

「オムレツの焼き方ときゅうりの切り方」できあがりをお互いに評価しよう。

氏名( )の実習の様子 (ABCに を)

自分のペアに評価・記入してもらおう *ペア		評価・採点者( )		
オムレツ	1 バターが焦げないように、色よく焼く。	きれい A	すこしこげた B	こげが目立つ C
	2 形が見た目よく、整っている。こんな形に	きれい A	少しくずれた B	くずれた C
	3 中がふんわりとやわらかく焼ける。(少し試食)	ふんわり A	少し硬い B	全体的に硬い C
きゅうり切り	1 包丁を安全に正しく使う。(持つ手・そえる手)	完全にできた A	少しできない B	できない C
	2 ひょうし木切り(5~7mmの太さ・本)	完全にできた A	少しできない B	できない C
	3 輪切り(厚さ2ミリ以下 7枚)	完全にできた A	少しできない B	できない C
	4 乱切り(同じ大きさに・正しく)	完全にできた A	少しできない B	できない C

今日の実習を終えて学んだこと・気づいたこと・感想など (片付けがすんだら最後に記入しよう)