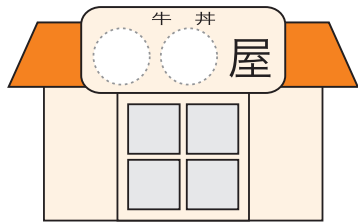


Work Sheet



▶▶▶ Chapter 1



まず最初にお店の名前と、グループ内でのみんなの役割を決定しましょう。

リーダー：() 司会：()
記録：() 発表：()

Decision ①② どれにするか決めよう!

最初の決定 () コース 最終決断 () コース

Working ① 計算してみよう!(前半年)

● 1ヶ月分の利益

販売価格 ()
販売食数 () 食 / 1ヶ月)
計算式 ()
利益 ()



● 6ヶ月分の利益 (前半年)

計算式 ()
利益 ()

▶▶▶ Chapter 2

Happening ④ 予想外の出来事が起こる

1ヶ月 () 食

Working ② 計算してみよう!(後半年)

● 1ヶ月分の利益

販売価格 ()
販売食数 () 食 / 1ヶ月)
計算式 ()
利益 ()



● 6ヶ月分の利益 (後半年)

計算式 ()
利益 ()

▶▶▶ Chapter 3

Working ③ 計算してみよう!(1年分)

● 期間	● 利益	● 借金
前半年 (4月～9月)	()	1,000万円
後半年 (10月～3月)	()	※1年間の利子支払い後の利益と比べてみよう
1年間の利益の合計 () 万円		

Work Sheet



まとめ 振り返り

自分たちの牛丼屋さんの経営について、この1年を振り返ってみましょう。

1 なぜ、あなたは、はじめの選択で、それを選択したのでしょうか？

2 なぜ、2回目の選択で、それを選択したのでしょうか？

3 選択したコースによって、前半年で利益の差が出たのはなぜでしょうか？

4 選択したコースによって、後半年で利益の差が出たのはなぜでしょうか？

5 お店を開くために何が必要でしょうか？

6 これらお店を開くために必要な要素を何というのでしょうか？

7 元手を借りたら、必要なものは何でしょうか？

8 販売価格を高くすると、失う（あきらめる）ものは何でしょうか？

9 販売価格を安くすると、失う（あきらめる）ものは何でしょうか？

10 妻も牛丼屋で働いた場合に、失う（あきらめる）ものは何でしょうか？

11 このように何らかの選択をするときに失う（あきらめる）ものの中で、最大の価値があるものを何というのでしょうか？

12 お店の経営で大切なことは何でしょうか？

● この授業についての感想を話し合っ、記入しましょう。

.....