



田中さん

私たちのグループは、【配付資料】にあるように、教科書に載っているもの以外の材料を使って、ハンバーグのソースとその付け合わせを工夫しました。

ソースは、大根をすりおろしてしょうゆを加え、あっさりとした味に仕上げました。短時間でおいしいソースができました。

付け合わせは、残った大根の葉を刻んで、にんじんと一緒にいためました。

【田中さんの報告】

1 田中さんの学級では、<sup>(注)</sup>フリップを使って調理実習の報告会を行っています。田中さんのグループは、ハンバーグを中心とした献立<sup>こんだて</sup>にしました。次は、代表の【田中さんの報告】と【配付資料】です。これらを読んで、あとの問いに答えなさい。

(注) フリップⅡ説明に用いる、図や絵、言葉などを書いた大型のカード。

<材料>

■ 教科書に載っている材料

- ・ ひき肉
- ・ たまねぎ
- ・ パン粉
- ・ 牛乳
- ・ 卵
- ・ 塩・こしょう
- ・ 油

■ 教科書に載っているもの以外の材料

- ・ 大根
- ・ にんじん
- ・ しょうゆ
- ・ レモン汁

【配付資料】

一 田中さんが話しながら示しているフリップには、どのような効果がありますか。次の1から4までのうち、最も適切なものを一つ選びなさい。

- 1 聞き手に説明の手順を示す。
- 2 話の内容を簡潔に示す。
- 3 聞き手に返事を求める。
- 4 話の内容を補う。

二 【田中さんの報告】と【配付資料】をもとにして、田中さんのグループが工夫したことについて質問をする場合、その質問として最も適切なものを、次の1から4までの中から一つ選びなさい。

- 1 ひき肉は何グラム使いましたか。
- 2 ハンバーグを焼くときに注意したことは何ですか。
- 3 レモン汁は何に使ったのですか。
- 4 どのような分担で調理したのですか。