

クッキングははじめの一步

② ゆでて食べよう

堀之内小学校 5年 3・4時間目

先週の授業の続きを今週も始めましょう！

原田先生から、梅津先生に、今週もLINEで、
連絡がきました。

どのような内容かというと・・・



原田 洋平



梅津先生、先週の授業でわからないところの質問
がいくつかきていましたよ。

13:40

梅津 恵美子

13:41
既読

質問してくれて、うれしいですね。
まだ、勉強していないこともありましたからね。



原田 洋平



家庭科の道具は、難しいものもありますからね。

13:41

梅津 恵美子

13:41
既読

では、説明していきましょう♪



質問1

「衣食住」の「衣」って何？



「**衣**」は「衣服」のことです。着ることを意味しています。

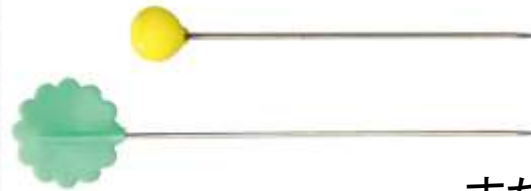
「**食**」は食事、「**住** (じゅう)」は、住居と、最も生活に必要な3つを指した言葉が「**衣食住**」です。

質問2

家庭科室にある、裁ちばさみ、まち針、リッパー、
チャコペンシルって何ですか？



リッパー



まち針



チャコペンシル



「リッパー」はミシンでぬった部分をほどくもの。

「まち針」は、布と布を仮止めするためのもの。

「チャコペンシル」は、布にしるしをつけるときに使います。時間がたつと、自然に消えます。



裁ちばさみ

「裁ちばさみ」の「裁つ」とは、布を裁断(切る)ときに使う言葉からきています。普段使っているはさみの2倍くらいの大きさです。よく見てみると、普通のはさみと違って、刃の部分が曲がっていますね。さて、なぜでしょう？ヒントは、下にひいてある線です。布を裁つときは、……学校が再開したら、教えますね！



原田 洋平

では、梅津先生。さっそく、調理をしましょう！

13:50

梅津 恵美子

13:51
既読

その前に！先週の復習です。
調理に必要な用具を調べて、おぼえましたか？



原田 洋平

ばっちりです！家にある用具と名前を調べました。
教科書の11ページにもものっていました。

13:51

梅津 恵美子

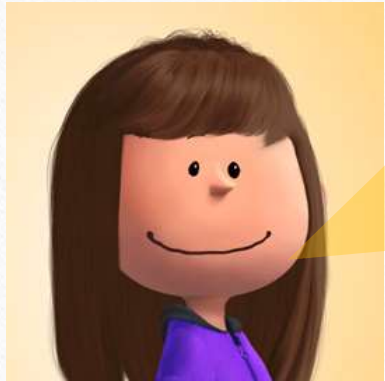
13:51
既読

大丈夫ですね！
身だしなみ、爪切り、手洗いもOK！



課題1

どのように加熱するのか、おぼえよう。



「ゆでる」調理は、「ふつとう」した湯の中で、食品を加熱します。

学校では、回す形(教科書の12ページの形)のガスコンロを使います。今まで、調理実習をしたときに、ガスコンロのつまみを回したことがない子がたくさんいました。おうちのコンロが、押す形のものや、IHクッキングヒーターの場合もあるので、おうちの調理器具に合わせて、調理をしてみましょう。



原田 洋平

さて、梅津先生、初めての学校の調理実習ではどのようなことに気を付けていましたか？

13:55

梅津 恵美子

そうですね。たとえば、押し回し式のガスコンロは、力の加減がむずかしいみたいで、ガスのにおいを学校の調理実習で初めて知った子もいました。無臭なので、わざわざにおいをつけているのです。



13:56
既読

原田 洋平

そうなんですね。

13:56



梅津 恵美子

はじめに、窓を開けて、換気扇(かんきせん)を回しておくこと！などを必ず伝えます。もし、ガスが充満した場合に途中で換気扇をつけたら、爆発する危険があるからです。



13:56
既読

調理の前に安全チェックしよう

点火前

☐ 換気をしているか。

☐ コンロの周りに燃えやすいもの、熱くなりやすいものがないか。

点火後

☐ 火がついているか。

☐ 立ち消え、ふきこぼれて火が消えていないか。

消火後

☐ 確実に火が消えたか。

梅津 恵美子

14:00
既読

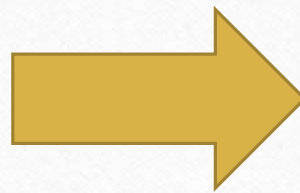
では、お湯をわかしてみよう！



課題2

お湯がわく様子を観察してみよう！

約75℃



約100℃



とちゅう、小さなあわがポツポツのぼってきます。
そうすると、「ふっとう」までもう少し！ 大きな泡が、グツ
グツしてきたら、「ふっとう」です。

梅津 恵美子

14:20
既読

では、次に火加減について勉強しましょう。



課題3

火加減（ひかげん）の調節を試みよう。



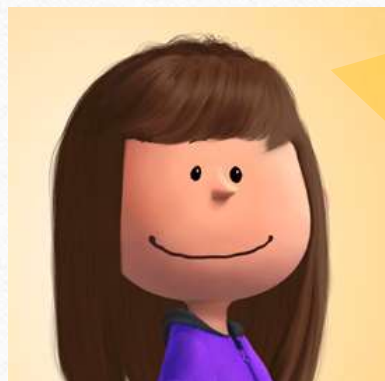
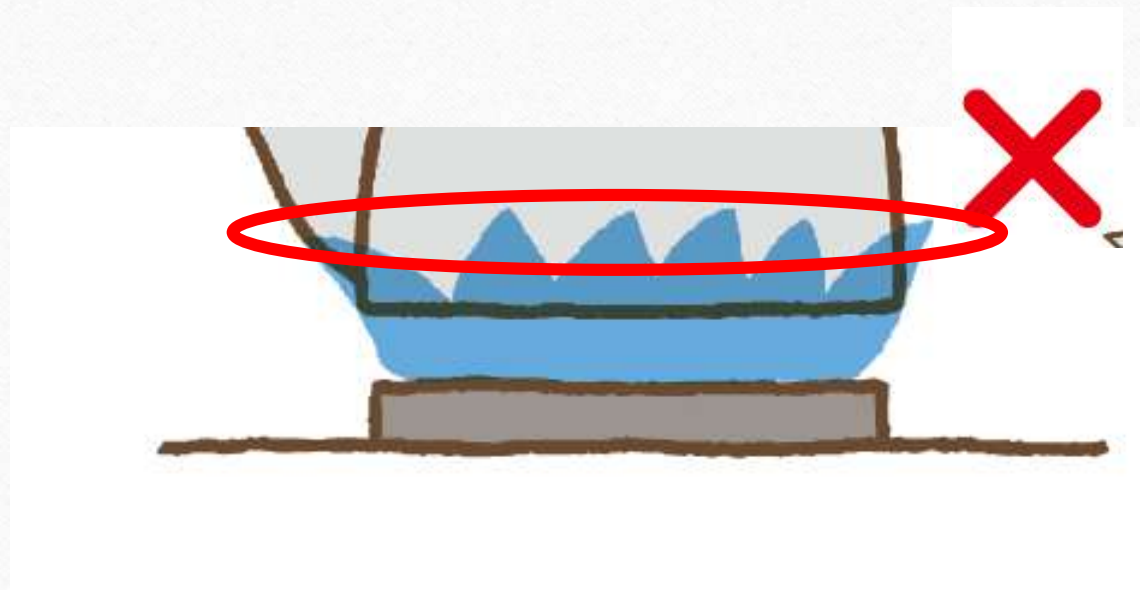
○弱火は、ふっとうしたお湯から、泡がでないくらい火を小さくすること。

○中火は、75℃のなべの見本にあるくらい、お湯がコトコトとわいている。

○強火は、100度のまま。

※お湯がふっとうしたら、中火か、弱火に火加減を調節しましょう。

ほのおの温度は、
この部分が一番
高かったね！
4年生で勉強しま
したね。



なべ底から、ほのおをはみだすと、なべの横が熱く
なって危ないよ。早くふっとうさせたいときも、なべ底か
ら火をはみださないように注意しよう！

梅津 恵美子

14:30
既読

では、お湯をわかして料理を作ってみましょう。



課題4

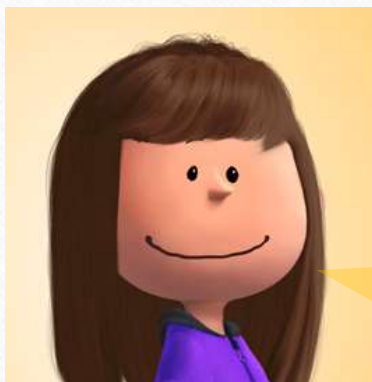
ゆでる料理をおうちで作ってみよう！

ワークシート 課題1



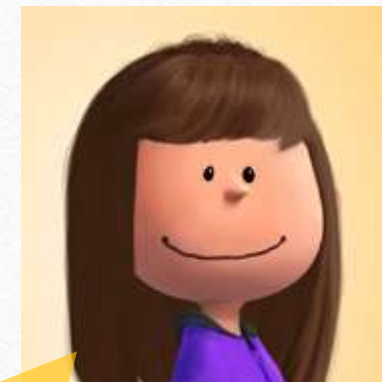
ぼくは、さっそくトムヤムクンスープを作ってみました。
インスタントのトムヤムクンスープの素(もと)に、冷凍のエビやイカを
入れました！野菜を入れてもおいしそうですね♪

ただ、とちゅう、湯気(ゆげ)でやけどしそうになりました。注意しないと、危ないですね。



わたしは、インスタントのソースでスパゲティを作りました。パスタをゆで
て、(ふっとうしたら、火を中火にしてください。)ソースもお湯で温めて、
とてもかんたんでおいしくできました♪

(湯切りをはじめてするときは、おうちの方と一緒にしましょう！)



来週は、

青菜とじゃがいもをゆでてみよう

について、勉強します。

青菜やじゃがいものゆで方について勉強します。では、また来週！