


<b>【教材・教具名】</b> 調理手順表	<b>【教科・領域】</b> 農業（食品加工）
<b>【教材の使用材料】</b>	<b>【購入場所】</b> 100円ショップ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理手順表</li> <li>・クリアファイル</li> <li>・リング</li> </ul>
<b>【ねらい】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・繰り返し使える教材</li> <li>・調理手順の間違い防止</li> <li>・作業の明確化</li> </ul>	
<b>○使用方法</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>①イラストで表示されている調理器具を準備する。</li> <li>②イラストと文字に書かれている指示どおりに作業を行う。</li> <li>③各工程を終えるごとに、1枚めくる。</li> <li>④②と③を繰り返し行い、調理が終わり次第片付ける。</li> </ol>	
<b>○工夫した所</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・文字だけではなく、イラストをいれて視覚的に分かりやすくした。</li> <li>・クリアファイルに挟むことで、製造品を変えても簡単に手順表を交換できる。</li> <li>・一工程に対して、一枚の調理手順にし、今取り組むべき調理工程を分かりやすくした。</li> <li>・リングで固定されているため、机上での散らかりを防ぐことができる。</li> </ul>	
<b>○効果</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・従来の調理手順表より、調理工程が分かりやすくなった。→製造時間の短縮</li> <li>・教員の指示を待つ時間が減少した。→製造時間の短縮</li> <li>・調理手順の間違いを減らすことができた。→失敗の未然防止</li> </ul>	
<b>○参考文献・URL</b>	
<b>特になし</b>	

教材・教具写真



レードルや中心温度計など、文字だけでは想像しにくい物の具体物を入れ、視覚的に分かりやすいように配慮した。



言語指示だけではなく、使う調理器具や材料のイラストをいれて製造工程をイメージしやすいように工夫した。



製造工程を順番どおりに行えるように、右上に数字を記入した。