




<p>教材名</p> <p style="text-align: center;">小麦粉粘土</p>	
<p>〈教材のねらい・使い方〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小麦粉のこねる感触やバニラエッセンス等の香りを感じることができる。</li> <li>・焼くことでオーナメント等に活用することができる。</li> </ul>	
<p>材料及び作成の工夫等</p>	
<p>①小麦粉100gに対して、塩(大さじ2)、サラダ油(大さじ1)、バニラエッセンス(適量)を混ぜる。</p> <p>②作りたいパンの色に合わせて、絵具や食紅を少量混ぜ込む。</p> <p>③打ち粉をしなくてもいいように、シリコンラップの上で補助具を使って型を抜く。</p> <p>④170℃(余熱あり)のオーブンで20分間焼く。</p>	
<p>題材名と児童生徒の使用している様子等</p>	
<p style="text-align: center;">〈自立活動 題材名：きいてみよう・感じてみよう ～ノラネコぐんだんパンこうじょう〉</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div data-bbox="261 1178 699 1682" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>学習の流れ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 始まりの歌を歌う。</li> <li>2 今日の学習について知る。</li> <li>3 「ノラネコぐんだんパンこうじょう」のお話を聞く。</li> <li>4 <b>パンを作る。</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) パン生地に触る。</li> <li>(2) パン生地を型抜きする。</li> </ol> </li> <li>5 頑張りを振り返る。</li> </ol> </div> <div data-bbox="724 1167 1145 1485">  </div> <div data-bbox="951 1491 1353 1787">  </div> </div> <p style="text-align: center;">サラダ油の量を加減することで、好みのパン生地の固さに変えたり、温度を変えたりすることで色々な表情を引き出すことができた。バニラエッセンスの甘い香りを感じると、口を良く動かしていた。</p>	

