「和食」の盛り付けを極めよう！

＜ワークシート③＞

☆　和食の写真（飾りがあるものとないもの）を見て、感じたことを書こう！

|  |
| --- |
|  |

☆　身近な和食の盛り付けを考えよう！

取り入れたい工夫

【実習の献立】

盛り付け図

困っていること　問題点

☆　グループで相談して，盛り付け方を決定しよう！

盛り付け図

工夫した点

調理実習を振り返って

和食の盛り付けを極めよう！

＜ワークシート③　記載例＞

☆　和食の写真（飾りがあるものとないもの）を見て、感じたことを書こう！

|  |
| --- |
| ・味は同じかもしれないけど，飾りがあるとおいしそうに見える。・手間をかけてくれていると思って，うれしい。・見て楽しめる。・野菜の飾り切りは，難しくてできない。 |

☆　身近な和食の盛り付けを考えよう！

・きんぴらごぼうなど、茶色っぽいものが多いから、緑の葉を飾りたい。

・市販のお刺身に飾ってあるような、花を飾ると和食らしい。

・おせち料理のように、れんこんを花の形にしたい。

取り入れたい工夫

【実習の献立】

「青菜の卵とじ」「きんぴらごぼう」

「茶わん蒸し」「れんこんのはさみ焼き」

盛り付け図

・飾りにできるような花が咲いてない。

・れんこんを花型に切るのは、難しい。

困っていること　問題点

☆　グループで相談して，盛り付け方を決定しよう！

・赤い紅葉の葉がないので、人工の葉を飾ることにした。

・〇〇さんは飾り切りが上手なので、ラディッシュの飾り切りを取り入れた。

・家の庭に笹の葉があるので飾る。

・きんぴらごぼうは、見た目が美しくなるように、ていねいに細切りにする。

・大葉を飾ると、見た目も美しいし、食べることができるので、取り入れた。

盛り付け図

工夫した点

・飾り切りは意外と簡単にできたので，家でもやって，家族にびっくりしてもらいたい。

・他の班の人に，「盛り付けがきれい」と言ってもらえてうれしかった。

・食べるのがもったいないと思った。

調理実習を振り返って