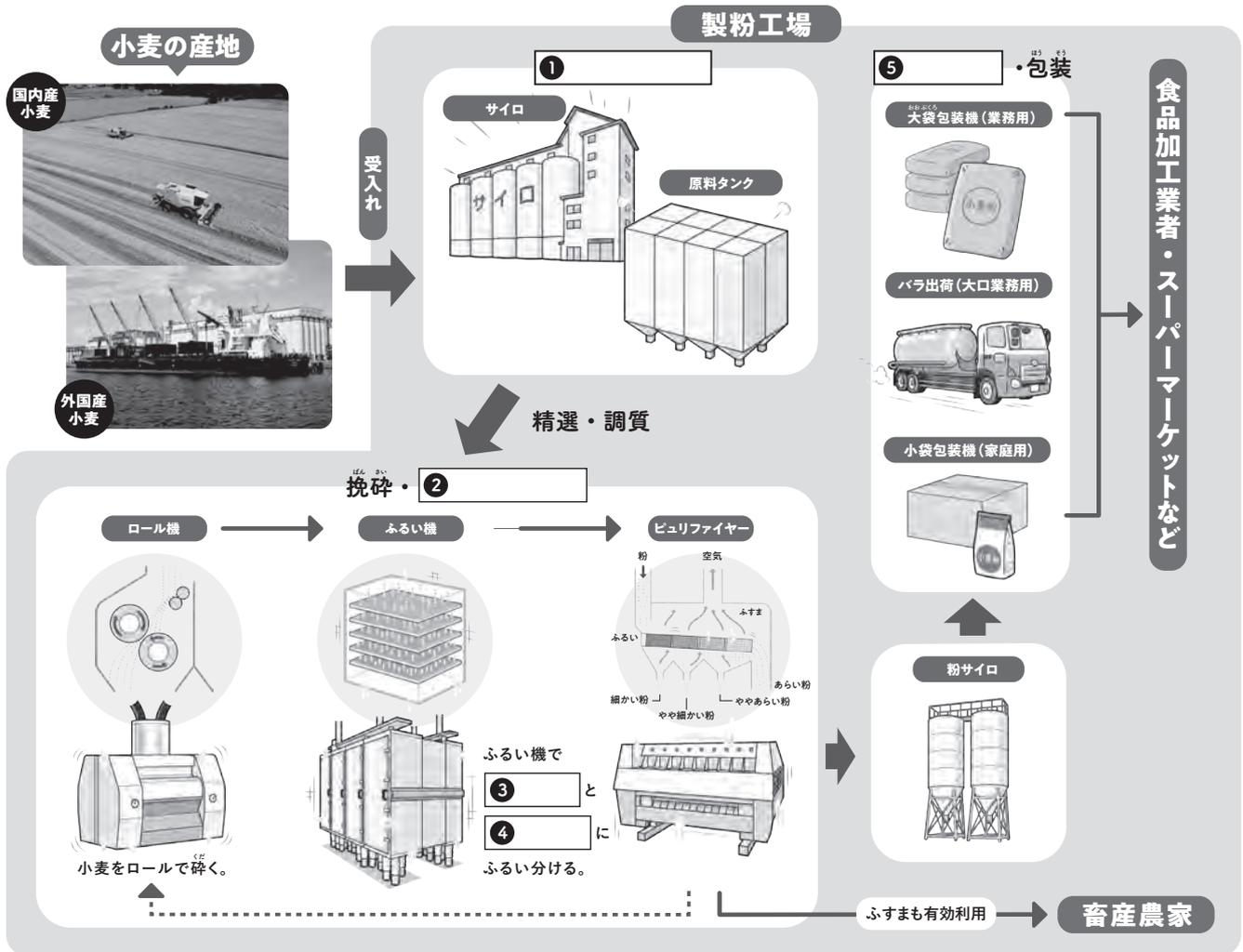


年 組 番 名前

1 副読本14～15ページを読んで答えましょう。

1 製粉工場での工程を調べ、 に当てはまる言葉を入れましょう。



2 製粉工場や食品工場では、安心・安全な小麦粉を作るためにどのような工夫や努力をしているのでしょうか。

3 学習の振り返り(学習を通して気付いたことや疑問に思ったことなど)

年 組 番 名前

1 副読本30～31ページ「国内産小麦ができるまで」を読んで答えましょう。

1 小麦ができるまでの工程を表に整理しましょう。

時 期	工 程	工夫 <small>くふう</small> や努力
10月	畑の準備	
11月		

2 お米作りの工程と比べて、似ているところや違ちがうところはどんなところでしょうか。

3 小麦農家の人たちは、おいしい小麦を作るためにどのような工夫や努力をしているのでしょうか。

4 学習ふの振り返り(学習を通して気付いたことや疑問ぎもんに思ったことなど)

小麦粉でつながる日本と世界① (日本とつながりの深い国々)

年 組 番 名前

1 副読本6～9ページを読んで答えましょう。

1 食べたことがある小麦粉を使った料理と、作られた^{ちい}地域を表にまとめましょう。

料理名	作られた国名や地域名

2 世界では、どの主食がどの地域で食べられているのでしょうか。

主 食	地 域
小麦	
米	
とうもろこし	
その他(いも、豆など)	

3 小麦の生産量が多い国や地域は、どこでしょうか。

順 位	国・地域
1位	
2位	
3位	
4位	

4 小麦粉は、日本や日本人とどのように関わっているといえるのでしょうか。

5 学習の^ふ振り返り(学習を通して気付いたことや^{ぎもん}疑問に思ったことなど)

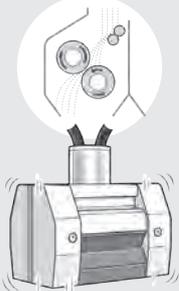
小麦でつながる日本と世界② (日本とつながりの深い国々)

年 組 番 名前

1 副読本14～15、30～33ページを読んで答えましょう。

1 製粉工場での工程は、昔はどのように行われていたのでしょうか。

に当てはまる言葉を入れましょう。

	昔	現在
<p>1 小麦の収穫</p>	<p>① <input type="text"/> 以上前から西アジアを中心に栽培・収穫されていた。</p> 	<p>畑に ⑤ <input type="text"/> をまいて、雑草を取ったり、農薬をまいたりしながら栽培し、収穫している。</p> 
<p>2 粉をひく</p>	<p>石でたたいたり、潰したり、擦って粉にしていた。やがて ② <input type="text"/> を回して粉をひくようになった。</p> 	<p>水力、風力、蒸気機関を経て、電力を使う ⑥ <input type="text"/> などを用いて小麦を細かい粉にしている。</p> 
<p>3 食べ方 (加工・調理)</p>	<p>小麦粉を ③ <input type="text"/> で練り、焼き石の上で焼いて食べた。やがて発酵を利用してふくらませた ④ <input type="text"/> が焼かれるようになった。</p>	<p>パンや ⑦ <input type="text"/>、^{めん} 麵、ぎょうざなど、さまざまな食品に加工・調理されている。</p> 

2 日本では、いつからどのように小麦が食べられるようになってきたのでしょうか。

3 学習の振り返り(学習を通して気付いたことや疑問に思ったことなど)

小麦粉の不思議を知ろう グルテンを取り出そう!

年 組 番 名前

メモ

洗^{あら}って取り出したグルテンの重さは (A)g

焼き^ふ麩^こ作りで加える強力粉^{きょうりきこ}は $A \times 1.5$ で、(B)g

1 副読本10~11ページ「小麦粉の種類」を読んで答えましょう。

Q 1

「強力粉^{ちゅうりきこ}、中力粉^{はくりきこ}、薄力粉^{ふく}のうち、たんぱく質を多く含み、たんぱく質の性質が強く見られるのは、薄力粉である。」は正しい? ○で囲みましょう。

→ Yes ・ No

Q 2

下の文の()に当てはまる言葉を書きましょう。

小麦粉に水を加えてこねると、小麦に含まれる()と

()という2つのたんぱく質^{から}が絡み合って、

小麦粉特有のたんぱく質()ができる。

2 調理実習^ふを振り返って、答えましょう。

1 今回、小麦粉や麩^ふについて新しく知ったことは?

2

グルテン^{さわ}を触ったとき、どんな感じだったか自分の言葉で表現しましょう。

3

小麦粉で作った焼き麩^{くふ}を食べた感想や、次回作るときの工夫などを書きましょう。

小麦粉を使ってはじめての一步 クレープ作り

年 組 番 名前

めあて ()について知り、安全に、
おいしいクレープを作ることができた。

1 副読本14～15ページ「小麦粉が食卓に届くまで」を読んで答えましょう。

Q 1 「製粉工場では小麦を受入れ、サイロ・原料タンクを経て、ロール機などを通して粉々に砕かれます。」は正しい？ ○で囲みましょう。

→ Yes ・ No

Q 2 副読本14～15ページを読んだ感想を書きましょう。

2 調理実習を振り返って、答えましょう。

1 新しく知ったこと、できた技能は？

2 実習中の良かった点や、家などで次に作るときに注意する点は？

3 どんな点に気を付けて、片付けを手早くきれいに終わらせることができましたか？

4 小麦粉で作ったクレープを食べた感想や、次回作るときの工夫などを書きましょう。

小麦粉を使って蒸し料理に挑戦！

蒸しカップケーキ作り

年 組 番 名前

めあて () について知り、安全に、
おいしい蒸しカップケーキを作ることができた。

1 副読本18～19・21ページを読み、小麦粉の上手な使い方について答えましょう。

Q1 一般的に、「ふんわりしたスポンジケーキ」を作るときに使う小麦粉は？

○で囲みましょう。 → 強力粉 ・ 中力粉 ・ 薄力粉

Q2 小麦粉をふるう理由を、副読本21ページの「小麦粉Q&A」を参考にして自分の言葉でまとめましょう。

2 調理実習を振り返って、答えましょう。

下の文の()に当てはまる言葉を書きましょう。

1 「蒸す」とは…()を沸騰させたときの()で食材に火を通す方法である。特徴としては、

- ・ 水蒸気で加熱するので、食材が()心配が少ない。
- ・ 食材を動かさずに加熱するので、食材の形が()にくい。
- ・ 水溶性の()が流出しにくい。

2 蒸しカップケーキを作って食べた感想を書きましょう。

サクサクおいしい 基本のアイスボックスクッキー

年 組 番 名前

めあて () について知り、安全に、
おいしいクッキーを作ることができた。

1 次の質問に答えてから、副読本4~7ページを読みましょう。

Q 1 あなたが好きな小麦粉を使った食材・料理・お菓子^{かし}は？ 5つ答えましょう。

Q 2 日本にもありますが、インドで食べられているパンを2つ答えましょう。
→ () ()

Q 3 「クスクス」を知っていますか？ ○で囲みましょう。 → Yes ・ No
クスクスとは→

2 調理実習^{じゆ}を振り返って、答えましょう。

1 新しく知ったこと、できた技能は？

2 実習中の良かった点や、家などで次に作るときに注意する点は？

3 どんな点に気を付けて、片付けを手早くきれいに終わらせることができましたか？

4 小麦粉から作ったクッキーを食べた感想や、次回作る時の工夫^{くふう}などを書きましょう。

年 組 番 名前

めあて () について知り、安全に、
おいしいピザを作ることができた。

1 副読本24～25ページ「小麦粉の栄養」と、26～27ページ「ミックスピザ」を読んで、問いに答えましょう。

Q 1 「小麦粉の成分のうち68～76%は炭水化物に分類され、重要な(A)源^{げん}になります。それは(B)となり、肝臓^{かんぞう}や筋肉^{きんにく}に蓄え^{たくわ}られます。」
(A) (B)に当てはまる言葉を答えましょう。

(A) _____ (B) _____

Q 2 「小麦粉のたんぱく質には必須^{ひつす}アミノ酸のうち(C)が不足しているため、(D)などを具^のに載せたピザで、不足分^{おぎな}を補うことができ、栄養のバランスがさらに良くなります。」
(C) (D)に当てはまる言葉を答えましょう。

(C) _____

(D) _____ や _____ や _____

Q 3 栄養成分の表で強力粉^{きょうりきこ} (全粒粉^{ぜんりゅうふん}) が他の3種類より多い数値に丸を付けましょう。

Q 4 「無理な糖質^{とうしつ}制限」や「グルテンフリー」を読んだ感想を書きましょう。

2 調理実習^ふを振り返って、答えましょう。

1 新しく知ったこと、できた技能は？
(例えば、小麦粉の栄養、材料の切り方、小麦粉生地^ねのこね方・寝かせ方)

2 実習中の良かった点や、家などで次に作るときに注意する点は？

じゃがいもと小麦粉で生パスタ ニョッキを作ろう

年 組 番 名前

めあて ()について知り、安全に、
おいしいニョッキを作ることができた。

1 副読本38～39ページの「^{ちいき}地域の小麦粉料理について調べてみよう!」、
「ウェブサイト特集」を読みましょう。

Q 1 小麦粉について、さらに知りたい内容を考えて書きましょう。

Q 2 39ページの中で気になるサイトへ入り、以下を記入しましょう。

1 サイト名

2 サイトのページを読んで学んだこと

2 調理実習を^ふ振り返って、答えましょう。

1 新しく知ったこと、できた技能は?

2 実習中の良かった点や、家などで次に作るときに注意する点は?

3 小麦粉で作ったニョッキを食べた感想や、次回作る時の^{くふう}工夫などを書きましょう。

年 組 番 名前

めあて ()について知り、安全に、
おいしいミートソースを作ることができた。

1 副読本全体から学びましょう。

Q 1 副読本全体を見た感想は？

Q 2 興味・関心があるページを読んで、新たに知ったことや感想を書きましょう。

読んだページは()ページ 「 」について

知ったことや感想

2 調理実習を振り返って、答えましょう。

1 ミートソースの色が白っぽく仕上がり、粉の味が残り、おいしくなくなる原因は？
その理由を説明しましょう。

参考:「メイラード反応」について調べてみましょう。分かったことを書きましょう。

2 次の文のA～Cの()に当てはまる言葉を書き入れましょう。

「小麦粉は料理に(A)や風味を付けます。料理中、(A)が付いたら
(B)ように、火加減は(C)にする」

3 ミートソースを作って食べた感想、次回作るときの工夫^{くふう}などを書きましょう。

年 組 番 名前

めあて () について知り、安全に、
おいしいすいとん汁を作ることができた。

1 副読本30～31ページ「国内産小麦ができるまで」を読んで答えましょう。

Q 1 「小麦は4月に種まきをして、6月に収穫する」は正しいですか? ○で囲みましょう。
→ Yes ・ No

Q 2 この2ページを読んだ感想を書きましょう。

2 調理実習を振り返って、答えましょう。

1 すいとん生地を寝かせる前と寝かせた後との違いを答えましょう。

(その理由:)

2 新しく知ったことや、できた技能は?

3 実習中の良かった点や、家などで次に作るときに注意する点は?

4 小麦粉で作ったすいとん汁を食べた感想や、次回作るときの工夫などを書きましょう。

年 組 番 名前

めあて () について知り、安全に、
おいしいパンを作ることができた。

1 小麦粉クイズ

Q 1 副読本32～33ページ「製粉技術の移り変わり」を読んで、人々はどうやって小麦を粉にしてきたのかを書きましょう。

() でたたき、^{つぶ}潰す、ひく → ()、() で
ひく → 機械(製粉機)でひく。

Q 2 今日のパン作りに使っている小麦粉はどれでしょう。1つを選び、○で囲みましょう。

はくりきこ 薄力粉 ・ ちゅうりきこ 中力粉 ・ きょうりきこ 強力粉

2 調理実習を振り返って、答えましょう。

1 作っていて、小麦粉やパンについて不思議だなと思ったことを書きましょう。

2 今日の実習の感想を書きましょう。(友達と協力できたか、パンを作った感想、次に作ってみたい小麦粉の料理など)
