

説明用紙

2年生 家庭科課題

今年度は、「食生活と自立」に関して1年間勉強を行います。

その課題として、「調理の基本」と「緑黄色野菜を使った調理」を家庭で学習し、身につけてください。

課題はすべて成績に反映します。内容が充実するようにしっかりやりましょう。

①《 調理の基本 》

教科書P. 96～101を読みながら、総合ノートP. 61～63を仕上げましょう。

また、教科書P. 97を参考に「きゅうりのいろいろな切り方」を実践しましょう。裏面がワークシートになっています。詳しくは裏面をみましょう。

②《 緑黄色野菜を使った調理 》

教科書を読みながら、総合ノートP. 60を仕上げ、調理の準備をしましょう。

その上で、緑黄色野菜を使った料理を考え、調理を行いましょう。

【調理のやりかた】

① 緑黄色野菜を1種類以上使った料理を考えましょう。

→例) トマト、ニンジン、ピーマン、ほうれん草、ブロッコリー、オクラなど

② 主菜（メインのおかず）または副菜（メインではないおかず）にしましょう。

③ 生食以外であれば、調理の方法は何でもOK

→煮る・焼く・蒸す・炒めるなど生以外であれば可

④ 実際に行った調理は、総合ノートP. 76～77に詳しく記述をしましょう。

⑤ 調理は、お家の人と一緒にやってもかまいません。ただし、作業分担にきちんと記入をしてください。

⑥ 実際に作った料理の写真を撮り、総合ノートにはさんで写真も提出しましょう。

⑦ 感想・反省はすべての行をうめるように書きましょう。

提出用紙

《 調理の基本 》

教科書を読みながら、総合ノートP. 61～63を仕上げましょう。

また、教科書P. 97を参考に「きゅうりのいろいろな切り方」を実践し、以下のスペースに自分の切ったきゅうりの写真を貼りましょう。

実際にやってみた感想とその後のきゅうりの食べ方についても書きましょう。

《写真》

※いろいろな切り方をしたきゅうりが1本分すべて写るように
写真を撮りましょう。

※切り方がうまくいなくても、必ず自分でやりましょう。
やった分だけ自分の力になります。

※包丁の扱いには注意をしましょう。

※この文字の上に写真を貼ってOKです。

《感想》

《自分で切ったきゅうりの食べ方》(料理名・作り方・食べた時の食感の違いなど)

2年
名前 _____