

学びとマナビが、ひびき合う。

調理実習のまとめを「まナビポケットSchool Takt」で実施。

<p>ハンバーグステーキ振り返りシート</p> <p>改善点:ハンバーグの中心を凹ませたが、少し結果的に膨らんでいたんで、次作るときは、もうちょっと凹ませ手作りたい</p>  <p>良かったところ 良かったこと 良かったこと</p> <p>感想 感想</p>	<p>ハンバーグステーキ振り返りシート</p> <p>良かったところ 良かったこと 良かったこと</p> <p>感想 感想</p>	<p>ハンバーグステーキ振り返りシート</p> <p>良かったところ 良かったこと 良かったこと</p> <p>感想 感想</p>	<p>ハンバーグステーキ振り返りシート</p> <p>良かったところ 良かったこと 良かったこと</p> <p>感想 感想</p>
<p>ハンバーグステーキ振り返りシート</p> <p>良かったところ 良かったこと 良かったこと</p> <p>感想 感想</p>	<p>ハンバーグステーキ振り返りシート</p> <p>良かったところ 良かったこと 良かったこと</p> <p>感想 感想</p>	<p>ハンバーグステーキ振り返りシート</p> <p>良かったところ 良かったこと 良かったこと</p> <p>感想 感想</p>	<p>ハンバーグステーキ振り返りシート</p> <p>良かったところ 良かったこと 良かったこと</p> <p>感想 感想</p>

ハンバーグステーキ振り返りシート

良かったこと

- ・お肉が温まらないようにするために素早く揉めた
- ・中が焼けてなかったり、焦げたりしないようによく様子を見てやいた

感想

生姜焼きのときよりも自分のできることを考えて片付けや準備をすることができた。次回はもっとジュージになるように焼くときの工夫をいしきする!

改善点

- ・もっと凹ませばよかった
- ・肉汁が割ったときに出るように焼くときに最初の強火で一気に焼くこと意識しようとおもった



調理実習のまとめを「まナビポケットSchool Takt」で実施した。調理実習時に完成した料理を写真におさめておき、貼り付けた。写真が入ることで生徒も実習時のことを思い出しながらレポートにまとめることができた。作成したレポート交流も共有閲覧可能なため、全体で簡単に見やすく実施することができた。また、「調理の技能」を評価するときにも、即時評価とともに、生徒に写真を撮らせ、後程提出してもらうことで、じっくりと評価することが可能になると考える。さらに、タブレットの持ち帰りが可能になることで、長期休業中の課題にもこの機能は有効に活用できると期待している。今後の課題は、生徒の作品を印刷するとき、現行ではデータを行き来させたり、変換したりとかなりの時間と労力がかかることである。改善に向けて目下試行錯誤中。