

# 「フードデザイン（後期）」 第3回レポート作成の手引き

教科書 P103～115 生活ハンドブックP160～  
第5章 各国料理とコーディネート ① 料理の様式

設 問		教 科 書	生活ハンドブック
日本料理	①日本料理の特徴 ②日本料理の献立とマナー (1) 日本料理の献立 (2) はし使いのタブー (3) 食卓作法	P104 資料1  P104～105 P106～107 P106～107	P160
	日本の気候や風土によって、独特の献立や食卓作法が作りあげられました。はし使いのタブーや食卓作法は、レポート以外の内容も教科書や資料集をよく読み、実際の食事の場面で気をつけましょう。		
西洋料理	③ 西洋料理の特徴と献立、マナー (1) (2) 西洋料理の特徴 (3) 気軽なパーティー献立の名称 (4) 西洋料理の献立構成 (5) 西洋料理のマナー	P108 資料8 P108 P108～109 資料9 P110 資料11	P161
	欧米諸国の料理をまとめて西洋料理といいます。様々なパーティーで提供されるので、ナイフやフォークの使い方は知っておきたいですね。		
中国料理	④ 4大中国料理 ⑤ 中国料理の特徴と献立 (1) 中国料理の特徴 (2) 中国料理に使われる文字 (3) 飲茶	P112  P112 資料14 P112 資料15 P115 column	
	北京（ペキン）・四川（シセン）・上海（シャンハイ）・広東（カントン） 4大中国料理の特徴を学びましょう。あなたが一番好きなのはどの地域の料理でしょうか。P112の資料14を見ながら特徴をまとめ、考えてみましょう。		

第3回レポートの提出期限は 12/17（水）です。  
1週間前には提出するようにしましょう！

★6 調理実習



### 高評価のポイント

●学校での実習に参加していない人

- ・一汁二菜（主食、主菜、副菜、汁物）の4品以上
- ・何を作るかは自由ですが、高校生レベルのメニューを作ってください。
- ・市販の「〇〇の素（麻婆豆腐の素など）」は使用せず、1から頑張ってみましょう。
- ・教科書 P156～233 の実習ページも参考にしてください。

【献立例】

主食：ごはん、炊き込みごはん、ちらし寿司、チャーハンなど

主菜：魚・肉・卵・大豆製品の料理

副菜：野菜・海藻・いも類など

汁物：みそ汁、かき玉汁、のっぺい汁、コンソメスープ、ポタージュなど、

※他のおかずやデザートを作っても OK！

※『目玉焼き』など、高校生の調理実習として不十分なものは評価が下がります。

※作り方は、その作り方を知らない人が、それを見て一から作れるように詳しく書きましょう。用紙のスペースが足りない人は、他の用紙（レポート用紙など）を使ってもいいです。

※焼く、炒める、揚げる、ゆでる、こねるのどれかをしている写真（切るや手がないもしていない状態で鍋の前に立っているだけでは×）

※完成後、1人分を配膳した写真

●学校での実習に参加した人

- ・レポートの実習ページを見ながら、材料やつくり方をまとめましょう。
- ・「筑前煮」「きんとん」「田作り」「紅白なます」「伊達巻き」の作り方を箇条書きでまとめましょう。
- ・自分がどれかしか調理していなくても、全ての作り方を書いて下さい。

※「実習日」を書き忘れる人が多いです。  
調理をした日付を書いて下さい。