

# 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。

