

手作り食品と市販品の長所・短所を考えることができます。

手作り品と市販品の比較をしよう！（ノートP15）

～ハンバーグを使って～

授業の流れ（1時間）

- 1 手作り品と市販品の長所・短所を予想する。
- 2 ノートに、価格・調理時間・原材料・ゴミの処理・賞味期限を記入する。
- 3 手作り品と市販品の調理の手順を確認する。
→ あらかじめ教師が作っておく。
- 4 グループで調理し、一人分ずつに分ける。
→ 手作り品はフライパンで焼く。市販品は鍋で温める。
- 5 見た目や色・味やにおいを比べてノートに記入する。
- 6 試食して気づいたことやそれぞれの長所・短所をノートに記入し発表する。
- 7 片付けをする。

* 「ハンバーグ」の調理実習の前か後に行うと手作りのよさが実感できます。

肉を使った調理の
手作り品と市販品を比べてみよう！

比べた調理品

手 作 り	観 点	市 販 品
	見た目・色	
	味・におい	
	価格(一人分)	
	調理時間	
	原材料	
	ゴミの処理	
	品質保持期間	

気づいたこと・感想

調理実習でもやるので
「ハンバーグ」がおすすめ！

できるだけ添加物が多く
本物と色が違う物を選ぶと違
いがわかりやすい。

書ききれないので、コピー
したものを貼ると簡単☆

教科書を見ながら
書き写すことが
できます♪

それぞれの長所・短所を比較させるといいですよ。
例：手作りは手がかかるけど安全・市販品は添加
物が入っているけど手軽など



教師が用意した手作り品



市販品



焼いた後



温めた後



ふっくらしていて
肉の形も少し残っている

どこの厚さも同じで
肉の形はほとんどない