

宇宙ーおいしいカレーは作れるのか？

調合師になろう！

SAMPLE

年 組

名前

なぜ？



カレー粉を作ろうと思ったきっかけ

予想

 考えてみよう
SAMPLE

- カレー粉って何が入っていると思う？ ()
- 日本人は1年に何回くらいカレーを食べるか考えてみよう (回位)
- 日本でカレーが生まれたのはいつ頃だと思う？ (年前)
- スパイスってこの中にある？ 丸をつけてみよう！

〔 大葉・ワサビ・ニンニク・しょうが・シナモン・とうがらし・みかんの皮
玉ねぎ・セロリ・こしょう・さんしょう 〕



スパイスを知ろう!

スパイス名	香り	色	辛さ	甘さ	味
ターメリック					
クミン					
コリアンダー					
チリパウダー					
ブラックペッパー					
シナモン					
オールスパイス					
フェヌグreek					
ここから 選んでね	① いい匂い ② くさい ③ その他()	① 茶色 ② 赤 ③ 黄色 ④ その他()	○ 辛い △ 少し辛い × 辛くない	○ 甘い △ 少し甘い × 甘くない	① 辛い ② 苦い ③ 甘い ④ その他()

SAMPLE

作る



準備するもの

変化



砕く・熱を加えると変化が起きる？

- 砕く・熱を加えると香りがどうなった？
()
- 出来上がったカレー粉はどんな香り？
()

用意



使うスパイス



作り方

SAMPLE

- | | | | | |
|---------------------|---|--------------------|---|---|
| ● クミンシード | g | ● チリパウダー
(パウダー) | g | ① |
| ● ターメリック
(パウダー) | g | ● シナモン
(スティック) | g | ② |
| ● コリアンダー
シード | g | ● フェヌグreek | g | ③ |
| ● ブラックペッパー
(ホール) | g | ● オールスパイス | g | ④ |



キャンプでスパイスカレーを作ってみよう！

材料

Blank area for listing ingredients.

作り方

SAMPLE

写真

Blank area for a photo of the dish.



まとめ

材料

Blank area for listing materials.

作り方

SAMPLE

写真

Blank area for a photograph.



わかったこと

カレー粉には何が入っていた？

日本ではカレーをどうらい食べる？

カレー粉は日本でいうまね？

スパイスって何だった？

SAMPLE

[まとめ方のポイント]

まとめに必要な項目（こうもく）

1. 自分の名前 忘れずに書きましょう
2. 研究のきっかけ どうして調べようと思ったのかを書きましょう
3. 調べたいこと 実験で何を調べたいのかを書きましょう
4. 予想 どんな結果になるか先に考えてみましょう
5. 用意したもの 実験に使った道具や材料を書きましょう
6. 実験の方法 とのよりに調べたかを言きましょう
7. 実験の結果 どのような結果が出たのかを書きましょう
8. わかったこと、反省点 結果からわかったことや考えを書きましょう
9. 参考にしたもの 参考にした本などがあれば、題名と出版社名（しゅっぱんしゃめい）を書きましょう