

16 回生 休校課題 5 月 7 日（木）更新（令和 2 年 5 月 7 日～5 月 15 日分）

全員 <家庭学習・体調管理の記録>

紙ベースで記録した 1 週間分の記録を Google フォームに入力してみよう。

用紙は後日提出してもらうので引き続き記録しておくこと。

- 16 回生 家庭学習の記録 4 月 25 日（土）～5 月 1 日（金） **入力がまだの人はすぐに入力してください**
<https://forms.gle/AyHLF2YsZP92idy97>



- 16 回生 家庭学習・体調管理の記録 5 月 2 日（土）～5 月 8 日（金） **5 月 10 日（日）入力締切**
<https://forms.gle/qmSwRhJrpBbqmiXaA>



< 国語 >

- ・以下の教材（休校明けの授業予定教材）の予習

【現代文】

- ・「知識社会という幻想」教科書 p264-271
本文を読み、ノートに*印の語句の意味調べを行う。

【古典】

- ・「二月つごもりごろに」教科書 p126-127
ノートに全文を写して、いつも通りに予習を行う。
*後日、スタディサプリを通じて文法等の予習プリントを送ります。

< 英語 >

- ・スタディサプリの前回紹介した動画を視聴していきましょう。

< 数学 >

- ・数学Ⅲ、数学探究Ⅰ、数学探究Ⅱの選択者の生徒へ連絡

今回の新たな課題はありません。5 月 1 日の郵送物の中に課題の指示を入れておきましたので、これまでの指示を含めて計画的に学習に取り組んでください。学習を進める中で疑問点等は付箋を貼っておき、授業開始後に担当の先生に質問するようにしてください。

<選択科目>

【子どもの発達と保育】

「幼児のおやつ」を考えよう。

次の2つのテーマに沿って、幼児と一緒に調理ができる献立をそれぞれ1つずつ考える。
30分程度でできる簡単なもので構いません。

①季節のおやつ

②鉄、またはカルシウムを補えるおやつ

- ・レポート用紙などに、献立名・材料・簡単な手順を書く。
- ・実際に作る必要はありません。
- ・提出は授業時の予定ですが、可能な範囲で取り組んでください。

【フードデザイン】

「フードデザイン」の授業では、実習後のレポートに、実習ごとの研究課題があります。本来は、実習後に行うものですが、この休業中に調べておいても構いません。

1学期に予定している実習の献立と研究課題を下に挙げておきますが、5月中にすべてする必要はありません。できる範囲で結構です。やる順番も問いません。

提出は、それぞれの実習後のレポートと一緒に出してもらう予定ですが、提出の方法は変更になるかもしれません。必ず、クラス・番号・名前を記入しておいてください。

注意：用紙は、できればB5サイズのレポート用紙など。

出典を明記する。

印刷物を貼るのは×。

【献立】	【研究課題】
さつまい	①だしの種類とうま味成分 ②世界のだし
たけのこ飯	①たけのこをゆでるときにぬかや米の研ぎ汁を入れる理由 ②旬(春)の食材
筑前煮	①煮物を調味する順序 ②落しぶたの効用
ポークピカタ	①肉の部位と適する調理
青椒肉絲・酸辣湯	①中国料理の名前の付け方
バイクドチーズケーキ	①日本茶の種類
七夕そうめん	①日本の行事食

【食の文化】

「食の文化」の授業では、実習後のレポートに、実習ごとの研究課題があります。本来は、実習後に行うものですが、この休業中に調べておいても構いません。

1学期に予定している実習の献立と研究課題を下に挙げておきますが、5月中にすべてする必要はありません。できる範囲で結構です。やる順番も問いません。

提出は、それぞれの実習後のレポートと一緒に出してもらう予定ですが、提出の方法は変更になるかもしれません。必ず、クラス・番号・名前を記入しておいてください。

注意：用紙は、できればB5サイズのレポート用紙など。

出典を明記する。

印刷物を貼るのは×。

【献立】	【研究課題】
パン	世界のパンについて
ビーフストロガノフ	ロシアの食文化について
クスクス	アフリカの食文化について
バターチキンカレー	香辛料について（その歴史、栽培、料理との関係など）
カムジャジョン ヘムルバジョン	韓国の食文化・五味五色について
八宝肉飯	点心について
パナコッタ	ドルチェについて

※すでに課題が出されている科目は継続して学習を進めましょう。

家庭のインターネット状況やコンピューター環境によって、課題提出に不都合があれば心配せずに学校に連絡をしてください。