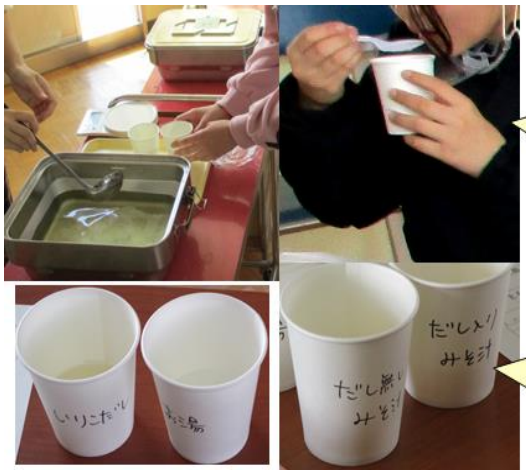
栄養教諭の公開授業研究がありました。10月29日（木）

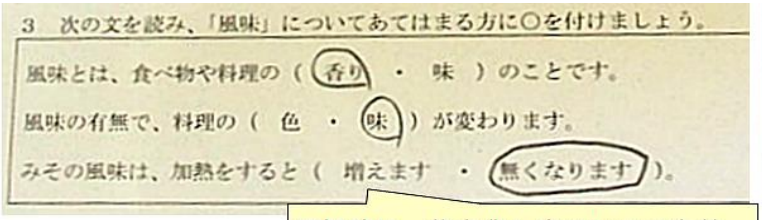
令和2年11月５日（木）　篠原校長

小学部5年生家庭科の栄養教諭の公開授業がありました。石川栄養教諭は、普段は、学校給食の献立を計画して、給食調理員を指導しながら学校給食を提供している先生ですが、今回は、中堅教員の指導力向上研修として、5年生の児童を前に、家庭科の授業研究を行いました。「みそ汁をおいしく作るこつを調べよう」というめあてで、実際に飲み比べを取り入れて意見を述べ合う活動をしながら、「みそ汁にはだしを使うこと、みその風味を残すためにみそは最後に入れること」を理解できるように授業を進めていました。子供達には、これから自分で工夫して、おいしいご飯とみそ汁を作ってほしいですね。



実際に比較をする実験を取り入れることは有効。

・ラベルを色分けすると分かりやすい。
・間違いなく準備することができる。


3　次の文を読み、「風味」についてあてはまる方に○を付けましょう。

風味とは、食べ物や料理の（ 香り ・ 味 ）のことです。

風味の有無で、料理の（ 色 ・ 味 ）が変わります。

みその風味は、加熱をすると（ 増えます ・ 無くなります ）。

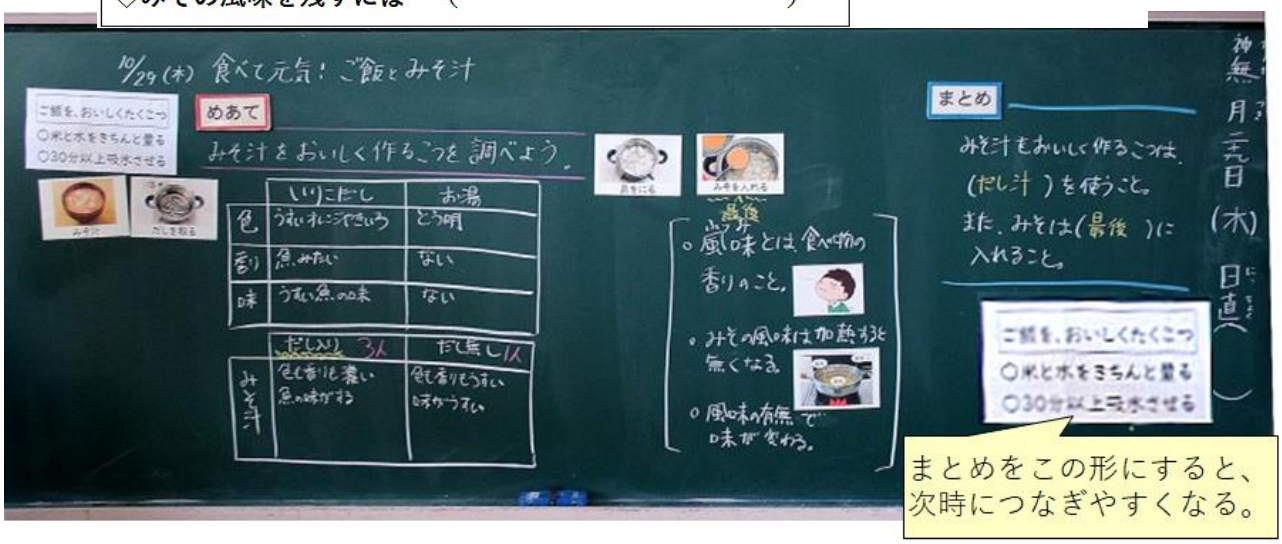
選択肢は、焦点化しやすいので有効。

板書は、プリントと同じ順に並べる。

風味が逃げる動画は分かりやすい。

子供自身が考えるために、この設問が必要。

◇みその風味を残すには…（　　）



まとめをこの形にすると、次時につなぎやすくなる。