

分類	生活	テーマ	おにぎりのみそ汁を作ろう	
目標	日本の食文化を知る			
教材	レシピ2枚「おにぎりの作り方」「みそ汁の作り方」	その他資料	食材、和風だし実物、おにぎり型、キッチンペーパーなど	
時間	内容	流れ（問いかけ）		語彙・文型
0～1.00	日本人スタッフによる下準備	<ul style="list-style-type: none"> ・米を研いで、30分後に炊き上がる様に炊飯器をセットする。 ・湯を沸かして置く（お茶、油抜き用） ・大根、人参の皮むき。 ・おにぎりの具の準備 梅干しを種抜きして叩いた物、鮭フレーク、昆布の佃煮、けずり鰹を、それぞれ器に盛っておく（2個ずつ）		
1.00～1.15	話題の提示	「ごはんは食べますか。おにぎりは？」 「みそ汁は飲んだ事がありますか。」 「みそ汁は週何日位飲みますか」…日本人に聞く		
1.15～1.25	みそ汁用具材を刻む	<ul style="list-style-type: none"> ・切り方の実演後、大根、人参はイチョウ切り、油あげは千切り、ネギは小口切りにする。 ・ネギ以外の具材を鍋に入れ、柔らかくなるまで煮る。（スタッフ一人に、鍋についてもらう。） 		仔杓切り 千切り 小口切り
1.25～1.50	おにぎりの具の説明と味見 模擬練習 おにぎりを握る	<ul style="list-style-type: none"> ・梅干しの具作りは実演する。 ・皆で、具の味見を試みる。 ・炊き上がったごはんをすし桶に広げ、少し冷ます。 ・冷ましている間に、キッチンペーパー3枚をごはんに見立て、三角おにぎりを握る練習をする。 ・ご飯で三角おにぎりを握る実演後、各自、好きな具を入れて握り、自分の皿にとる。（100g位のものを、一人2～3個） ・焼のりを巻く。 ・頃合いを見て、おにぎり型の実演をする。 		具 酸っぱい しょっぱい しゃもじ ほぐす 手の平、包む 三角形、ふんわり 弱火、沸騰、直前 だし 1合 炊く、研ぐ 水加減、少なめ 刻む、

1.50～ 2.00	みそ汁仕 上げ	・みそ汁に、だし粉、味噌を入れ、最後に刻みネギを入れる。	
2.00～ 2.25	配膳、会食	・食べながら、感想、学習者の日本での食生活、各国の食文化などを話し合う。和風だしにふれる。	
2.25～ 2.40	レシピを 読む	・簡単にレシピを読む。	
2.40～ 3.00	後片づけ 終了	・全員で後片づけをする。	