



技術・家庭科(家庭分野)「郷土料理」課題



課題1は、「調べてみよう 鹿児島県の郷土料理」です。日本にはその地方独特の料理があります。まずは自分の住んでいる地域の郷土料理を調べてみましょう。挑戦できる人は、自分の地域以外の鹿児島県の郷土料理についても調べてみましょう。

調べたことは、新聞にまとめ、友達と交流し、鹿児島県の食文化の理解につなげていきましょう。

課題1

調べてみよう 鹿児島県の郷土料理

- 県内の郷土料理について調べ、新聞形式でまとめる。

課題の取り組み方と条件

- ①自分の地域の郷土料理を調べる。
- ②自分の地域以外の鹿児島県の郷土料理について調べる。
- ③調べた内容は、新聞形式にまとめる。(所定の用紙を使うこと)



新聞作りのポイント よく読むこと!

- *文字は、縦書きでも横書きでもどちらでもよいです。見る人にとってわかりやすく仕上げる。
- *調べた鹿児島県の地名・発行日・発行者・調べた感想を必ず記入する。
- *インターネットや書籍を使って調べても、家族や親戚などに聞いてもよい。
(使った書籍やHPの名前は必ず記入しておくこと。)
- *単に料理名を書くだけでなく、調理の仕方や特徴、その地域の気候や暮らしとのかかわり、名前の由来なども記入する。

Hint!!

- *調べていくとたくさんの郷土料理が見つかると思います。用紙の大きさは限られているため、情報を取捨選択しながらうまくまとめましょう。
- *レイアウトは腕の見せ所です。新聞は、文字だけでなく、イラストを書いたり、色をつけたりしてわかりやすくまとめましょう。

★休業中に取り組んだ課題は、学校が再開したら友達と交流する時に使います。



鹿児島県の郷土料理新聞

発行日

2020. .

調べた
地域名

発
行
者

氏名

〔

〕

調べた感想

参考資料：



技術・家庭科(家庭分野)「和食の調理」課題



課題2は、「挑戦しよう 地域の食材を用いた和食の調理(煮物・汁物)」です。まずは、自分が住んでいる地域の食材又は季節の食材について調べてみましょう。次に、地域の食材の一つを選び、だしを用いた煮物や汁物の和食の調理に取り組みましょう。取り組んだ調理については、レシピカードにまとめ、友達と交流し、自分の住む地域の食文化の理解につなげていきましょう。

課題2

挑戦しよう 地域の食材を用いた和食の調理(煮物・汁物)

●地域又は季節の食材とだしについて調べ、だしを用いた和食の調理に取り組み、レシピにまとめる。

課題の取り組み方と条件

- ①自分の住んでいる地域の食材又は季節の食材を調べる。
- ②地域又は季節の食材の中から一つ選び、調べる。
- ③だしは、どの材料を使うのかを決め、だしの取り方を教科書などで調べる。
- ④選んだだしと地域又は季節の食材を用いた和食の調理を考え、レシピカードにまとめる。
- ⑤和食の調理に取り組む。



レシピカード作りのポイント よく読むこと!

- *カードの表面には、調理名、用いる地域又は季節の食材名、分量、分類(6つの食品群)、作り方を記入する。
- *カードの裏面には、出来上がりのイラストを描いたり、写真をはったりする。
- *インターネットや書籍を使って調べても、家族や親戚などに聞いてもよい。
(使った書籍やHPの名前は必ず記入しておくこと。)

Hint!!

*だしは、にぼし、こんぶ、かつおぶしなどでとることができます。それぞれのだしの取り方については、書籍やHPなどを参考にしましょう+。

★休業中に取り組んだ課題は、学校が再開したら友達と交流する時に使います。



地域又は季節の食材を調べよう。

組 番 氏名[

]

選んだ食材【 】の特徴を調べてまとめよう。

だしの材料



だしの取り方をイラストなどを使って分かりやすくまとめよう。

参考資料：