

繰り返し積み重ねて、 基礎・基本を着実に

◎ 簡単なものから繰り返し、積み重ねていく(スモールステップを積み重ねる)
(例: ゆでる調理)

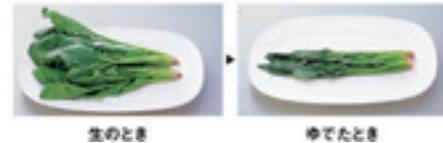
- ガスこんろで湯をわかす
- 青菜はふつとうした湯で、いもは水からゆでる
- ゆで野菜のサラダをつくる(切る, ゆでる, 調味, 盛り付ける)
- 自身の生活に生かす調理へ

青菜をゆでる・特徴をつかむ

● 教科書14ページ



生とゆでたときのちがいがい(かさの変化)



ゆで野菜サラダ

● 教科書19ページ



ゆでキャベツの塩昆布あえ

● 教科書19ページ

いもをゆでる・特徴をつかむ

● 教科書15・16ページ

加熱時間によるいもの変化



ふつとうのようす



ガスこんろの火加減

● 教科書12ページ

沸騰の様子

● 教科書13ページ

◎ 実習は写真とイラストでわかりやすく例示



調理の写真は実習する児童の目線から見たアングルを掲載しているため、実際の調理がイメージしやすい。

● 教科書87ページ

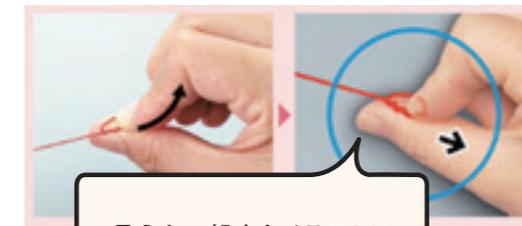
● 教科書24ページ

ボタンつけて大切なところはイラストも使ってわかりやすく。



● 教科書47ページ

つまずきやすいところは段階を追って、いねいにイラストで説明しています。



見えない部分をイラストにすることで、しくみがわかる。

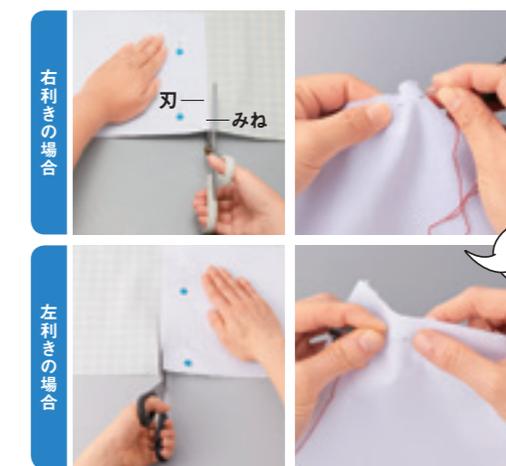
● 教科書23ページ

実習中にいつでも確認できる

◎ 切り方の一覧表(裏表紙掲載)



◎ 実物大の写真で技能の習得をサポート



多様性に配慮しています

利き手はどちら?として、はさみや針, 包丁を使うときの手つきを右利き, 左利きともに写真で示しています。

● 教科書132・133ページ