

小学5年

家庭

調理の 前の 身じたくと 食品の 安全

エプロン 三角きん 手あらいと 材料の たしかめ

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 これから 調理を はじめる 人が います。エプロンは つけて います。頭には 何も つけて いない。長い そでを 手首まで おろして いる。身じたくで、なおす ところを さがして 書きましょう。



動画で 見る
場面 3
「三角きん」

- ② 調理に たまごを 使う とき、気をつける ことを 書きましょう。



動画で 見る
場面 5
「材料の 安全と たまご」

- ③ 小学校の 調理では、生の 魚や 肉を 使いません。それは なぜです か。



動画で 見る
場面 6
「生の 魚や 肉」

調理の 前の 身じたくと 食品の 安全

エプロン 三角きん 手あらいと 材料の たしかめ

- ① これから 調理を はじめる 人が います。エプロンは つけて います。頭には 何も つけて いない。長い そでを 手首まで おろして いる。身じたくで、なおす ところを さがして 書きましょう。

ヒント かみの毛と そで口を 見よう。食品や 調理器具に ふれないか、作業しやすいかを 考えます。

答え 三角きんを つけます。そで口を まくるか、うでカバーを つけます。

- ② 調理に たまごを 使う とき、気をつける ことを 書きましょう。

ヒント 使う 前に たしかめる ことと、調理の 仕方に 気をつけます。

答え 新せんな ことを たしかめる。熱を 通して 調理する。

- ③ 小学校の 調理では、生の 魚や 肉を 使いません。それは なぜですか。

ヒント 熱の 通り方と、えいせいの 両方の わけが あります。

答え 加熱が 足りなく なりやすく、えいせいの 的に あつかうのが むずかしいからです。生の 魚や 肉の 調理は、中学校で 学びます。