ワークシート 「みその作り方」(図式化)

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 ١J τ みましょう。

义

自

分の

意見

三倍 み 大 豆 ま そ ず、 の水で煮てやわらかくします。 の 作 一は、前日から水につけてお 材料の大豆、 IJ 方 種^{たねこうじ} 食塩 を ١J 準 た も 備 U の ます。 を、

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

混ぜます。 これに種麹(微生物)、食塩、水を加えてよく

の 5 み 1 い空 のできあ きを利用して発酵・ もつき、 直 気 間 射 が ね 日 λ 5 かせます。 光が当たらない がりです。 味や香り な ١J ように がお それは 熟成さ 容 ところ ١J 器 U に 世 ١J る 移 種 麹 で、 と感じ ためです。 微 数 風 生 カ れ 通 ば 物月 U か の

(A・B・C)と 根拠 (A・B・C)と 根拠	
---------------------------------------	--

,評価

の観

点

適切な図解表現になっているか。

微生物や微生物の働きについて自分なりに意見を書けているか。

ょうゆ の 作 IJ 方」 义

学 習 日 月 日

自

次 の 文 章 . ات 書 か れ て しし ることを 义 で 表 ŕ 微 生 物 の · 働き (つ て の組 分 のく 意見 え を 書 L١ てみましょう。 分の 意 見

L 大ますず、 は。、 ゆ 材の 料作 のり 大方 豆 小 種ね 親_じ 食塩を 準 備

は 蒸^む し ま す。 小 麦 は 炒っ τ 砕 ١J τ お ㅎ ま

す。

麹 種 麹 微 生 物 を 加 え て 混 ぜ さて、

造 麹 に 食 塩 水 を 加 え て、、 も ろ み を

る麹 しょうゆのできあ のようゆのです。 のためです。 ここでしばら、 でしばら、 でしばら、 のとのこつに、ほ 働く き時 を間 利を 用お しき てま 発す 酵。 ・そ 熟れ 成は さ せ種

のできあがりです。)の発酵・熟成がす Ь だ 5 L ぼ つ て 生

自己評価

〔評価の観点〕] þ	(A・B・C)と根拠評価の観点を参考にし、評価し
適切な図解表現になっているか。	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	(A・B・C)と 根拠 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。

微生物や微生物の働きについて自分なりに意見を書けているか。

ワークシート 「みその作り方」

次の図に表されていることを文章に直し、自分の意見を書いてみましょう。 一年 ()組()号(みその作り方 _年() つぶす 煮る 混ぜる 図 (例) ねかせる みそのできあがり **種 麹** 大豆 みその作り方 (微生物の働き) ・ 熟成 はっこう 食塩+水(微生物) 自分の 意 見 学習日 月 日

自己評価

		「 A 評価の B
[評価の観点]	! ! ! ! ! !	(A・B・C)と根拠・評価の観点を参考にし、評価
		評価した理由を根拠として書きましょう。
	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	

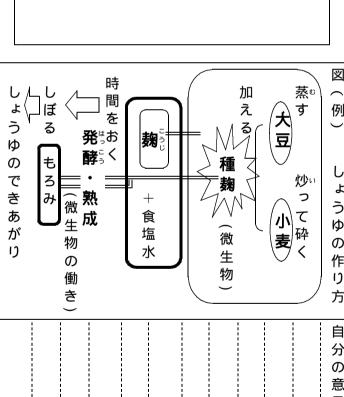
学習日

月

日

次の図に表わされ

しょうゆの作り方 ていることを文章に直し、 加える 大豆 親^こう + 食塩



自己評価

]
		(A・B・C)と根拠	評価の観点を参考にし、
[評価の観点]			
微生物や微生物の働きについて自分なりに意見を書けているか。 適切な接続語や指示語を用いているか。			評価した理由を根拠として書きましょう。