

いためる調理について考えよう 6年 組 名前〔 〕

1 「ゆでる」と「いためる」はどうちがうのだろう

「ゆでる」は→

「いためる」は→

*教科書P12、71を読んで異なることがあれば、つけ足そう。

2 いためるとどうなるのだろう

*いためた時の特徴を言葉でまとめよう。

生	いためる	かさ(体積)	固さ
 ほうれんそう		()	()
 たまご		()	()

3 いためる調理のよさを考えよう

* () にあてはまる言葉を考えてみよう。

- 葉を食べる野菜などをいためると () が減り、() の葉を食べることができる。
- 食品は油でいためると、() 温で() に加熱ができ、() の味も加わっておいしく() なる。
- この特徴を生かして、() や() 加減、() を工夫すると、卵や野菜でおいしいおかずをつくることことができる。
- 例えば、早く作りたときは、() 切る。

どのように材料を切ればいいかな?
(ここは教科書にでていません。考えてみよう)

*書けたら、NHK for school「カテイカ」第3回「野菜をいためようじゃなイカ」

https://www.nhk.or.jp/katei/kateika/?das_id=D0005240013_00000を見ましょう。

*その後、教科書P71を読んで確かめよう。

4 いためる調理について分かったこと、いためる調理で作ってみたい料理や家で生かせそうな場面を書こう。

分かったこと

いためて作ってみたい料理

家でいためる調理を生かせそうな場面

