

かんたん テーブルコーディネート

ワークシート

●ビデオを見て、次の問いに答えなさい。

1. テーブルコーディネートのテーマを考える上で重要な5つのポイントを挙げなさい。また、特に重要な2つを○で囲みなさい。

(誰を(who)) (何人(how many))
 (何のために(why)) (いつ(when))
 (どこで(when))

2. 料理のメニュー選びのポイントについて述べている以下の文の空欄をうめなさい。

テーマが決まったら、そのテーマに沿って料理のメニューを決めていきます。
 ポイントとしてはまず、(旬)の食材を選ぶことです。そしてお招きするゲストの(年齢層)と(好み)を考えることです。
 わからなければ、前もって(好き嫌い)を聞いておくのも大切なことです。

3. テーブルコーディネートに必要なものとして、フェルトがあげられています。テーブルクロスの下にフェルトを敷くことの利点を答えなさい。

(テーブルクロスがしっくりなじむ)
 (テーブルと食器とがぶつかる音が気にならなくなる)

4. テーブルに季節の花を生ける際の注意事項を2つあげなさい。

(相手の顔が見えるように低く生けること)
 (料理の邪魔になるような香りの強い花は避けること)

5. 食器選びのポイントについて述べている以下の文の空欄をうめなさい。

メニューが洋食中心の場合、メインの皿、スープ皿兼パスタ皿、(デザート皿)の3つの皿と、(カトラリー)としてナイフ、フォーク、(スプーン)があれば十分です。
 和食中心の場合は、自宅にある和食器を使いましょう。なければ(木の枝)を箸置きに利用するだけでも、和の演出が可能です。

年 組 番 氏名:

6. 次にあげたのは、ビデオで取り上げたコーディネートの材料です。それぞれの材料が、春、夏、秋、冬、どの季節を表すものか、右の()に書き入れなさい。

- 1. 笹の葉と、ガラスの皿 (夏)
- 2. レンガ色のランチョンマット (秋)
- 3. 梅の飾り (冬)
- 4. チューリップの花 (春)
- 5. 松ぼっくり (秋)
- 6. 花火柄のランチョンマット (夏)
- 7. 紅白の和紙 (冬)
- 8. 手ぬぐい風ナブキン (夏)

7. ビデオで学んだことをふまえて、自分がどんなメニューで誰をもてなすかを考え、以下の表を埋めてみましょう。

解答例

①	誰を招きますか?	祖母	
②	何人呼びますか?	家族6人	
③	目的は何ですか?	誕生日のお祝い	
④	季節はいつですか?	春	
⑤	どこで食事をしますか?	庭	
⑥	招く人の好きな食べ物は?	大根、和菓子	
⑦	⑥をふまえて料理を4品考えてみましょう	野菜	大根の煮付け
		メイン	豚の角煮
		ごはんもの	手巻き寿司
	デザート	桜餅	
⑧	④をふまえて飾る花を選びましょう	マーガレット	
⑨	その他、テーブルコーディネートで工夫してみたいと思うことを自由に書いてみましょう。	桜柄の和紙を切ってランチョンマットに日差しが強いので、光を調節するパラソルを など	