◇教師用手引き①　「みその作り方」表記例

一年（　）組（　）号（　　）

学習日　　月　　日

○次の文章に書かれていることを図で表し、自分の意見を書いてみましょう。

☆みその作り方

まず、材料の大豆、種麹、食塩を準備します。

大豆は、前日から水につけておいたものを、三倍の水で煮てやわらかくします。

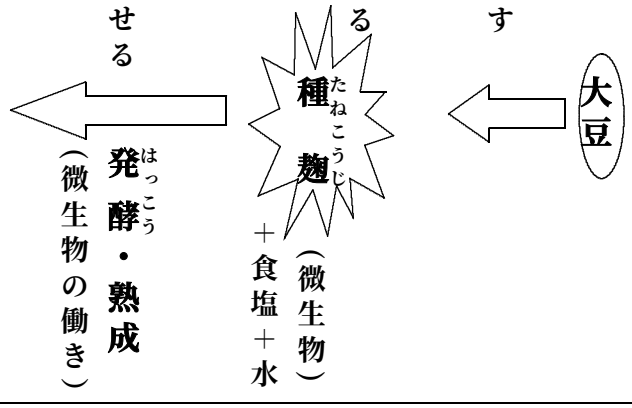
大豆が熱いうちに、大きな布でつつんで、びんでたたいてじゅうぶんにつぶします。

これに種麹（微生物）、食塩、水を加えてよく混ぜます。

空気が入らないように容器に移し、風通しのよい直射日光が当たらないところで、数カ月から１年間ねかせます。それは、種麹（微生物）の働きを利用して発酵・熟成させるためです。

色もつき、味や香りがおいしいと感じれば、みそのできあがりです。

図（例）☆みその作り方



自分の意見

☆自己評価

※評価の観点を参考にし、評価した理由を根拠として書きましょう。

（Ａ・Ｂ・Ｃ）と根拠