashed Potatoes with gravy, cornbread pudding, pumpkin pie) メイシーズデパート<small>の</small>パレード 学習課題 復習：教科書P52～54 The American Holiday Rush: Thanksgiving to New Year's 記事「クリスマスは家族と一緒に過ごすもの、それとも・・・」 予習：教科書P55 Christmas 1 &amp; Exercise 1</p>
13	<p>Turkey and All the Trimmings① Christmas=Christ + mass、省略表現"X'mas"の注意点 Santa Claus (St. Nicholas) について、聖人<small>について</small>の復習 感謝祭<small>と</small>似ているクリスマス<small>の</small>料理、mince meat pieとは？肉<small>の</small>パイ？ 学習課題 復習：教科書P55 Christmas 1 &amp; Exercise 1 予習：教科書P56～P58 Recipe: Roast Turkey (ローストターキー) 記事「イギリス<small>の</small>クリスマス料理」</p>
14	<p>Turkey and All the Trimmings② Recipe, Ingredients, Procedure<small>の</small>再確認 目米<small>の</small>度量衡<small>の</small>違い、温度<small>の</small>単位<small>の</small>違い<small>の</small>再確認 ターキー<small>を</small>上手<small>に</small>切り分けるためのtip、またターキー<small>を</small>切り分ける人は誰？ mince meat pieとChristmas pudding 学習課題 復習：教科書P56～P58 Recipe: Roast Turkey (ローストターキー) 記事「イギリス<small>の</small>クリスマス料理」 予習：教科書P31～P58 後期範囲分<small>の</small>再確認 (Unit 7～13)</p>
15	<p>Review 後期範囲<small>の</small>復習、振り返り 試験<small>について</small> 授業評価 学習課題 復習：教科書P31～P58 後期範囲分<small>の</small>再確認 (Unit 7～13) 予習：試験勉強</p>
16	<p>後期試験 筆記試験</p>
授業形態	演習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	<p>① 調理師・製菓衛生士として英語で最小限のコミュニケーションがとれるようになることを目標とする。 ② 英語の食材名・調理法、分量（度量衡）の違い等について知ること<small>を</small>目標とする。 ③ 世界<small>の</small>様々な地域<small>の</small>料理<small>について</small>知り、また逆に日本<small>の</small>食文化<small>を</small>英語<small>で</small>説明<small>できる</small>ようになる。 ④ 祝祭<small>に伴</small>った料理<small>や</small>伝統<small>的</small>の食習慣<small>など</small>食<small>に</small>関連<small>した</small>世界<small>の</small>文化<small>的</small>背景<small>を</small>学ぶ<small>こと</small>を目標とする。 ⑤ リスニング、スピーキング<small>の上達に</small>努め、英語<small>に</small>慣れる<small>こと</small>で、発信型<small>の</small>コミュニケーション<small>ができる</small>ようになる。</p>
教科書・参考書	<p>テキスト：『現代の食を考える』（南雲堂） 須永紫乃生 鈴木理恵 関根紳太郎 宮下リンダ 授業中にプリント教材を適宜配布</p>
履修条件	
履修上の注意	1年次前期において「英語コミュニケーションⅠ」を履修していること。
オフィスアワー	月曜日1限（9：10～10：40）は研究室にいます。
備考・メッセージ	教科書 <small>の内容</small> には食材・栄養素・病気 <small>など</small> 多岐 <small>に</small> わたる独特 <small>かつ</small> 専門 <small>的</small> な言葉 <small>が</small> 出てくるため予習復習 <small>を</small> することが必要 <small>である</small> 。特に語句 <small>に</small> 関しては前もって辞書 <small>で</small> 意味 <small>を</small> 調べておく <small>こと</small> が重要。また授業時 <small>には</small> 必ず辞書（英和辞書）を持ってくること。