

7. 展開

題材名		栄養を考えて食生活を見直そう(3 / 13時間)			
ね い	調理に必要な材料や用具を衛生や安全に気をつけて使い、実習計画に従って、手順よく野菜サラダを作ることができる。				
	準備	教師	調理手順表、用具(材料、包丁、まな板、ボール、ふきん、はかり、計量スプーン、など)		
	児童	調理実習計画表			
過程	学習活動	時間	支援及び指導上の留意点	評価規準(方法)	
				おおむね満足できる状況	十分満足できる状況
や み る	1. 計画に従って、野菜サラダを作る。 身支度・手洗い 材料・用具をそろえる。 はかる 洗う ゆでる 切る フレンチソースを作る 盛りつける	30分	各自の実習計画表に従って手順を確認して、手際よく調理できるよう支援する。 使い終わった用具はその都度片付けていくように助言する。 野菜は流水で流し洗いをしているか確認しながら支援する。 野菜のゆで加減に注意し、ゆで過ぎないように助言していく。 きゅうりの輪切りの実技テストを兼ねているので、クラスの半分が一斉にきゅうりの輪切りを始めるよう言葉掛けをする。時間を設定して、切れたきゅうりの枚数を数えさせる。 見た目にもおいしそうに、美しく盛る工夫を考えさせる。	<ul style="list-style-type: none"> 正しい包丁の持ち方と手の置き方で、きゅうりの輪切りができる。 <p>【技能】(観察)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 正しい包丁の持ち方と手の置き方で、きゅうりの輪切りが同じ厚さに数多くきれっている。
	2. 試食をする。	7分	友達の盛りつけ方の工夫や味の違いに気付くように、グループで分け合って試食をする。		
	3. 後かたづけをする。	8分	グループで協力して、素早く片付けられるように助言する。 洗剤の使い方・量についても環境に配慮させる。		