

三小タイムズ

令和3年2月8日発行 校長 辻 久恵

家庭科授業（5年2組）

単元名 クッキングはじめの一步

本時の目標

自らの生活を振り返り、ゆでる調理の特徴について予想することができる。

学習の展開

- 前時の学習を振り返る。
- 自分の知っている調理方法について話し合う。
 - ・焼く ・炒める ・ゆでる 煮る
 - ・揚げる ・蒸す

「ゆでる」とはどのような調理法で、ゆでると食材はどうなるか予想しよう。

- 「ゆでる」調理と「煮る」調理のちがいについて考え、「ゆでる」調理とはどのような調理であるか考える。
- T ゆでる調理で作られる料理はどのようなものがありますか。
 - ・ゆで卵 ・麺類 ・ほうれんそうのお浸し
- T 煮る調理で作られる料理にはどのようなものがありますか。
 - ・豚の角煮 ・筑前煮 ・もつ煮 ・カレー
- T ゆでるとはどのような調理法ですか。
 - ・沸騰させたお湯で調理する。
 - ・1つの食材だけ調理する。
 - ・ゆでた湯は飲まないで、ゆでた後に味付けをする。
- T 煮るとはどのような調理法ですか。
 - ・調味料入りの水で調理する。
 - ・たくさんの食材を一緒に調理する。
 - ・味付きのお湯も料理と一緒に食べる。
- わたしたちは、なぜ「ゆでる」調理を行うのだろうか、調理の特徴について予想する。
- T なぜゆでる必要があるのでしょうか。
 - ・柔らかくなる ・食べやすくなる ・おいしくなる
 - ・ばい菌がなくなる ・あくが抜ける ・あたたかくなる
 - ・量が減る。 ・しなしなになる
- 友達と意見交流をする。
- T 友達の意見を聞いて意見を書き足しましょう。
- 本時の学習を振り返り、カードに書く。
- T 次の時間、実際にキャベツをゆでてみましょう。

