

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
(2層に分かれるふしぎなドリンク)- 」

講師：一般教育部門 宮尾 賢子
佐藤 潤
松崎 俊明

1. 指導目標 比重の概念を理解しよう
2. 指導内容 2層に分かれるふしぎなドリンクを作り、その仕組みについて考えてみよう。
3. 学習キーワード 小学校：理科「比重・密度」
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(10分) <ul style="list-style-type: none"> ・市販のドリンクに砂糖を溶かし、ドリンクの比重を重くする。 ・コップに上層となるドリンクを入れた後に、ツートンドリンクメーカーを用いて、下層のドリンクを注ぎ入れる。 ○ 味見(5分) <ul style="list-style-type: none"> ・まず、上層と下層をバラバラに味見をした後、2層のドリンクを混合して味見をする。 ○ 後片付け(5分) <ul style="list-style-type: none"> ・使ったコップ等を洗浄する 	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーに留意する。 ・衛生管理に留意する 	20分
まとめ	<ul style="list-style-type: none"> ○ 解説・まとめ(5分) ○ アンケート(5分) 		10分

計 45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)

●用意してもらおう物：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60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)