

1年（家庭科）「食生活と自立」課題の補足説明 （その2）

- 1年生の皆さん、調理実習に取り組んでいますか。
調理の基本には、計量スプーンの使い方や火加減、包丁の使い方など調理をするときのポイントがたくさん書かれています。
調理は、実践することで技術が身についてきます。
たくさんやって、どんどん上達しましょう。

- 調理には、危険なことや注意すべきことがあります。
教科書P.100～101をよく学習して、安全面、衛生面を意識して取り組みましょう。

電話での質問に答えます

- ・問題プリント 調理の基本、はかる、2 は、教科書P.96をよく読みましょう。ヒントが書かれています。
- ・調理実習の課題は、3回ですが、できる人は何回でも、
どんどんやりましょう。
意欲的に取り組むのは素晴らしい！！
- ・「調理実習の計画と記録」プリントの家族の感想は、
聞いたものを自分で書きましょう。課題は自分の力で仕上げます