

学年・実施時期

2 年

教科・科目

家庭総合

9 月

単元

3 章 食品の特徴・表示・安全

発問する場面

「カスタードプリン」調理実習で作るとき

思考を深める問い

カスタードプリンが固まるのはなぜか

ねらい・効果

卵の調理特性を繰り返し問うことで、知識の定着を図る。

食物調理技術検定 1 級のテーマになることもあり、「す」がたたないできれいに作るコツがわかると、調理技術の上達につながる

生徒の反応（いずれかに○をつけ、追加で説明が必要があれば記入）

思考がよく深まった（ ） 思考が少し深まった（ ○ ） 深まらなかった（ ）

（追加説明）

料理のおいしさや、調理手順にも意味があることを知る。

添付資料等（図や写真、URLなど参考になるものがあれば添付）

