

【様式3】

提出都道府県名 政令指定都市名	三重県
取組市町村名 取組団体・企業名	県立特別支援学校 北勢きらら学園
取組の名称	旬の食材を使って、子どものおやつを作ろう
実施時期	令和元年7月～12月

取組内容

【ねらい】・1学期に学んだ「子どもの食生活」より、おやつに適した献立を考える。
・旬の食材を使って調理し、特徴を理解する。

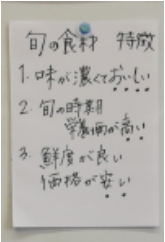
【対象】 高等部生徒 2年生 2名

【授業者】 高等部 家庭科担当

【内容】・1学期に、「子どもの食生活」より、おやつの必要性について、学習しました。
おやつに適した食材として、さつまいも、ひとロスweetポテトを献立に選びました。
・旬の食材の特徴について、学習をしました。夏期に「さつまいも」を使ったおやつを調理しました。冬期に、再度、調理をし、違いを確認する取り組みを行いました。

調理実習ノートより

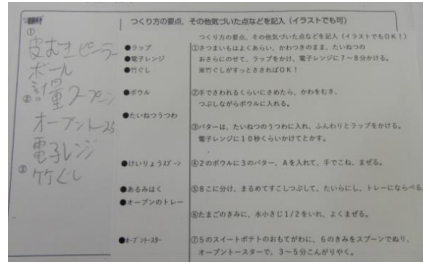
旬の食材の特徴



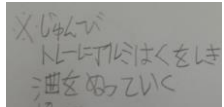
■材料

材料	1分の分量	×人(班の人数)	班の人数分の分量
さつまいも			1本(500g)
バター			大さじ3
生クリーム			大さじ2
はちみつ			大さじ1
バナナ			少々
パイナップル			少々
たまごの黄身			1コ
サラダ油			少々

■手順・調理器具・道具



■注意点



■実習・試食を終えて

ひとロスsweetポテトを作りました。
今回は前回とくらべて、味もさつまいもの香りがよく風味もよくなりました。作る過程で楽しかったです。

バナナとパイナップルをよかったです。
2. さつまいもがおいしかったです。
よくおいしいのがつくりました。
バナナとパイナップルをよかったです。
パイナップルとバナナがおいしいです。

・冬期の実習では、夏期の2倍の量で、同じ価格のさつまいもが購入できました。傷みもなく、新鮮でした。

・旬の時期の食材は、前回の実習時よりも、香りも風味も良く、味も濃くおいしいことを、実感することができました。

