



ワークシートの解答と記述例



社会科分野

[P1]

社会1

小麦粉が食卓に届くまで

1

- ① ① 貯蔵
- ② ② ふるい分け
- ③ ③ 粉
- ④ ④ ふすま
- ⑤ ⑤ 出荷準備

② (例)

収穫された小麦は、製品工場に運ばれいつでも使えるようにサイロに貯蔵される。粒を砕いてふるい機にかけ、粒の大きさごとに分ける作業を何度も繰り返して、真っ白な小麦ができ、食品加工業者やスーパーマーケットなどを通して私たちのもとに届いている。

③ 省略

[P2]

社会2

日本国内の小麦作り

1

①

10月	畑の準備	固まった土を耕して軟らかい土を作る。トラクターを使って効率を上げている。
11月	種まき	小麦に適した晴れた乾燥した日に種をまく。トラクターを使って効率を上げている。
12月	麦ふみ	茎が丈夫になるようにローラーでふむ。昔は人の足でふんでいたが、大きなローラーで一気に入む。
3月	草とり 土寄せ	雑草をとる。倒れないように根元に土をかける
4月	虫や病気 から守る	小麦が穂を出し始めたころが害虫や病気が出やすい時期なので、農薬をまいて予防する
6月	収穫	コンバインを使って効率的に収穫する

② (例)

- ・トラクターで耕して実がみのる前に農薬をまき、コンバインで収穫する流れが似ている。
- ・小麦は秋に種まきをして冬から春にかけて育て、夏に収穫する。稲は初夏に田植えをして夏にかけて育て、秋に収穫する。季節が反対になっている。
- ・小麦は乾いた畑に種をまくが、稲は水をはった水田に苗を植える。
- ・葉の形や、穂が伸びて花が付き、実がなる仕組みが似ている。

③ (例)

小麦をつくる農家の人は、麦ふみや草取りなどをして丁寧に作ったり、品種改良をして安全な小麦作りをしたりしていた。

④ 省略

[P3]

社会3

小麦粉でつながる日本と世界①

1

① 省略

②

小麦が主食	カナダ、アメリカ、EU など
米が主食	日本、中国、東南アジア など
とうもろこしが主食	中央アメリカ、東南アフリカ など
その他が主食	ブラジル、西アフリカ など

③

1位	中国
2位	EU
3位	インド
4位	ロシア

④ (例)

日本では主食は米だが、世界には小麦が主食の国がたくさんある。日本でも小麦を使った料理は多くあり、身近である

⑤ 省略

[P4]

社会4

小麦粉でつながる日本と世界②

1

- ① ① 1万年
- ② 石臼(うす)
- ③ 水
- ④ パン
- ⑤ 種
- ⑥ ロール機
- ⑦ お菓子

② (例)

日本には、紀元前1世紀頃、中国から小麦が伝わったと考えられている。宗教や文化と一緒に、めんなどの小麦粉料理が伝わってきて、日本人の好みに合わせて変化し発展した。

③ 省略

家庭科分野

[P5]

家庭1

小麦粉の不思議を知ろう
グルテンを取り出そう!

メモ

A 目安 約45

B 目安 約68

1

Q1 No

Q2 グルテニン グリアジン グルテン

2

① 省略

② 省略

③ 観点

※見た目や味 など

※手順やアレンジについて

[P6]

家庭2

小麦粉を使ってはじめての一步
クレープ作り

めあて

小麦の製粉・流通

1

Q1 Yes

Q2 観点

※製粉過程、品質管理 など

2

① 観点

※小麦粉の種類、計量、フライパンの使い方などについて

② 観点

※安全性、手際 など

③ 観点

※協力性、作業効率 など

④ 観点

※見た目や味 など

※手順やアレンジについて

[P7]

家庭3

小麦粉を使って蒸し料理に挑戦! 蒸しカップケーキ作り

めあて

小麦粉の上手な買い方・使い方・保存方法

1

Q1 薄力粉

Q2 (キーワードとして)
ダマをとる、粉をふんわりとさせる、他の粉類と均一に混ぜる

2

① 水 水蒸気 焦げる くずれ 栄養素

② 観点
※見た目や硬さ(食感)、味 など

[P8]

家庭4

サクサクおいしい 基本のアイスボックスクッキー

めあて

小麦粉を使った料理、菓子

1

Q1 (例) 天ぷら、そうめん、クロワッサン、クッキー、シュークリーム

Q2 ナン チャパティ

Q3 Yes
(例) 北アフリカや中東で食べられている細かい粒状の「世界最小のパスタ」。
スープと一緒に食べたり、煮込み料理に添えて食べたりする。

2

① 観点
※世界の小麦粉料理、小麦粉のふるい方、オーブンの使い方 など

② 観点
※安全性、手際 など

③ 観点
※協力性、作業効率 など

④ 観点
※見た目や味 など
※手順やアレンジについて

[P9]

家庭5

生地から作るミックスピザ

めあて

小麦粉の栄養

1

Q 1 (A)エネルギー (B)グリコーゲン

Q 2 (C)リジン (D)肉類 卵 乳製品

Q 3 たんぱく質、脂質、食物繊維、灰分、カルシウム、リン、鉄、ナトリウム、カリウム、マグネシウム、亜鉛、銅、ビタミンE、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ナイアシン

Q 4 (キーワード)誤った情報、食事療法

2

① 観点
※小麦粉の栄養、材料の切り方、小麦粉生地のかね方・寝かせ方 など

② 観点
※安全性、手際 など

[P10]

家庭6

小麦粉とじゃがいもで生パスタ
ニョッキを作ろう

めあて

小麦粉

1

Q 1 (例)日本各地のめん料理、お菓子の簡単なレシピ

Q 2 省略

2

① 観点
※小麦粉を使った郷土料理、じゃがいもの切り方・ゆで方 など

② 観点
※安全性、手際 など

③ 観点
※見た目や味 など
※手順やアレンジについて

[P11]

家庭7

ミートソースをおいしくする小麦粉!

副読本『製粉・小麦粉の世界を一緒に探検しよう』

1

Q1 省略

Q2 省略

2

- ① (例) 炒める時間が短く、料理の色や風味に変化をもたらすメイラード反応が十分に起こらなかったため。
- ② (A)とろみ (B)焦がさない (C)弱火
- ③ 観点
※見た目や味 など
※手順やアレンジについて

[P12]

家庭8

豚肉の野菜たっぷりすいとん汁に挑戦!

めあて

国内産小麦の生長

1

Q1 No

Q2 省略

2

- ① (例) 寝かせる前に比べて、寝かせた後の生地はよく伸びて、表面がなめらかだ。
(その理由 例) 生地を寝かせることで、グルテンが形成されるため。
- ② 観点
※野菜の切り方、小麦粉生地のコネ方 など
- ③ 観点
※安全性、手際 など
- ④ 観点
※見た目や味 など
※手順やアレンジについて

[P13]

家庭9

手作りパンに挑戦!

めあて

小麦粉の歴史

1

Q 1 石 水車 風車

Q 2 強力粉

2

① 観点

※小麦粉料理の奥深さ、科学的な変化 など

② 観点

※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