

第1回 調理(2年)課題

課題1 安全で衛生的な調理をするために、調理実習で守るべきことを、思いつく限り書き出さない。

- * 安全…切り傷、やけど、火事などが起こらない。調理がうまいき、おいしい料理が完成する。
- * 衛生的…細菌の付着、増殖を防ぎ、食中毒症状(吐き気、腹痛、発熱、その他不快症状など)をおこさない。

-
-
-
-
-
-
-
-

課題3 教科書(資格ガイド)P144～145をみて、次の問いに答えなさい。

① 洗剤について、()内に入る語句を記入しなさい。

洗浄には、水や温水、()(陰イオン界面活性剤)、()を使用します。

洗剤の使用については、()法に基づいた使用基準が規定され、使用方法を守って行う。

② 物理的消毒法を6つ書き出さない。

() () ()
() () ()

③ 化学的消毒法を5つ書き出さない。

() () ()
() ()

課題4 教科書(資格ガイド)P130をみて、次の問いに答えなさい。

問い 細菌性食中毒(細菌が原因でおこる食中毒)の予防3原則を書き出さない。

- ① 菌を()…清潔
- ② 菌を()…迅速な温度管理
- ③ ()する……………加熱

課題5 あなたがやってみたい調理実習でのメニューは何ですか？3つ答えなさい。またその理由も答えなさい。

メニュー：

その理由：

メニュー：

その理由：

メニュー：

その理由：

家庭科教員にひとことメッセージ

年 組 番 名前：