

## フードデザイン 課題について ②

・フードデザイン選択の皆さんへ

○なかなか皆さんと授業ができないですがいかがお過ごしですか？  
コロナウイルス関連で外出ができなかったりでストレスがたまったりと  
大変でしょうが食事・睡眠をしっかりとって体調管理に努めましょう。

○課題はプリント2枚両面になります。

No.1 → ことわざや慣用句です。下の語群から選んで記入しよう。  
(ヒント教科書P255)

No.2 → 教科書P144の見開きを見て答えましょう。

○ 課題は最初の授業で回収する予定です。評価に入ります。  
様々な課題があり大変でしょうが頑張ってください。

3年 ( ) 組 ( ) 番

( )

(教科書P251)

食に関わることばクイズ！

・食は、人の生活と密接にかかわっているため、ことわざや慣用句として使われている下の( )には食にかかわる言葉がはいる。語群から選び答えよう。

- ①海老で( )をつる。  
少しの労力で大きな利益をあげること。海老より立派で高価な魚。
- ②酸いも( )もかみ分ける。  
世の中の裏も表も知り尽くしているたとえ。酸っぱいものと対比する味は・・・
- ③青菜に( )  
元気がないこと。青菜にこれをふると、水分が抜けてしおれてしまう。
- ④( )が腐る。  
音程の外れた歌をばかにする言葉。元々臭いこれが腐ると我慢ができない。
- ⑤鴨が( )を背負ってくる。  
好都合であること。鴨といえば鴨鍋。その材料を鴨が自分で背負ってくること。
- ⑥煮ても( )でも食えない。  
手に負えないさま。食べられないモノはどう調理しても食べられない。
- ⑦一宿( )  
食事と宿をふるまうこと。「・・・の恩義」などと使う。
- ⑧( )の大木  
大きいだけで役に立たないこと。でも実際は食用として人気が高い食べ物。
- ⑨( )の鯉  
もはや自分の力ではどうすることもできない状態。調理される直前の鯉の状態。
- ⑩( )頭狗肉  
見かけと中身が一致しないこと。狗(いぬ)の肉を売っているのに看板にはこの頭を飾る
- ⑪あつものに懲りて( )を吹く。  
余計な用心をすること。熱い吸い物でやけどをすると、冷たいこの料理も冷まそうとする。
- ⑫( )飲馬食  
よく飲み食べること。たくさん食べる大きな動物。

語群

羊 飯 うど ねぎ 塩 牛 鯉  
まな板 甘い ぬかみそ 焼い なます

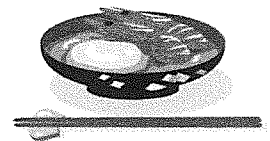
3年( )組( )番

氏名( )

- ⑬ ( ) にかすがい。  
かすがいとは釘のこと。手応えがなく無駄なたとえ。「ぬかに釘」も同じ意味。
- ⑭腐っても ( )  
有能な人やものは衰えても価値を失わないこと。
- ⑮ ( ) の頭も信心から  
つまらないものでも信じて拝めばありがたいこと。節分のときにこの頭を門に飾ることも
- ⑯ ( ) は小粒でもぴりりと辛い  
小さくても才能があれば、あなどれないということ。辛みのある香辛料。
- ⑰ ( ) も一人はうまからず。  
どんなに美味しい食べ物も、ひとりで食べると美味しくない。食事の雰囲気は大事。
- ⑱雨後の ( )  
同じようなことが次々と起こること。雨のあとはこれが一気に成長する。
- ⑲火中の ( ) を捨てる  
自分の利益にならない危険に自ら身をさらすこと。焼けているこれははじける。
- ⑳花より ( )  
風流なことより実益を選ぶこと。花をながめて楽しむよりこれを食べたい？
- ㉑秋 ( ) は嫁に食わずな  
からだを冷やすことを心配して嫁をいたわる意味と、美味しいから嫁にはもったいない  
という正反対の2つの意味が。
- ㉒ ( ) は食いたし命は惜しし  
利益は大きい危険が伴っていて迷うこと。この魚は美味しい毒がある。
- ㉓ ( ) は ( ) 屋  
何事も専門家にまかせた方がよいということ。2つの ( ) には同じ言葉が入る。

## 語 群

もち	いわし	たけのこ	鯛
だんご	栗	豆腐	山椒
ふぐ	鯛	なす	

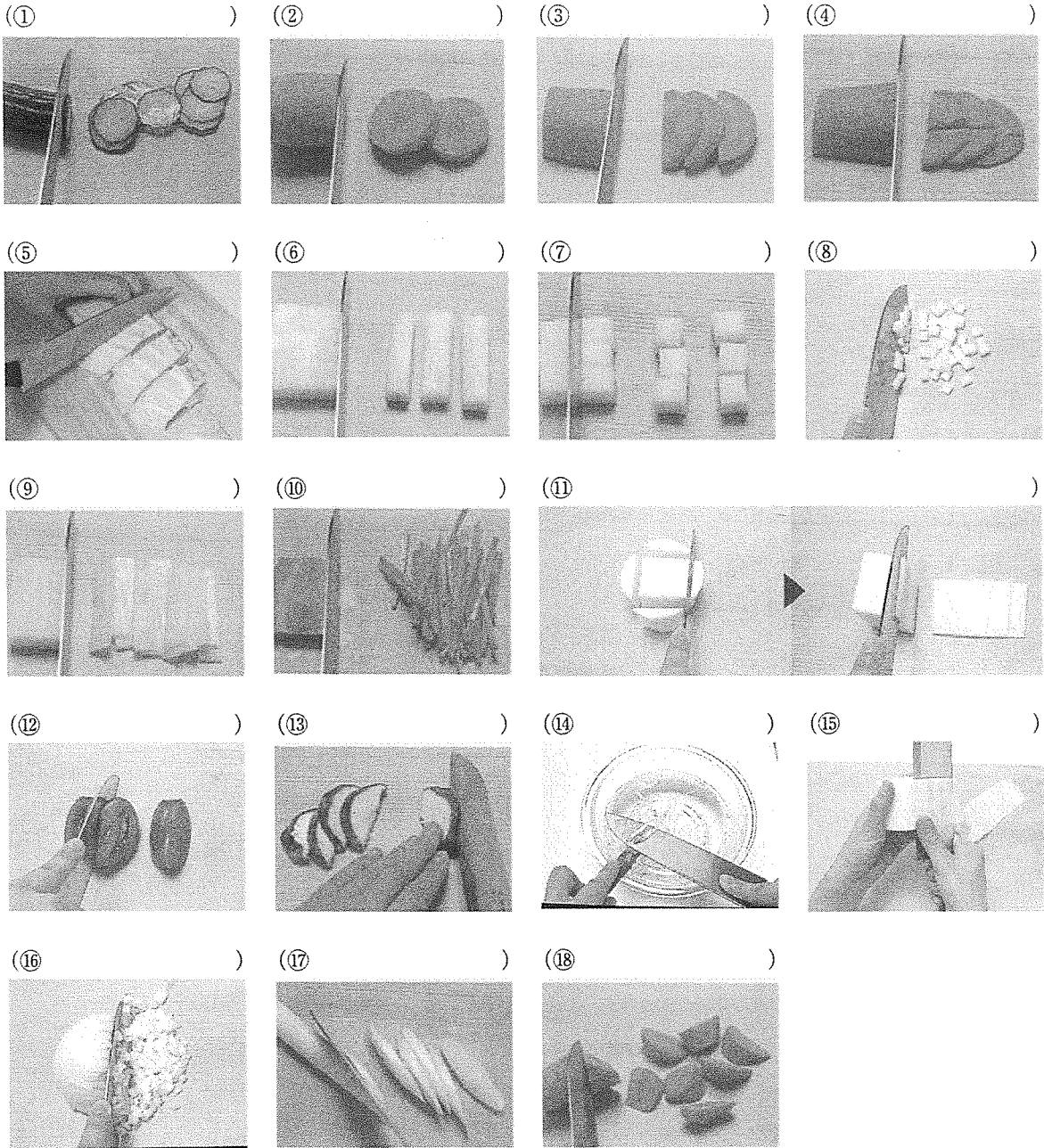


氏名( )

# 22

# 調理の基本や下ごしらえのやり方

1 次の切り方の名称を記入しよう。



フードデザイン(No2表)

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

3年( )組 着

(氏名 \_\_\_\_\_)

**2** 魚のおろし方 (一尾の下処理) について、次の ( ) にあてはまる語句を記入しよう。

1. (① ) やぬめりを取る。あじの場合はぜいごを取る。
2. (② ) ふたを広げ、(②) を取る。
3. 盛りつけのとき下になる方に切り目を入れて、包丁の先で(③ ) をかき出す。
4. 流水で中を洗い、ペーパータオルなどで(④ ) をふき取る。

**3** えびの下処理について、次の ( ) にあてはまる語句として適切な方に○をつけよう。

殻は(① 頭 ・ 足 ) のついている側から胴体に沿ってむき取る。揚げ物に使う場合は、尾先を少し切り、中の(② 水分 ・ 背わた ) を包丁の先でかき出す。  
 (③ 水分 ・ 背わた ) を取るのは、渋みや臭みを残さないためである。

**4** 次の肉の下処理をする理由を記入しよう。

①筋を切る	
②たたく	
③鶏肉の皮に穴を開ける	

**5** 火加減、油の温度、水加減について、次の文の下線部が正しい場合は○を、誤っている場合は正しい語句を記入しよう。

- ① 炎がなべ底にぴったりつく状態を強火という。 ( )
- ② 炎の先がなべ底にあたるくらいを状態を弱火という。 ( )
- ③ 炎がなべ周辺からはみ出すのが最適である。 ( )
- ④ 油を熱するとき、菜ばしをなべの底につけて細かい泡がじわじわ出てくるときは低温である。 ( )
- ⑤ 油に落とした天ぷら衣があまり沈まず、表面でパッと散るときは中温である。 ( )
- ⑥ 材料が水面から見え隠れするくらいの水の量をひたひたという。 ( )

フードデザイン NO2 (うら)

---



---



---



---



---



---



---