

令和2年5月7日（木）

水産海洋基礎休校プリントⅡ

海洋 科1年 番 氏名

1. 前回と異なる連続する3日間の朝食、昼食、夕食のメニューをすべて書き出しましょう。
そのうち、水産物を含むものに赤で丸をつけなさい。（食べなかったときは「なし」と記入すること）

日付（曜日）	朝食	昼食	夕食
月 日（ ）			
月 日（ ）			
月 日（ ）			

2. 教科書 17 ページを読んで、次の文章の空欄を埋めなさい。

魚肉は、暗褐色の(①)肉と(②)肉に分けられる。血合肉は、ヒラメやマダイなどの(③)身の魚には少なく、マグロやサバなどの(④)の魚に多い。

魚介類の成分は主に(⑤)、(⑥)、(⑦)からなっており、その含有量(含んでいる量)は水分(⑧～)%, タンパク質(⑨～)%, 脂質(⑩～)である。これらの主要成分の他に炭水化物や無機質が含まれている。

3. 魚介類には「旬(しゅん)」があります。旬とは魚介類の最も味の良い時期をいいますが、春(3~5月)が旬の魚を調べて5つ書き出さなさい。ただし、教科書 17 ページの表 1-2 に載っている魚介類は除きます。

4. 魚介類には和名と学名があります。和名とは日本国内共通の名称です。また、学名とは、世界共通の名称でラテン語で書かれます。

(例) マダイ *Pagrus major*

次の魚の和名と学名を調べてみましょう!

問題 シーバス

和名	学名

- ※ 携帯や本などを活用して調べてみましょう。
- ※ 教科書を持ち帰っていない人のために、教科書 17 ページをアップしますので参考にしてください。
- ※ 基本のロープワーク(8種)を載せましたので、家族でやってみましょう!
- ※ 提出は学校再開後、水産海洋基礎の授業で提出してください。印刷できない人はノートに書き写してください。(解答だけで大丈夫です)