

小学5年

家庭

材料の あらい方と 切り方

材料や 調理の 目的に 合わせて

自分で 考えて 書きましょう。わからない ときは、QRコードで 動画の 場面を 見よう。

- ① ほうれん草を あらいます。「水の 中で ふって あらう」と「流れる 水で あらう」の、どちらを 先に しますか。



動画で 見る
場面 3
「青菜の あらい方」

- ② ほうれん草などの 青菜で、どろが 付いて いる ことが 多いのは、どこですか。



動画で 見る
場面 2
「青菜の どろ」

- ③ 材料を 切る とき、形や 大きさを 整えると、どんな よい ことが ありますか。



動画で 見る
場面 6
「形や 大きさを 整えると」

材料の あらい方と 切り方

材料や 調理の 目的に 合わせて

- ① ほうれん草を あらいます。「水の 中で ふって あらう」と「流れる 水で あらう」の、どちらを 先に しますか。

ヒント どろを ふり落とすのが 先です。

答え 「水の 中で ふって あらう」が 先です(ふりあらい)。そのあと、「流れる 水で あらう」。

- ② ほうれん草などの 青菜で、どろが 付いて いる ことが 多いのは、どこですか。

ヒント 土に 近い ところと、葉の しわに なった ところを 思い出そう。

答え 「根」「葉の えの 付け根」「葉の ひだ」の 部分です。

- ③ 材料を 切る とき、形や 大きさを 整えると、どんな よい ことが ありますか。

ヒント 火に かける とき、味を 付ける とき、口に 入れる ときを 考えよう。

答え 「熱の 通りが よくなる」「味が しみこみやすい」「食べやすい」などです。目的に 合った 切り方を えらびます。