

クッキングはじめの一步

5年 組 ()

* 前回学習した調理の流れの続き

1 後かたづけをするときに気を付けることは何かな？

*自分の考えを書いたら、教科書P17の1番上の文章や右のふき出しを読み、異なるところがあったらつけ足そう。

2 後かたづけの仕方を調べよう

*教科書P17を見て、() にあてはまる言葉を書き入れよう。

○包丁

- 洗って、() 水気をとる。() 片面ずつ洗う。
手を切らないように気を付ける。
- 決められた場所にしまう。



○調理用具・食器

- よごれの() ものから洗う。
- 不要な() や() で油汚れをふきとってから、洗う。
- () や洗ざいで洗ってすすぐ。

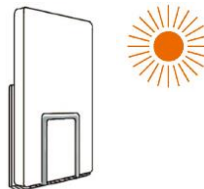


○流し・こんろ・調理台

- 全体をきれいに()。(からぶき、水ぶきのどっちかな?)

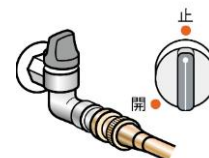
○まな板

- よく洗って() おく。



○ガスこんろ

- 点火つまみとガスせんが閉まっていることを確かめる。



○ふきん・台ふき

- () 洗ってよくすすぎ、干す。



○ごみ

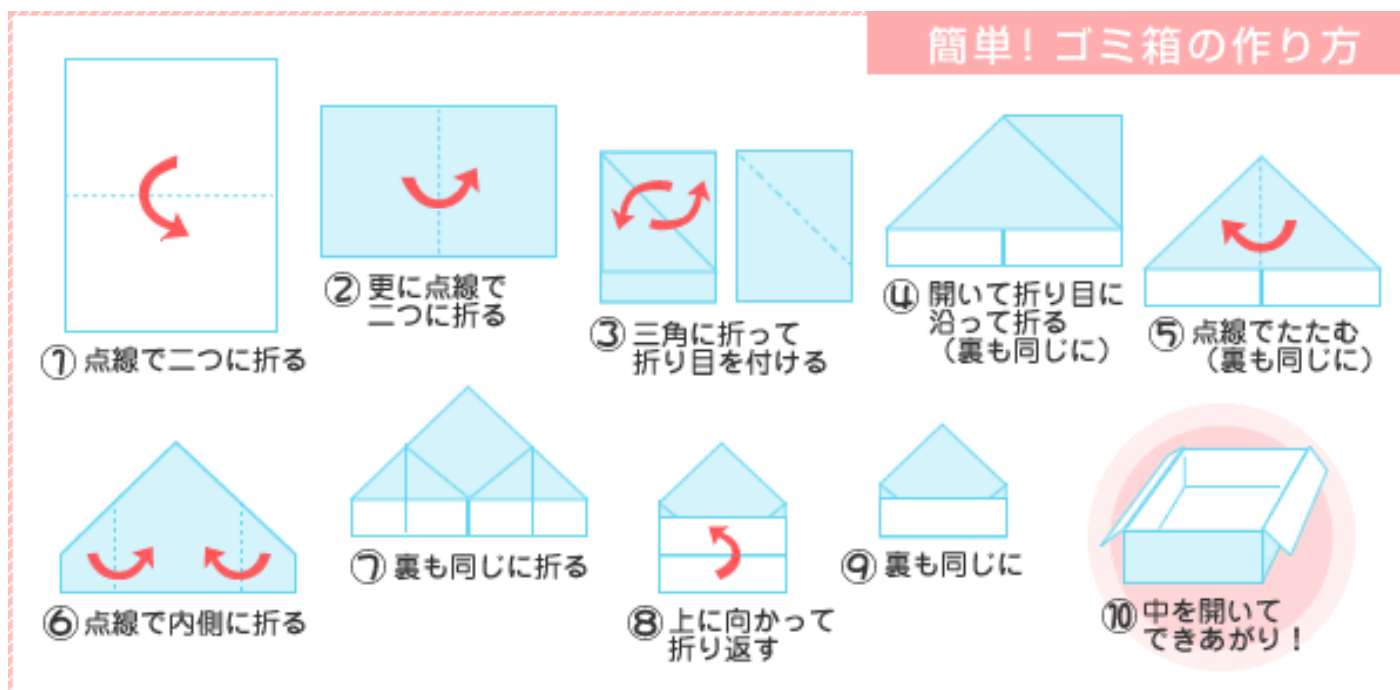
- () する。
- () をよく切ってからしまつする。
- () な紙でごみ入れを作り調理台に置いて使う。



* 食事の後、後かたづけを実際にやってみよう (お家のやり方も確認しよう)

後かたづけについて分かったことや思ったことをまとめよう (3行)

*ごみ入れを作ってみよう！！（長方形のチラシや使わない紙などがエコでいいよ！）



いろいろな場面で使えるよ。そのまま捨てられるし、便利です！