

家庭科 課題

テーマ 「非常時の食事について考えよう」

今回のコロナウイルス感染拡大防止に関連して、普段何気なく使用できていたものが手に入りにくい事態が起こっています。日頃の備えの大切さを実感した人も多いのではないのでしょうか。

食材に関しては、今のところ比較的安定して供給されていますが、外出自粛でなかなか今までのように気軽に買い出しに行けない中、家にある食材で食事の準備をする必要性が以前より高まっています。

今回のことに限らず、災害時等でも、家に食材の備えや災害時の調理の知識があるかで明暗が分かれることがあります。

そこで今回、課題に取り組むことで非常時の食事について考えるきっかけにしてほしいと思います。

課題A 家にある食材だけで料理を作り、レポートにまとめる

- ・ルーズリーフ最低1枚以上(質、量ともに良いものほど高評価になります)
- ・4ケタ番号、名前を忘れずに記入する
- ・必ず盛り付け図を描くこと(色を塗る)写真でも可
- ・料理のタイトル・材料・作り方・料理に含まれる栄養的特徴・家族の感想の5つは必ずレポートに入れる
- ・保存食や備蓄食を利用してみてもよい
- ・地震などの災害で、もし電気・水道・ガスの一部、もしくはすべてが使えなかったら?と考えるみたり、休校中に子どもでもできる料理は?等様々な状況を想定して考えるみたりしてもよい

課題B 非常時の食事について調べ、レポートにまとめる

- ・ルーズリーフ最低1枚以上(質、量ともに良いものほど高評価になります)
- ・4ケタ番号、名前を忘れずに記入する
- ・非常時の食事に関連していればテーマは何でもよい(例えば非常食や備蓄食、ローリングストックやサバイバルクッキング、フードバンクなど・・・)

【提出期限】 最初の授業

課題A、Bともまとめて重ね、左上をホチキス止めにして提出する