



調理カード

調理の計画を立てて、工夫して作ってみよう。



月 日 曜日 / はん 班 人			
作るもの	めあて		
盛りつけた図		材 料	分 量 (g)
			1 人分
			人分
用具・食器	時間配分	0 10 20 30(分)	
作る順序や気をつけること			
実習の反省 (◎よくできた ○できた △もう少し)			
・身じたく、手洗いはしっかりできましたか。		・味つけや盛りつけはよくできましたか。	
・分量を正確にはかれましたか。		・安全に調理できましたか。	
・計画どおり手順よく調理できましたか。		・用具の片づけはきちんとできましたか。	
・協力して作業を進めることができましたか。		・ごみは分別して出しましたか。	
感想	----- -----		