

調理手順をカードで確認

# みそ汁を作ろう

小学校高学年

家庭科

オクリンク

こんな場面にオススメ!

▶ 調理手順を考える場面

カードの順番を並び替えながら、調理手順を楽しく考えることができました。

練馬区立仲町小学校  
青木 秀夫 教諭



## 活用方法

## カードの順番を入れ替えて調理手順を考える

- 教員は見本として作り方の手順をまとめたカードを作成し、児童に配布します。 **a**
- 児童はカードを参考にしながら、みそ汁の作り方の工程をカードにまとめ、調理手順に合わせてカードを並び替えます。 **b**
- 考えた手順に沿って実際に家でみそ汁を作ります。調理後には、実際に調理して気付いた点などをカードに追記します。 **c**

### a 作り方を示したカードの一部

だいこんを洗って、かわをむき、厚さ5mmのちょう切りにする。



なべを火にかけ、水をふつとうさせる。にぼしを入れ、だしをとる。



みそを加え、みそをとく。その後にねぎを入れ、ふつとうしたら火を止める。



### b みそ汁の調理手順を並べたカード



### c 気付いた点などが書かれたカード

豆腐を縦、横、高さを2cmぐらいに切る。

とても柔らかく切りやすいなるべくどれも均等な大きさにするように注意したほうが良い。



かたい大根から入れ、5分ゆで、その後にわかめと豆腐を入れる

硬い大根から入れてやわらかくなるようにふつとうしたお湯に少し長く入れた。その後、わかめと豆腐を入れる。

ポイントは吹き出しで追記していく



詳しい  
使い方は  
WEBで  
チェック!



カードを入れ替えて調理手順を組み立てることはプログラミング的思考にもつながり、教科横断的な要素を含んだ活動になりました。