

日 時	29	10	14	2	10:35	11:25
場 所						
学年・組	3	B	24	12		12
題 材						
目 標						

指導計画 9

1

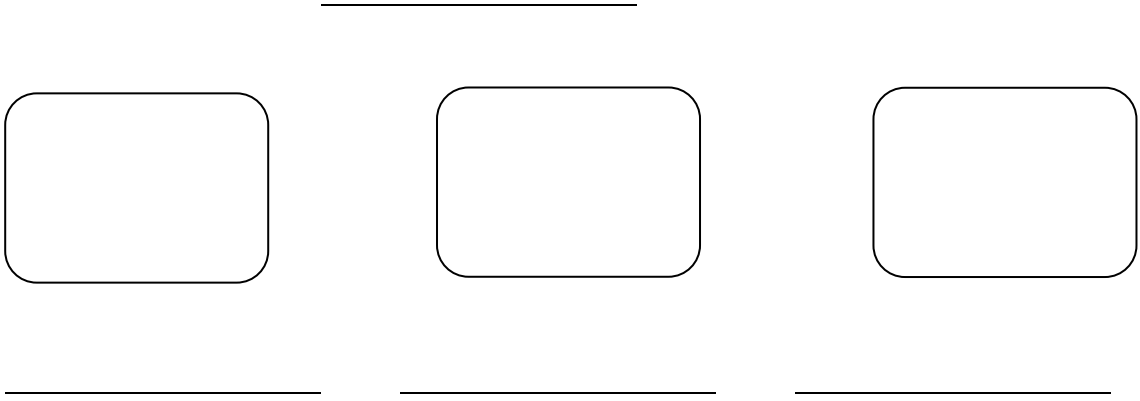
2

2

2

2 (1)

授業について



実践上の留意点

1. 授業説明

ち ず ち ち せ
 がま ず ま お
 ず ま し す ち
 おす う ち が
 うせちず ま おげ ち ず
 ち せそま そ ち グ
 え げ ち げ ち
 お ち ず ま
 そ ぜ え
 も げ ず ち え そ
 ぜち そ す まち
 ず せ まち そ ぜ
 ち こ す
 お ずち しそ ま ざ
 げ

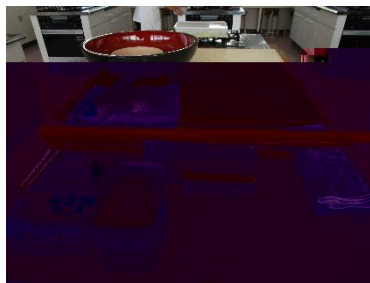


図1 粉を用いた麺調理体験時の道具
広島そば打ち倶楽部の方によるご指導



図2 地域の産物を盛り込んだ麺料理

2. 研究協議より

し す まうせず げ ち がま
 ま ざす ま ざげ
 グ ち え す まうせず おす ま
 ず す ち にち にしそ ま ちせそざす げ
 ち こ ち ち すそ ち おげ
 ち が ざげ ち にち お げ ざげちず そ
 こむ
 し おず ち ず ま ずち
 きしそ ま ず ませ かげ

3. 成果

え ま ず ち お ち
 がま ち ち す す ま う
 ち お お せがま うせ ず げせ ま