

「フードデザイン（後期）」第2回レポート作成の手引き

教科書 P92～102、154、244～255、折込①、巻末調理便利帳⑨、

参照71～72

生活ハンドブック P164～165、P168～175

第4章 調理してみよう 調理操作と調理器具 調理用語 実習 子ども向け弁当

	設 問	教 科 書	生活ハンドブック
調理操作と調理器具	<b>1</b> 調理操作 (1) はかる (2) 切る (3) 計量スプーンの使い方 (4) まな板の扱い方 (5) 加熱調理の操作	P92 P93 資料6 巻末調理便利帳⑨ P96～100	P168 P164
	洗う、切る、煮る、焼く、ゆでる、蒸す、揚げる、炒める、和える、冷やす…。 多種多様な調理操作をマスターしましょう。		
	<b>2</b> だしの取り方 (1) だしの種類と取り方 (2) こんぶだし	P154 //	P168
和食の基本です。市販の「素（もと）」も便利だけれど、たまには素材からだしをとってみたいですね。 昆布、かつお節、煮干し、干しいたけなど、様々な物からだしを取ることができます。それぞれのだしの取り方を覚えましょう。			
調理用語	<b>3</b> 調理用語	P244	
知っているのと、レシピを見るときに便利ですよ。レポートに載っていない用語も、ぜひ見てください。			
実習	<b>★4</b> 切り方 A かつらむき B りんごの皮むき	折込①	P165
どちらか選び、挑戦しましょう！！何度か練習して、長い方の記録を書きましょう。切っている様子の写真（顔と手元）同封を忘れずに。			
弁当	<b>★5</b> 子ども向けの弁当の新製品	参照：P71～72 「3学童期と栄養」	
学童期の特徴を参考にしてメニューを決め、弁当が売れるための商品名・キャッチコピーを考えましょう。			

第2回レポートの提出期限は 11/26（水）です。

1週間前には提出するようにしましょう！

※12月9日（火）の調理実習について

申込締切：12/1（月） 申込書と実習費（500円）を提出

設 問		評価の基準
調理操作と調理器具	1 調理操作	教科書を見ながら、空欄・誤字がないように記入しましょう。誤字は不正解（文章中の誤字は減点）です。
	2 だしの取り方 (2)	こんぶを用いてだしをとるとき、 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 白い粉を洗わない理由</li> <li>・ こんぶに切れ目を入れる理由</li> <li>・ 沸騰直前にこんぶを取り出す理由</li> </ul> について理解しましょう。
調理用語	3 調理用語	誤字・脱字がないように気をつけましょう。
実習	★4 切り方 A かつらむき B りんごの皮むき	反省・感想は最後の行までぎっしり書きましょう。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ どんなことが大変だったか</li> <li>・ 今後の意気込み</li> </ul> などを書いてみましょう。  1度では、なかなかうまくいかない人が多いと思います。何度か挑戦した人は、一番多く切れた長さを書いてください。
		※写真はタイマーで撮影してもOKです。 ※自分の顔（頭部）と手元が写るように撮ってください。誰が切っているかわからないものはNGです。
弁当	★5 子ども向けの弁当の新製品	P 71～72 3学童期と栄養の本文や資料をよく読み、考えましょう。  【高評価のポイント】 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 思わず手に取りたくなるような商品名・キャッチコピー（中身と一致）</li> <li>・ 学童期の特徴や必要な栄養素・食品等がメニューに反映されている。</li> <li>・ 学童期の特徴に合ったアピールポイントが3行ぎっしり書かれている。</li> <li>・ イラストが丁寧に書かれており、色鉛筆できれいに塗られている。</li> </ul>