

家庭科 55 デジタル＋ 資料編 解答

28 これ、何の食品表示だろう？ (p.58～59)

- 1 A…②牛乳 B…⑤アイスクリーム C…③有塩バター D…⑥ナチュラルチーズ
E…①乳児用調製粉乳

【解説】

- A…原材料を見ると、生乳以外に何も含まれていないことがわかる。また、栄養表示の「コップ1杯」という表現もヒントになる。
B…砂糖や水あめが使用されているのがわかる。「-18℃以下で保存」の表示にも注目したい。
C・D…この2問はどちらも原材料が生乳と食塩のみの商品である。Cには風味についての記述があることなどから推測できる。
E…乳製品であってもかなり多くの栄養素が含まれていることから乳児用調製粉乳であるとわかる。使用上の注意の文言もヒントになる。

- 2 A…④調整豆乳 B…①豆腐 C…⑦納豆 D…⑤みそ E…⑥しょうゆ F…③油揚げ

【解説】

- A…内容量が ml 表記である点に注目。大豆固形分7%も推測の手助けとなる。
B…Fと迷うこともあるかもしれないが、内容量がヒントになる。
C…納豆菌が大きなヒントとなるだろう。また、からしが入っていることも推測の手助けとなる。
D…大豆と米の組み合わせと内容量から、みそを導き出すことができる。
E…内容量の ml や食塩相当量の多さからしょうゆとわかる。小麦が用いられている点にも注目したい。
F…豆腐用凝固剤の文字から豆腐を選択してしまう可能性がある。原材料に植物油があり、内容量が3枚となっていることなどから、油揚げだとわかる。

- 3 A…(ク) カップラーメン B…(カ) 冷凍ハンバーグ C…(ケ) ポップコーン

【解説】

- A…最も多く用いられている油揚げめんから推測可能。内容量を見ると、78g中65gがめんである。
B…保存方法を見ると冷凍食品とわかる。最も重量の多いのが食肉、次が玉ねぎであることがわかれば、餃子かハンバーグに絞られる。食肉が牛肉と豚肉となっていることや、キャベツや白菜などが入っていないことなどから、餃子ではなくハンバーグであることがわかる。ちなみに中学校家庭科の教科書には、調理実習題材としてハンバーグが掲載されているため、作ったことがある生徒がいるかもしれない。加工食品の多くのものには、自分で作る時とは違う材料が含まれることについても、ここで触れてもよい。
C…コーン以外はほとんど調味料であることからポップコーンであることが推測できる。

31 その食事のマナー，合ってる？ (p.64 ~ 65)

和食編

- ①…○ ②…× ③…× ④…○ ⑤…×
⑥…× ⑦…× ⑧…× ⑨…× ⑩…×

【解説】

- ①…はし袋を折ってはし置きに利用するのは、マナー違反とはならない。しかし、何分もかけて複雑な形に折り続けることは避け、簡単に折れる形とする。食事が終わったら、使ったはし先を隠すようにはし袋に戻すのがマナーであるが、その時、使用したことがわかるように袋を折っておくとよい。
- ②…「寄せばし」といい、マナー違反になる。
- ③…割りばしは、イラストのように「垂直に持って左右に割る」のではなく、「水平に持ち、静かに上下に割る」というのが正しい割り方である。はし先の木くずやささくれなどが気になる際は、こすり合わせずに指先でさつと取り除くようにする。
- ④…刺身を食べる際には、わさびをしょうゆで溶かす、刺身にのせて食べるのが正しいマナーとされている。しょうゆにわさびを溶くと、しょうゆがドロドロになって見た目が美しくないことや、わさびの風味がしょうゆで消えてしまうためである。
- ⑤…焼き魚を食べている途中で裏返すのはマナー違反とされる。上身を食べ終わったら、ひっくり返さずに中骨を取り外して下身を食べる。
- ⑥…手を受け皿にするのはマナー違反とされる。煮物の器は持ち上げてもよいので、器を持って食べればこぼす心配がない。
- ⑦…はしを逆さに持って使うのは「逆さばし」といい、マナー違反とされる。取り分け用の取りばしを利用するのが正しいマナーである。
- ⑧…「渡しばし」といい、マナー違反となる。
- ⑨…身を食べた後に貝殻をふたの上に出すのはマナー違反とされる。お椀の中に入れてままにする。
- ⑩…汁物を飲み終わったら、お椀のふたは元通りに戻すのがマナーである。漆器は繊細なので、ひっくり返して重ねると、傷つけてしまうことがある。

洋食編

- ①…× ②…○ ③…○ ④…○ ⑤…×
⑥…× ⑦…× ⑧…× ⑨…○ ⑩…×

【解説】

- ①…ナプキンを襟元に挟んで使用するのはマナー違反とされる。小さな子どもでない限りは、ナプキンはひざの上に置くのマナーである。
- ②…中座する際にはナプキンを簡単に折りたたんでいすの上に置く。ナプキンをテーブルの上に置くと、「食事が終わりました」という合図になってしまうため、料理を片付けられてしまう。
- ③…カトラリーが複数並べられている場合は、外側から使うのがマナーである。前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザートなどに合わせて、給仕される順番に並んでおり、使用後は器と一緒に下げられる。
- ④…食事中に口元が汚れた際は、店のナプキンを使用する。自分のハンカチやティッシュなどを使うと、「この店のナプキンは不潔で使いたくない」という意思表示に取られてしまうことがあるためマナー違反となる。ナプキンの内側を使うことで、汚れた部分を隠すことができる。
- ⑤…レストランなどで落としたカトラリーを自分で拾うのはマナー違反とされる。たいていの場合、すぐにお店の人が気づいてくれるが、気づいてもらえない場合は合図を送って拾ってもらおう。
- ⑥…料理を自分で取り分けて人の皿にのせたり、皿ごと交換したりするのはマナー違反となる。料理をシェアしたい場合は、店の人に取り分けてもらう。
- ⑦…店のナプキンを使用するのが正しい。(④の解説参照)。
- ⑧…グラスは持ち上げず、テーブルに置いたまま注いでもらうのがマナー。手で持ち上げると安定せず、注ぎにくくなってしまう。
- ⑨…手で食べる料理と一緒に運ばれる水の入った容器のことをフィンガーボールという。両手を入れてゴシゴシ洗うのはマナー違反で、片手ずつ静かに指先を洗う。エビなどの殻つきの料理と一緒に出されることが多い。フィンガーボールと一緒に出てきたら「手を使って食べてもよい」ということだが、必ず使わないといけないうけではない。ナイフとフォークで食べられる場合はフィンガーボールを使わずに食べる。
- ⑩…食後のナプキンは、簡単に折りたたんでテーブルの上に置くのがマナー。「食事が終わりました」という意味を表す。食後にナプキンを元通りにきちんとたたむことは、店に対して「おいしくなかった」というサインになる。また、テーブルにまだ食事中の人がいる時には、汚れたナプキンをテーブルに置くと不快感を与えてしまうので注意する。

35 衣服の役割は？ (p.72 ~ 73)

- 3** ①… (例) 左端の男性→髪型がボサボサで、スーツも着崩しすぎてだらしない印象を与える。
右端の女性→大きすぎる髪飾りや赤い靴は、面接では派手すぎる印象を与える。
- ②… (例) 左端の男性→スーツは動きにくい。
中央の女性→ヒラヒラのスカートはバーベキューなどの火が引火する危険がある。
右端の女性→ヒールの高い靴は、河原では転倒する危険がある。
- ③… (例) 左端の女性→白いドレスは新郎新婦と同じくらい目立ってしまうのでよくない。
中央の男性→ジーパンはカジュアルすぎる。
右端の男性→服装が全体的にカジュアルすぎる。

【解説】

- ①…一般的に、就職活動などの面接では、清潔感があり、目立ちすぎない服装がふさわしい。ヘアアクセサリーはつけないか、控えめなものにする。靴はヒールが高すぎず、黒いものが好ましい。
- ②…キャンプでは、動きやすく危険が少ない服装がよい。
- ③…結婚パーティーでは、招待状に「平服でお越しく下さい」と書かれている場合も多い。結婚式や式典で着る服装には、「正礼装、準礼装、略礼装」の3種類がある。「正礼装」はもっとも厳粛な席に着用する服で、昼ならモーニング、夜は燕尾服に白のボウタイを着る。「準礼装」はいわゆるセミフォーマルと呼ばれる服装で、昼はディレクターズスーツ、夜はタキシードを着る。「略礼装」は平服を表し、正礼装や準礼装よりは緊張度は低いものになるが、会場の格式やパーティの趣旨、集まる人々のことを考慮した服装が必要になる。男性ならスーツやジャケットなど、女性ならワンピースやドレス、スーツなどを着用することが一般的である。なお、全体的に白い衣装でまとめると新郎新婦の色と被ってしまうほか、スーツやネクタイを暗い色で統一すると喪服を連想させてしまうため、色味には気をつけたい。