

ワークショップ3 (A 会場)

『料理作りを通して自宅でも使える英語を』

木村 尚美

ベネッセこども英語 春光 4 条教室 講師

ベネッセのカリキュラムの中で人気のある幼児向け教材を紹介します。英語はコミュニケーションのツールのひとつです。レッスンを終えて「家庭に帰っても使える内容」を意識してプログラムが作られています。今回はカレーですが、小学生向けではサンドイッチやハンバーガー、豚汁・・・など子供たちの大好きなメニュー、給食に良く出てくるようなメニューでアレンジが可能だと思います。

『LET S MAKE CURRY AND RICE!』

準備 1. カレー作りに使う道具(画用紙 or 実物・・・家庭科室なら揃うかも？)

(鍋、しゃもじ、包丁、まな板、お玉、コンロ)

2. 材料のカード(肉、じゃがいも、たまねぎ、ニンジン、カレールー、水、)

チキン、ビーフ、ポーク、エビを用意しバリエーション可能

3. 「Let s make curry and rice」 ベネッセオリジナルソング CD

言語材料 cut, fry, add, boil, done / meat, onion, potato, carrot, curry paste, water, (chicken, pork, beef, shrimp)

人数 英語教室用のプログラムですので5-6人程度のグループが想定されています。

単語、表現導入

曲をかけてデモンストレーション

動きに合わせてグループワーク

何の種類のカレーを作ったのか？など発表

小学校では実際の調理実習、レクレーションなどにつなげることが出来ると思います。こどもたちには印象深く、一生忘れられないカレーライスになりそうですね！

参考表現

切る cut / 薄く切る slice / 炒める fry / 焼く bake / 揚げる deep fry / 煮る boil /

じっくり煮る simmer / 加える add / 全部一緒にする put it all together / 出来上がり！ Done!

