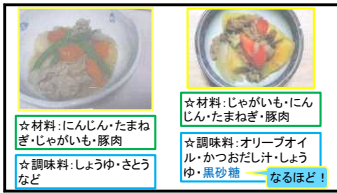
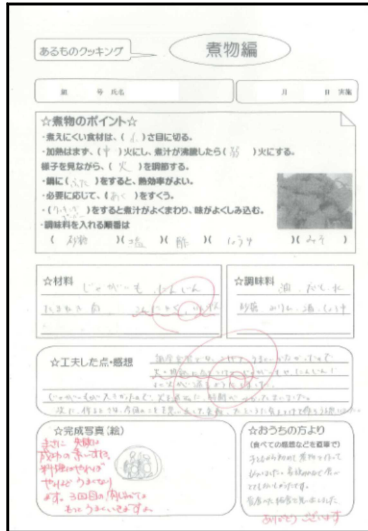


交流 家庭での「あるものクッキング」の実践を報告し合わせる。



実践報告書もファイリングして自宅の台所に置いておくようにさせます



生徒同士、よい刺激になります。写真の提示がより効果的です。

「わっ、すごい！」
「おいしそう！」

啓発1 「あるものクッキング」の実践報告を教室内に掲示して、啓発を図る。



頑張った生徒ほど級友たちがどんなものを作ったか気になるようです。「こんなもの、いいなー」自分も頑張ったけど、この子も頑張っているね。」

啓発2 「日常食の調理」の学習が終わっても、他の調理の「あるものクッキング」の調理例を紹介して、実践化を図る。

もっと! どんどん! あるものクッキング簡単スープ編②

2人分の材料

- スープの素 1コ
- とりもも肉 150g
- キャベツ
- えのき

① 水から煮る

スタート!

水 400ml
スープの素 1コ

ふたを!

沸とうしたら、中火で5分

② 煮えやすいものは、後で入れる

お好みで調節を!

- ・ソース
- ・しょうゆ
- ・塩こしょう

ふたを!

沸とうしたら、中火で2分

③ 完成! こんな食材もおすすめ!

- カリフラワー
- ごぼう
- じゃがいも
- だいこん
- かぶ
- たまねぎ など

☆「簡単スープ編」と「豚丼編」を紹介しました



普通教室の廊下に掲示

○詳しくは「授業の実際」をご覧ください。