# ◇教師用手引き②「しょうゆの作り方」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、微生物の働きについての自分の意見を書いてみましょう。

☆しょうゆの作り方

まず、材料の大豆、小麦、種麹（たねこうじ）、食塩を準備します。

大豆は蒸（む）します。小麦は炒（い）って砕いておきます。

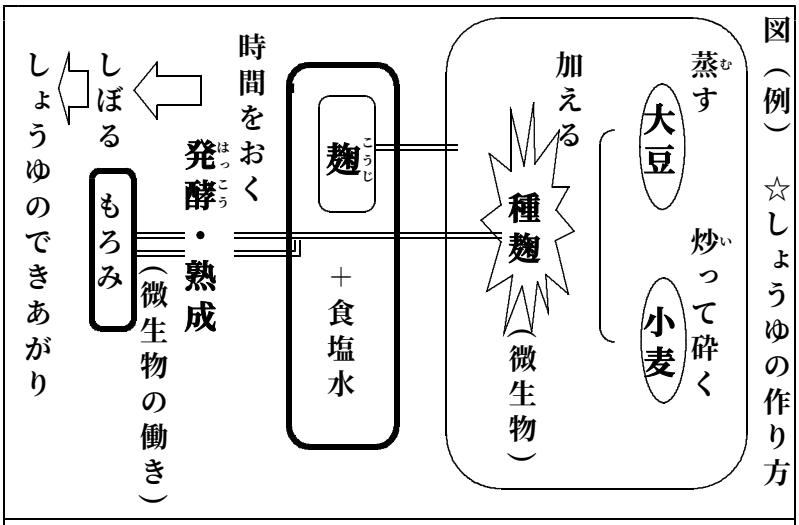
この２つに、種麹（微生物）を加えて混ぜて、麹を作ります。

次に、できた麹に食塩水を加えて、もろみを造ります。

ここでしばらく時間をおきます。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。

もろみの発酵（はっこう）・熟成がすんだら、しぼって生醤油のできあがりです。

図（例）☆しょうゆの作り方




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