調理実習報告書　2年　組　番　名前

衛生面・安全面に気をつけて調理しましょう！！

調理した日	月　日
献立	
条件	条件１：魚を使う（生鮮でも加工でもよい）

材料 わかる範囲で構わない	1人分	（　）人分	概量	備考

時間	調理の手順
計　分	

セルフチェック	
A　B　C	自ら進んで作業できた
A　B　C	衛生・安全面に配慮できた
A　B　C	条件を満たすことができた
A　B　C	おいしくできた

完成図（写真もしくは色を塗った絵）

調理してみた自分への評価と次回への要求

評価

要求

食べてくれた方からの評価と次回への要求

評価

要求