

R7「フードデザイン（後期）」 第4回レポート作成の手引き

◆教科書 P106～109、148～151、214～219

第5章 各国料理とコーディネート ①料理の様式 ②テーブルコーディネート
 実習編 献立と調理 ①献立を立ててみよう 正月料理

◆生活ハンドブック P161、349、【参考】裏表紙の前（旬の食材）

設 問		教 科 書	生活ハンドブック
和・洋・中の料理	① 席の決め方	P106、109、114	P349
	和・洋・中それぞれの料理の際の、席の決め方について理解しましょう。相違点も多いですが、出入り口に近い所が下座という点は共通しています。		
西洋料理	② 西洋料理の食卓構成	P123	P161
	西洋料理の食器の整え方とカトラリーの使い方を確認しましょう。カトラリーは、常に外側から順番に使用します。覚えておくと、社会に出て役に立つことがありますよ。		
献立作成	③ 献立作成について (1) 食品や調理法の組み合わせ (2) 色の組み合わせ (3) 季節感を感じる料理 (4) 献立の立て方 (5) 献立を立てる時、気をつけたいこと	P149 資料5 // P151 TRY //	【参考】 裏表紙の前 (旬の食材)
	食事の時、なぜ1品だけではなく、数種類を組み合わせるのでしょうか。献立作成の方法や留意点を確認して、実際に自分や家族の献立を立ててみましょう。		
おせち料理	④ おせち料理 (1) おせち料理に込められた意味 (2) 住んでいる地域の雑煮 (3) それぞれの料理に込められた意味	P214 P215～218	
	おせち料理は、それぞれの料理や、重箱に詰めることに意味があります。料理に込められた先人の思いを知りましょう。		
テーブルコーディネート	⑤ 自分の普段の食生活の振り返り	P116 資料1	
	⑥ テーブルコーディネートプランニング	P118 資料5	
教科書をよく読み、特別な日にふさわしいコーディネートを考えましょう。ナイフやスプーン、箸などを置く場所や向きにも気をつけましょう。食器や添える小物、植物も工夫してみましょう。 ※必ず色鉛筆で色を塗ってください。			

設 問		評価の基準
西洋料理	② 西洋料理の食卓構成	書きもらさないように、すべて選びましょう。
献立作成	③ 献立作成 (3) (5)	素材名ではなく、料理名を書きましょう。 【例】×そうめん ○冷やしそうめん 献立作成の際気をつけることを、様々な視点で考えてみましょう。
おせち料理	④ おせち料理 (3) おせち料理	省略せずに、全文を書きましょう。
テーブルコーディネート	⑥ 特別な日のテーブルコーディネート	<p>高評価のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「特別な日」というテーマに合わせて、日常とは違う特別なコーディネートを考えている。 ・【条件】の①～⑤を満たしている。 ・目的・テーマ、誰が食べるのか、いつどこで食べるのかが、具体的に詳しく書かれている。 ・イラストが丁寧に書かれていて、きれいに塗られている。 ・反省・感想が、2行いっぱい書かれている。 <p>◆目的・テーマ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クリスマスやひな祭りなどの行事 ・誕生日や記念日 ・還暦や入学のお祝い <p>など、具体的な設定を考えてみましょう。</p> <p>◆誰が食べるのか</p> <p>対象者によってテーブルコーディネートが変わります。年齢構成なども具体的に考えてみましょう。</p> <p>【例】×「家族」 ○「祖母（歯が悪い）、母、姉、3歳の弟」など</p> <p>◆いつ、どこで食べるのか</p> <p>「自宅」「友人の家」ではなく、詳しく書きましょう。</p> <p>【例】・自宅のリビングで椅子に座って ・祖父の家の和室の座卓で ・友達の家の庭でガーデンパーティーなど</p>

第4回レポートの提出期限：1 / 8（木）

1週間前までに提出しましょう！