

クッキングできるよ 《6年1学期・全9時間》

めざす子どもの姿
 栄養的に調和のとれた食事を考え、日常よく利用される食品をゆでたりいためたりする簡単な調理の技能を身に付け実践できる。

ねらい

- 朝食を見直し、日常よく利用される食品を用いてゆでたりいためたりした調理に関心をもつことができる。
- 家族のことを考え、栄養的に調和のよい朝食を工夫することができる。
- 日常よく利用される食品を用いて、ゆでたりいためたりする調理の技能を身に付けることができる。
- 日常よく利用される食品を用い、ゆでたりいためたりする調理の特性を理解することができる。

これからも、家族や自分のために一皿作っていききたいな。

家庭実践

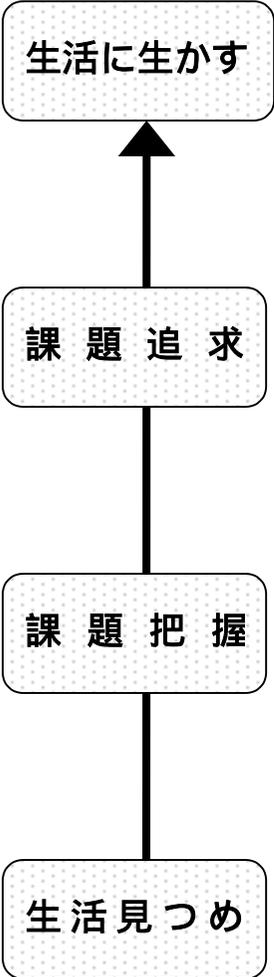
家庭での実践発表会をしよう

- 実践発表会
- 感想交流

ようし、これなら家で自分でできる。さっそく実践しよう。

おすすめの朝食一皿を作ってみよう

- 計画にしたがって調理する。
- 試食、交流
- 家庭実践の見通しをもつ。



< 家族のために >

わたしのおすすめの一皿

実習計画を立てよう

- 2つの調理実習を振り返る。
- おすすめの朝食一皿を考える。
- 調理計画を立てる。

家の人からのアドバイス

わたしのおすすめの一皿の計画ができた。家の人から調理のポイントについてアドバイスをもらおう。

ゆでること、いためることをマスターしたよ。わたしのおすすめの一皿を考えよう。

身近な食品をいためてみよう

- 「いため方」調べ
- 「いためる」実習
- 試食

いため方調べ

身近な食品をゆでてみよう

- 「ゆで方」調べ
- 「ゆでる」実習
- 試食

いろいろな食品のゆで方が分かったよ。こんどは、いため方のコツを聞いてこよう。

朝食はしっかりとらないといけないな。

ゆでよういためよう

毎日の朝食を見直そう

- 朝食調べ
- 食事の工夫

ゆで方調べ

ゆで方のコツを聞いてこよう。

朝食調べ

学習前の子どもの姿

調理に関する基礎的な技能は十分ではないが、調理については関心が高く、家で食事作りを手伝ったり、5年生で学習したことをもとに簡単な調理をしたりする姿が見られる。

< 家族から >