

失敗しない 薄焼き卵作り 究極の工夫点を見いだせ！～プレゼンに向けて～

年 組 ()

1. 薄焼き卵作りのどこが難しいのか？問題点を挙げてみよう。（課題発見）
2. 薄焼き卵の作り方、個人メモ（調べてきた内容のポイントを書こう）
3. 班で実施メモ（失敗しない、薄焼き卵の作り方を、皆で協働して探究しよう）
4. これぞ、完璧な薄焼き卵作り！（調理室でやってみたら…）
 - ①始めのフライパンの状態
 - ②火加減
 - ③油の使い方
 - ④卵液を入れるタイミング
 - ⑤加熱時間
 - ⑥終わりの状態 など

→パワポスライド5枚程度にまとめてみよう。次回発表時間は3分。