

調理検定2級再受検者 課題

課題1：令和2年度前期試験の課題に沿った弁当献立を考え、プリント・献立表に記入する。

- ・考えた献立を家で練習してください。授業中に練習する時間は設けません。

☆令和2年度前期試験の指定調理

テーマ「17歳男子の通学用弁当」 指定食材／調理：じゃがいも 25g／焼き物

- ・じゃがいもは2つの料理に分けて用いてもよい。
- ・指定食材と指定調理を同じ料理に用いてもよい。
- ・火を通したり、調味したりする料理が(ブロッコリーの塩ゆでなどを含めて)5品以上
- ・弁当箱の容量は400ml～600mlとする。

☆指定食材／調理の例☆

<じゃがいも 25g>		<焼き物>	
↓粉ふきいも		↓豚のしょうが焼き	
ポテトサラダ		鶏の照り焼き	
フライドポテト		鮭のパン粉焼き	
ほうれん草と炒める		卵焼き	
など…		など…	

※材料は各自用意する

食物調理検定2級 ～弁当献立～

< 献立 >

	献 立 名	指定食材／調理
1 品目		
2 品目		
3 品目		
4 品目		
5 品目	(ブロッコリーの塩ゆで)	
6 品目	(ミニトマト)	
果物	(オレンジ／りんご)	×

<盛り付け> (写真でも可・絵の場合は色を付けましょう)

☆主菜が中央になること

☆温かいものと冷たいものを隣り合わせないこと

☆弁当用カップの使用は最小限にする

3年1組 番号（ ）氏名

~~~以下は調理練習をした者が記入する~~~

<感想・改善点>

---

---

---

---

---

---

---

---

<その他メモなど>