



# 調べよう

家庭ではどのような加熱用調理器具を使っているだろう。



ガスこんろ IHクッキングヒーター

## 2 ゆでて食べよう

### ①どのように加熱するのだろう

ゆでの調理は、ふっとう\*した湯の中で食品を加熱します。家庭科室のこんろを安全に使い、湯をわかして水がふっとうしていきようすを確かめてみましょう。

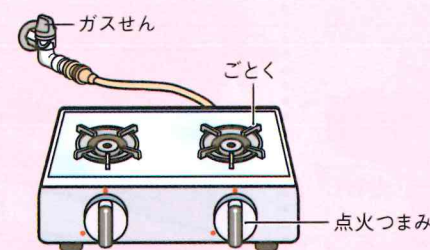
### 安全 こんろを安全に使うには

関連 理科4年: 加熱器具などの適切な操作

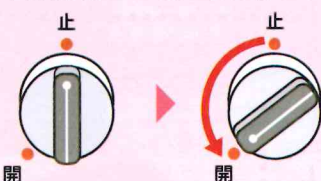
#### 点火の仕方

##### ガスこんろの場合

①点火つまみ(器具せん)が閉まっていることを確かめて、ガスせんを開く。



②点火つまみをおしながらいっぱい回す。火がついたことを確かめる。



火がつかなかったときは「止」にもどし、もう一度おし回す。  
※スイッチをおすだけのガスこんろもある。

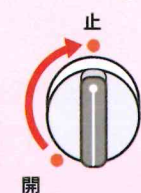
#### ほのおの調節(火加減)

横から見て、ほのおの大きさを確かめながら点火つまみを回して調節する。

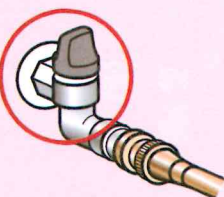


#### 消火の仕方

①点火つまみを「止」にもどす。



②ガスせんを閉める。



#### 安全 ガスもれに気づいたとき

・ガスせんを閉め、窓を開ける。  
・換気せんなどのスイッチにふれない(スイッチを入れると火花が出て、もれたガスに引火するおそれがある)。

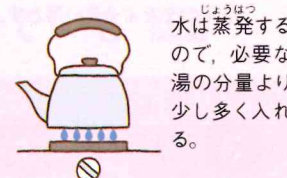
### ふっとうのようす



関連 理科4年: 温度による水の変化

湯をわかすには → 6・7ページ「安全に実習をしよう」

①水を入れたなべや、やかんを、こんろの上に置き、点火する。



環境 なべや、やかんの外側がぬれていたら先にふいておく。

②ふっとうを確かめ、火を消す。



安全 なべや、やかんはごとの中央におく。顔や手、衣服を火や湯気に近づけない。

環境 ほのおが横からはみ出ないようにする。



### 安全 チェック



#### 点火前

- 換気をしているか。
- こんろの回りに燃えやすいもの、熱くなりやすいものがないか。
- IHクッキングヒーターの場合、使える材質、形のなべを選んでいるか。

#### 点火後

- 火がついているか。
- 立ち消え、ふきこぼれて火が消えていないか。

#### 消火後

- 確実に火が消えたか。
- ガスせんは閉めたか。
- 確実に電源が切れたか。

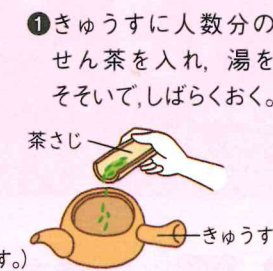
### わかした湯を使ったお茶のいれ方(緑茶の例)

伝統 → 73・74ページ「いっしょにほっとタイム」



#### 材料(1人分のみやす)

せん茶 2g(小さじ1)  
湯 100mL(ふっとう後、少し冷ます)



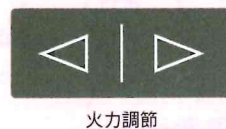
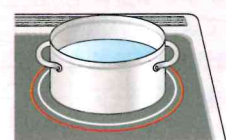
①きゅうすに人数分のせん茶を入れ、湯をそそいで、しばらくおく。

②どの湯のみのお茶も同じこさになるように、少しずつ順番につぎ分ける。きゅうすにお茶が残らないようにする。



### IHクッキングヒーターの場合

- ①IHクッキングヒーターに対応したなべをヒーターの中央に置き、電源を入れる。
- ②表示を確認しながらパネルを操作する。
- ③電源を切る。



IH 切/入

火力調節

### 計量の仕方

#### 重さをはかる上皿自動ばかり

- ①平らなところに置く。
  - ②針を0に合わせる。
  - ③はかる物を静かにのせる。
  - ④正面から目盛りを読む。
- 容器に入れてはかったときは、容器の重さを引く。  
・デジタル式のはかりには、容器の重さを引いて表示する機能がついたものもある。

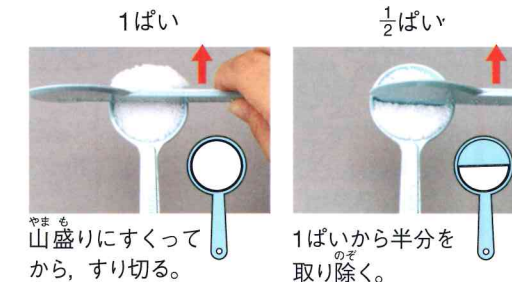


#### 体積(かさ)をはかる計量スプーン

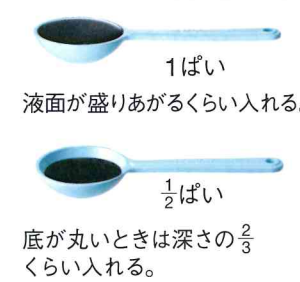


【ひとくち】「ゆでる」調理では、ゆでた湯は料理には利用しませんが、水で加熱し調味料を加える場合は「煮る」といい、煮じるもいっしょに器に盛りつけることがあります。

#### すり切りべらを使った計量



#### 液体をはかる



【ひとくち】\*水を加熱すると水面からは湯気が、水の中からはボコボコと大きなあわがでできます。あわがはげしく出続ける状態を、ふっとうといいます。