

第3学年 家庭科課題パート6

@、返却されたワークの答え合わせ、丸付けをしましょう。間違えたところは赤で正解を書き込みましょう。

p 2 4 「和食の良さを知ろう」

- ①欧米 ②生活習慣

日本型食生活の特徴

- ① ご飯（米） ②炭水化物 ③たんぱく質 ④繊維
- 2、便通（腸の働き、腸の様子）
- 3、魚
- 4 ①旬 ②季節

作業

主菜…主にたんぱく質のものでメインのおかず

副菜…野菜などを中心としたおかず、メインよりもサブ的

汁物…味噌汁、澄まし汁、スープなど

* 具体的におかずをかければOKです。

p 2 5 大豆からできている加工食品

- ①豆乳 ②しょうゆ ③枝豆 ④きな粉
⑤豆腐

p 2 8 ①生鮮食品の表示の見方…有機

作業 生鮮食品の表示を読み取ろう

れんこん

- ①茨城県 ②れんこん ③260g
④2017年10月6日 ⑤277円 ⑥税抜き価格、販売業者

真あじ

- ①長崎県 ②真あじ ③保存10度以下
④2017年10月12日 ⑤2017年10月13日
⑥税込み価格、税抜き価格、販売者

*以上3pの答え合わせが今回の課題です。「あじ」という魚が旬です。果物はメロンが出始めています。季節を食で感じたいですね。もう少しの辛抱ですね。