

# 「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！

【実習の献立】

取り入れたい工夫

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！

【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」

取り入れたい工夫

- ・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。

盛り付け図

困っていること 問題点

- ・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。

☆ 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

- ・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。

調理実習を振り返って

- ・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。