

はにい レストランへようこそパート2 平成27年9月30日

今日の授業は「レストラン パート2」と題し「シェフがつくるみそ汁」の計画に挑戦です。

待ってましたとばかりに手が挙がります。
「色がきれいで 美味しそうなみそ汁」
「栄養バランスがいいみそ汁」

突然一人の児童が

「あっ思い出した。実にはいろいろな役割があったんだ」
対話の中から
前回、初めてみそ汁を作った実習の学びが深まります。

「じっくり加熱する実」 「さっと入れる実」 「色や香りを大切に作る実」
次々と黒板に整理されていきます。

そこで先生からオーダーが入りました。

「『おかずカード』に合うみそ汁の実を『じっくり』『さっと』『色や香り』の3種の実で考えてください。」



「うちの班のおかずは、ポークソテー」

「こっちは、ムニエルだよ」

さまざまなおかずに、悩むシェフ達。

『おかずカード』が麻婆豆腐の班は「豆腐が使えない」と嘆きます。

「お願い！なすをまた使おう！今度は彩りよく仕上げたいんだ」

「リベンジだね！その気持ち、すごいわかるよ」

ワークシートに記入しながら、共感してくれた友だちと、実習への期待が膨らみます。

『はにい』はコミュニケーションツールです。 みんなで語り合きましょう。
ご意見・ご感想は inochi4027@pref.kanagawa.jp