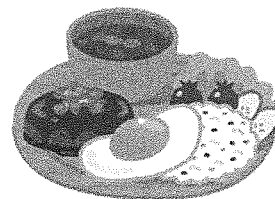


## フードデザイン 臨時休業中の課題について ③

○ 授業プリント2枚 (No.3, 4)

○ 食事作りレポート

- フードデザイン選択者の皆さんお元気でしょうか？体調はどうですか？  
前回の課題はできましたか？今回も課題がありますが、頑張ってください。
- 授業プリントは教科書を見て書き写しましょう。また、少し調べるものも  
ありますが、自分のスマホや iPhone 等やパソコン等を活用してください。
- 食事作りプリントは自分で料理を作りそれをレポートにまとめて下さい。  
自分が作っている途中の写真と盛り付けして完成した写真を撮影してください。  
撮影は自分のスマホや iPhone 等でもかまいません。  
写真は現像してほしいのですが、難しい場合は機器に保存をしてください。  
後日確認します。写真のデータは削除しないように気をつけてくださいね。
- 誰でも読める字で書きましょう。



3年 ( ) 組 ( ) 番 氏名 ( )

# R2フードデザイン課題

No.3表

3年( )組( )番  
氏名( )

## ○ 季節と伝統の食 (教科書口絵3, 4)

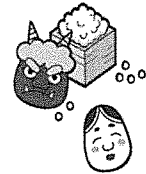
1月( )

- ・1/1 (正月) ..... ( )
- ( )
- ( )
- ・1/7 (人日) ..... ( )
- ・1/11 (鏡開き) ..... ( )
- ・1/15 (小正月) ..... ( )



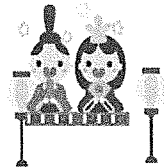
2月( )

- ・2/3 (節分) ..... ( ), 恵方巻き
- ・最初の午の日 (初午) ..... ( )



3月( )

- ・3/3 (桃の節句) ..... ( )
- ( )
- ( )
- ( )
- ・3/20頃 (彼岸) ..... ( )



4月( )

- ・4/8 (灌仏会) ..... 甘茶
- ・4月 ..... 花見 ( )



5月( )

- ・5/5 (端午の節句) ..... ( ) ( )

6月( )

- ・6/30 (夏越しの祓え) ..... 水無月

7月 ( )

- 7/7 (七夕) ... ( )
- 7/13~16 (盂蘭盆会) ... ( )
- 7/20頃 (土用の丑) ... ( )

野菜海藻など植物性食品を材料とした料理  
肉類を用いないことを原則

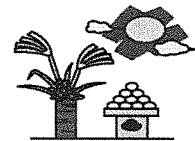


8月 ( )

- 夏祭り, 水飴, かき氷
- 8/13~16 (月遅れの盆, 旧盆) ... 精進料理

9月 ( )

- 9/9 (重陽の節句) ... ( ), 菊酒
- 9/15頃 (十五夜) ... ( )
- 9/23頃 (彼岸) ... ( )



10月 ( )

- 10/20 (恵比寿講) ... ( ), ( ), ( )
- 10/13頃 (十三夜) ... 枝豆, 栗

11月 ( )

- 亥の日 ... 亥の子もち
- 11/15 (七五三) ... ( )



12月 ( )

- 12/22頃 (冬至) ... ( ), ( )
- 12/31 (大晦日) ... ( )



# フードデザイン課題

## 第3章 20 食文化を見つめる

No.4(表)

【教科書:P.127~130】

1 世界の三大食法について、次の( )にあてはまる語句を記入しよう。p127

食法	地域	おもな食物
(①)食	米食圏／根菜, 果物食圏 東南アジア, 南アジア, 中近東, アフリカなど	インディカ米, いも類, 果物類
(②)食	米食圏 日本, (③), 韓国, ミャンマーなど	(④)米
ナイフ・フォーク・ スプーン食	(⑤)食圏 ヨーロッパ, アメリカなど	パン(手食)めん類 (⑥)類

2. 地域別の寿司の特徴について、次の( )にあてはまる語句を記入しよう。p128

・かぶら寿司は(①)県の郷土料理。塩漬けにした(②)とぶりを、にんじんや昆布などとともに(③)で漬けて発酵させたものである。

・かんぴょうとしいたけを甘辛く煮つけ、二重、三重に重ねた押し寿司を(④)寿司という。静岡県の郷土料理である。

・三重県では、すし飯の上に、(⑤)に漬けたかつおなどの赤身の魚をのせた手こね寿司が有名である。

・(⑥)寿司は和歌山県の郷土料理で、すし飯にさばやさけの切り身をのせ、(⑥)で包んだものである。

・大阪府や和歌山県で食べられる寿司で、小鯛を背開きにして、腹のなかにすし飯をつめたものを(⑦)ずしという。

・岡山県の郷土料理であるばら寿司は、(⑧)の多いちらし寿司である。

・愛媛県では(⑨)ずしが有名で、いわしやあじ、小鯛などを酢でしめ、おからに巻いた寿司である。

・大村寿司は、木製の(⑩)にご飯を広げ、白身魚、野菜のみじん切りなどをのせて、それを何層にも重ねた押し寿司。長崎県の郷土料理である。

3年( )組( )番氏( )

### 3 日本の各地方の郷土料理を, 2 の寿司以外に3つずつあげてみよう。p129

北海道・東北	
関東	
中部	
近畿	
中国・四国	
九州	

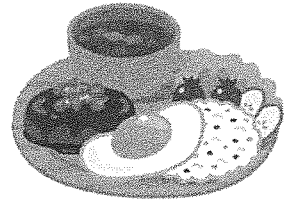
#### 郷土料理の違い

○自分の住む地域の郷土料理と、自分の住むところから遠く離れた地域の郷土料理をひとつずつあげ、使う食材、調理法や保存方法などの違いを書きましょう。  
教科書やインターネット等を活用して調べて書きましょう。

自分の住む地域の郷土料理名 ( )
違う地域の郷土料理 ( )

## フードデザイン レポートについて

料理を作ろう



- ① 朝食・昼食・夕食のどれでもよいので自分で料理を1回作る。
- ② 料理中の様子、作った料理を自分のカメラ（スマホ・iPhone可）で撮影する。
- ③ 別紙レポートに料理名、いつ作ったか。材料、工夫した点や感想等を書く。
- ④ 写真は現像できる人はレポートに貼って提出する。

現像が難しい人は後日授業で確認をするので削除しないように気をつけること。



3年 組 番 氏名

# フードデザイン レポート

## 1 料理名

その料理にした理由

## 2 材料

3年 組 番 氏名

### 3 実施状況

	内容	具体的な活動
月 日~ 月 日	実態調査	
月 日~ 月 日	問題点の把握	
月 日~ 月 日	実施	
月 日~ 月 日	まとめ	

#### 参考資料(本、ホームページアドレスなど)

--

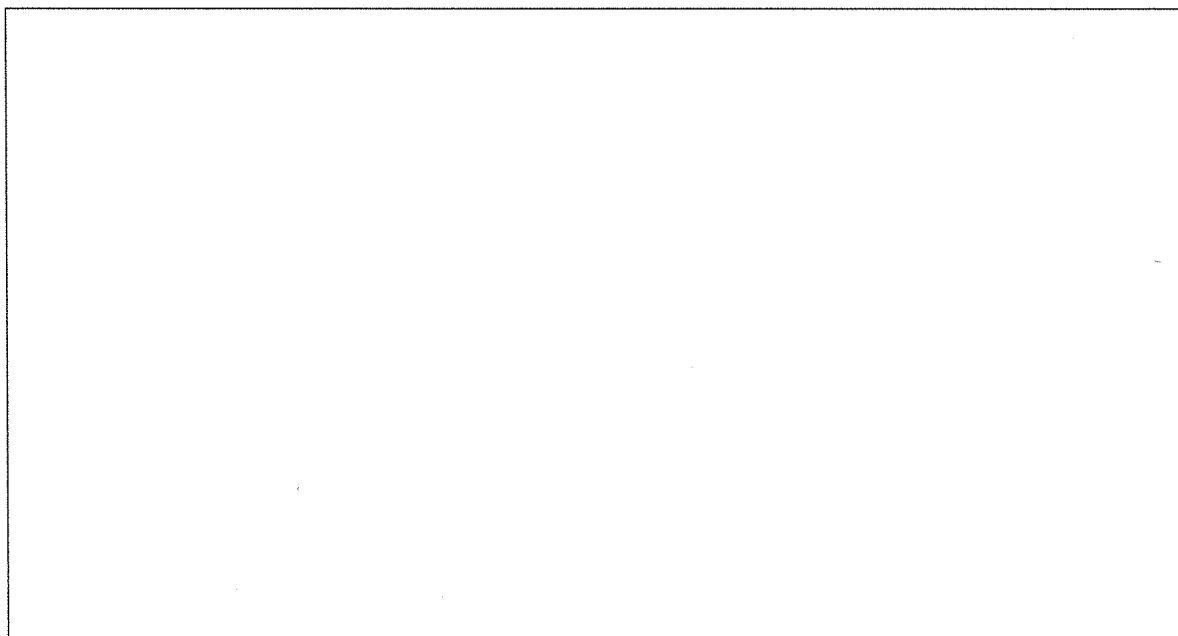
### 4 工夫した点など




## 5 料理中の様子(写真)



## 完成した料理(写真)



## 6 反省・評価

### ① 自分の反省、感想


### ② 家族の評価


### ③ 先生の評価

--

## 注意

- ・ まとめ方は各自で工夫してください。
- ・ パソコンを使用してもかまいませんが、プリントしたものを提出して下さい。
- ・ まとめや資料の用紙が足りない場合は、自分で用意したものを使用してください。  
(必ず記名)
- ・ 必ず写真をとること(出来上がった場面だけでなく、作業の途中なども)。  
写真は現像して、貼り付けるか、自分の携帯に保存しておくこと。削除しないこと。