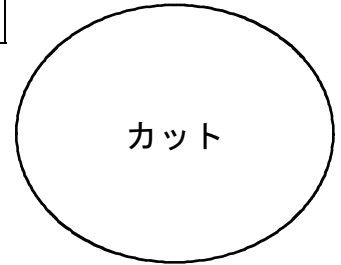


朝食に合う三色野菜いためを作ろう

評価した人の名前()

☆ 調理をした人の名前



個別調理実習評価カード

三色野菜いための評価

①いためやすいように野菜を切る。

評価	理由

②フライパンを安全に扱うことができる。

評価	理由

③材料を順序よく入れ、適度なかたさにいためる。

評価	理由

☆ 調理をした友だちに、感想やアドバイスを書きましょう。

①いためやすいように材料を切る。・・・評価のポイント

◎	正しい包丁の持ち方で、安全でリズムカルに切ることができる。 野菜の大きさをきれいにそろえて切ることができる。 全ての種類の野菜を指定されたとおりの切り方で切ることができる。
○	正しい包丁の持ち方（ネコの手）で、安全に気をつけて切ることができる。 野菜の大きさをそろえて切ることができる。 野菜を指定された切り方で切ることができる。
△	間違った包丁の持ち方をしている、危険が感じられる。 野菜の大きさをそろえて切ることができない。 野菜を指定されたとおりに切れず、ちがう形になっている。

②フライパンを安全に扱うことができる。・・・評価のポイント

◎	フライパンの上に手をかざしフライパンのあたためり具合を確認してから、油を入れることができる。 油を静かに入れ、全体にいきわたるように、手際よくフライパンを動かしている。 安全に気をつけて、安定した持ち方でフライパンを持つことができる。 周りの友だちに十分気をつけて、フライパンの操作をすることができる。
○	フライパンがあたたまってから油を入れることができる。 油を静かに入れることができる。 安定した持ち方でフライパンを持つことができる。 周りの友だちに気をつけて、フライパンの操作をすることができる。
△	フライパンがよくあたたまっていないのに油を入れたり、フライパンを加熱しすぎてけむりが出たり、こげくさいにおいがしたりしてしまう。 油を静かに入れない。 安定した持ち方でフライパンを持たず、うっかりとやけどしそうである。 周りの友だちに気をつけていないので、友だちがやけどしそうである。

③材料を順序よく入れ、適度なかたさにいためる。・・・評価のポイント

◎	自分で材料の様子を確認しながら、正しい順序で入れることができる。 強火で短時間いためることができる。 均一に加熱できるよう、材料をこぼさずにかき混ぜることができる。 見た目においしそうで、食べても歯ざわりのよい適度なかたさにいためることができる。
○	材料を正しい順序で入れることができる。 強火でいためることができる。 均一に加熱できるよう、材料をかき混ぜることができる。 生でなく、こげもなくいためることができる。
△	材料を正しい順序で入れることができない。 強火でいためることができない。 均一に加熱できるよう、材料をかき混ぜることができない。 見た目がまずそうで、焦げた野菜や生のままの野菜、べちょべちょの野菜がある。