

小学5年

家庭

ゆでる 調理

青菜とじゃがいもでくらべる

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 ほうれん草とじゃがいもがあります。ふっとうした湯に入れてゆでるのは、どちらですか。



動画で見る
場面 3
「青菜をゆでる」

- ② 青菜をゆでると、かさはどうなりますか。それには、どんなよい点がありますか。



動画で見る
場面 3
「青菜をゆでる」

- ③ ジャがいもをゆでる前に、取りのぞく部分はどこですか。それはなぜですか。



動画で見る
場面 4
「じゃがいもの芽と緑色の部分」

ゆでる 調理

青菜とじゃがいもでくらべる

① ほうれん草とじゃがいもがあります。ふっとうした湯に入れてゆでるのは、どちらですか。

ヒント 緑色の葉を食べる野菜のほうです。

答え ほうれん草です。ほうれん草などの青菜は、ふっとうした湯に入れてゆでます。

② 青菜をゆでると、かさはどうなりますか。それには、どんなよい点がありますか。

ヒント 「ゆでる前」と「ゆでた後」の皿をくらべよう。

答え かさがへります。かさがへると、多くの量を食べることができます。

③ ジャがいもをゆでる前に、取りのぞく部分はどこですか。それはなぜですか。

ヒント ジャがいもの絵で、赤い輪がついた所を思い出そう。

答え 芽と、緑色の部分です。食中毒を起こす成分がふくまれているからです。