

上 | 10

2-2

調理に必要な用具を知ろう

調査

年

組

番

名前

答え

月 日

調べよう

調理に必要な用具の使い方やしまい方を調べよう。

調理用具	使い方やしまい方
はかり・デジタル式はかり 	<ul style="list-style-type: none"> 水平な台の上に置いて、調節ねじで針を (0) に合わせる。 はかるものを静かにのせ、目もりを (正面) から読む。 はかりの上に物を置いたままにしない。 よごれは、(すぐに) ふきとる。 デジタル式はかりは、はかりの上に容器をのせて目もりを (0) に合わせる。
計量スプーン・計量カップ 	<ul style="list-style-type: none"> 計量スプーンの分量は、小さじ (5mL)、大きじ (15mL)。 (斜め) で一度かるくすり切り、目的の分量をはかる。 計量カップは、水平な台の上に置いて、目もりを見る。 はかるものをおさえつけない。
なべ・フライパン 	<ul style="list-style-type: none"> 底がぬれていたら先に (ぶいて) から加熱する。 加熱した時は、(えや持手) が熱くなるので注意する。
ざる・ボウル・菜ばし 玉じゃくし・フライ返し 	<ul style="list-style-type: none"> きれいに洗い、(水気) をよくふきとる。 かわきやすい場所に干し、かわいてからかたづけ。
包丁・ピーラー 	<ul style="list-style-type: none"> 刃先を (人(相手)) に向けない。 まな板や台の上に (置いて) わたす。・不安定な場所に置かない。 持ったまま歩き回らない。※ぬれた床はすべりやすいので注意。 正しい持ち方で、安全に気をつけて使う。 たわしやスポンジで「柄」まで洗い、すすいだ後、ふきんでしっかりと (水気) をとり、決められた場所にしまう。 包丁やピーラーの刃が手や指にふれないように注意する。
まな板 	<ul style="list-style-type: none"> 水で洗い (水気) をふきとってから使う。※においや汚れをつけないため。 たわしやスポンジでよくこすって洗い、すすいだ後、かわきやすい場所に干しておく。(日光) に当てて干すとよい。
台ふき・ふきん 	<ul style="list-style-type: none"> 清潔で、よく (かわかした) ものを必要な枚数用意する。 台ふきとふきんは、区別して用意する。 石けんでよく洗ってすすぎ、清潔な場所でもかわかす。 (日光) に当てて干すとよい。
スポンジ・たわし 	<ul style="list-style-type: none"> 使い終わったら、よく洗い (水気) を十分に取っておく。
洗ざい 	<ul style="list-style-type: none"> 必要以上に使わなくてもいいように、使う量を考える。 油がついているものは、あらかじめ不用な布や紙で (ふきとって) から、洗う。
生ごみ入れ 	<ul style="list-style-type: none"> ごみは (分類) してしまつする。※不用な紙で生ごみ入れを作る方法もある。 生ごみは (水気) をよく切ってから捨てる。 生ごみ入れは、洗ってかわかしておく。