

開	3 きゅうりの放水実験	<ul style="list-style-type: none"> ○味つけの基本と計量器のあつかい方をしらべる。 ○フレンチソースの作り方とあえ方についてしらべる。 ・材料と分量 ・塩のとけぐあい ○切ったきゅうりの水分のようすをみる。 ・塩味のもの ・塩味のないもの ○実験の観察結果について話し合う。 ○もりつけで気をつけることについて話し合う。 ・塩かげんのこと ・時間のこと 	<ul style="list-style-type: none"> ・実験, きゅうり 100g に対する塩味 0.5g, 1.0g, 1.5g, 2.0g, 2.5g ・塩味は1%であることを知らせこのみによって増減することをわからせる。 ・示範, 塩とす, 塩とすと油, 塩と油の3種類について塩の溶ける速さを見させる。 ・きゅうりに塩を加えたものと塩をしないものとの放水のようすを観察する。 ・食べる直前にフレンチソースであえるようにさせる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○きゅうり塩 ○塩, サラダ油す, 試験管
	4 ビタミンCの検出	<ul style="list-style-type: none"> ○キャベツの扱い方とビタミンCの損失について示範し観察する。 ○ビタミンCを逃がさないように食べるにはどうしたらよいかを考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・あらい方, あえる時期, 塩味のわりあいをとらえさせる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○試薬 2-6 ジュク ロール, フェ ノール, イン ドフェノール ○キャベツ ピーカー
整理	5 まとめ	○味付けと食べる時期の関係についてまとめる。	○野菜サラダに, どんな食品を組み合わせたら, 栄養的な食物になるか気づかせる。	

(2) 検証と考察

① 授業の考察

- (7) 放水実験やビタミンCの検出実験をしたことによって, 実感としてどのくらいの水分やビタミンCがでてしまうかということがはっきりするし, ビタミンCも目でとらえることができた。
- (1) 調理した生野菜から水分が出ているという事実をとらえたことからそれは塩のためであることやその水分には, ビタミンCが入っているものであることに気づかせることができた。野菜サラダの調理上たいせつなことは食べる時期と味付けの時期であり, 手順上でぜんだてと味付けの関連性が

しっかり理解できたと思う。

- (7) 調理上ポイントになる場面を実験してみるとによって, 実習のときに慎重さがみられ, 自主的に仕事にとりくみ, 失敗も少なく能率的にできた。教師は示範などのために実習中仕事を中断させることもなく, グループの指導にあたることができた。
- (4) きゅうり 100g に対する塩の分量と味の比較をさせてみると表-9のような結果で, こい味を好むものが多かった。