

# 基礎・基本から、 創意工夫へと広がる 実習例・製作例

## 調理実習

**5年生** ●ゆでる ●ご飯をたく ●だしをとる

「クッキング はじめの一步」(教科書10～19ページ)      「食べて元気に」(教科書48～56ページ)

「チャレンジコーナー」

**6年生** ●いためる ●こんだてを立てる

「できることを増やしてクッキング」(教科書84～89ページ)      「こんだてを工夫して」(教科書112～118ページ)

「チャレンジコーナー」

調理の実習例、被服の製作例ともに基礎・基本をおさえて、やさしいものから順に実習していきます。  
「つくってみたい」と感じる実習例・製作例を多数掲載しています。また、それぞれの技能レベルに合わせた実習を行う工夫もしています。

### 技能レベルに合わせた実習を行う工夫

#### 調理実習

●教科書115ページ

#### 製作

●教科書44ページ

- ・( )内の調味料は、食品のグループに分類しない。
- ・★の数が多いほど、調理の仕方がレベルアップする。

- ★の数は製作の難易度を示しています。多いほど、製作の技能がレベルアップします。

## 製作

**5年生** ●玉結び・玉どめ・ボタンつけ ●手ぬいの基礎 ●ミシンぬいの基礎

「ソーイング はじめの一步」(教科書20～27ページ)      「ミシンでソーイング」(教科書38～47ページ)

「チャレンジコーナー」

誌面では実物大の大きさを掲載しています。

**6年生** ●ふくろの製作

「生活を豊かに ソーイング」(教科書104～111ページ)