

テーマ：「サイエンスレストラン -科学と料理のふしぎな関係
(トリコロール焼きそば)- 」

講師：一般教育部門 宮尾 賢子
佐藤 潤
松崎 俊明

1. 指導目標 身近な物質にも酸・アルカリが含まれていることを理解させる
2. 指導内容 ふしぎな色の焼きそばを作って、色が変わる仕組みについて学ぼう。
3. 学習キーワード 中学校：理科「水溶液とイオン(酸・アルカリ)」
中学校：技術・家庭「衣食住の生活(日常食の調理と地域の食文化)」

4. 授業展開

段階	学 習 活 動	留 意 点	時間
導入	<ul style="list-style-type: none"> ○ 学校紹介(5分) ○ 受講上の注意点(5分) ○ 準備(5分) 		15分
展開	<ul style="list-style-type: none"> ○ 調理(30分) <ul style="list-style-type: none"> ・ムラサキキャベツ, コンニャクを包丁で切る ・だし酢を作る ・フライパンを用い, 焼きそばを炒めて完成させる ○ 試食(10分) <ul style="list-style-type: none"> ・3種類の焼きそばを食べ比べる。 ・だし酢をかけて, 麺の色を変化させる ○ 後片付け(15分) <ul style="list-style-type: none"> ・使用した食器, 調理器具を洗う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーに留意する。 ・衛生管理に十分に留意する。 ・包丁の取り扱いに留意する ・調理の途中で色が変わらないように注意する。 	55分
まとめ	<ul style="list-style-type: none"> ○ 解説・まとめ(10分) <ul style="list-style-type: none"> ・色が変わる仕組みについて解説 ○ アンケート(10分) 	<ul style="list-style-type: none"> ・中華麺に含まれるかん水によって色が変わることを説明する。 	20分

計 90 分

●希望する教室： 普通教室 理科室 体育館 グラウンド
その他(家庭科室)

●貸出物品： プロジェクタ モニタ 電源ドラム
その他(家庭科室にある調理器具)

●用意してもらう物：はさみ のり カッター
その他(エプロン・三角巾・ハンカチ)

●会場入り時間：実施する授業の90分前

●連続しての授業の可否： 可 ・ 不可 (20分のインターバルが必要)