フローチャートを書いてみよう

開始

例）遠足のカレー作り

作業内容（順次）

1. 材料を炒める
2. 肉を切る
3. 野菜を切る
4. 鍋に水を入れる
5. ルーを入れて煮込む
6. 米を炊く
7. 火をおこす
8. 使った皿や鍋を洗う
9. 調理器具を用意する
10. 使った調理器具を洗う
11. 全員で「いただきます」
12. ごみを捨て、流しを掃除する
13. テーブルを拭く
14. お皿に米とカレーをよそう

No

1. 皿をテーブルまで運ぶ

Yes

1. 味見する
2. 米を研ぐ
3. 煮込む
4. あくをとる

確認事項（反復）

・調理開始の時間、食事開始の時間、片づけ終了の時間は、全員共通で決まっている。

・作業内容を把握していれば、

いつ、どの作業をすればよいか考えることができる。

・さらに、分担して作業すれば、効率よくカレーを作ることができる。

例）野菜を切る人と火をおこす人

カレーを盛り付ける人と運ぶ人等

・さらに、より美味しいカレーを作るための工夫を、班のメンバーで話し合うことができれば、カレー作りはもっと楽しくなる！

1. 材料に火は通ったか
2. 全員分のカレーはそろったか
3. 片づけは終わったか

No

No

Yes

Yes

終了