

と、その前に

前回の「答え」です。

次の動作は、包丁のどの部分を使いますか。

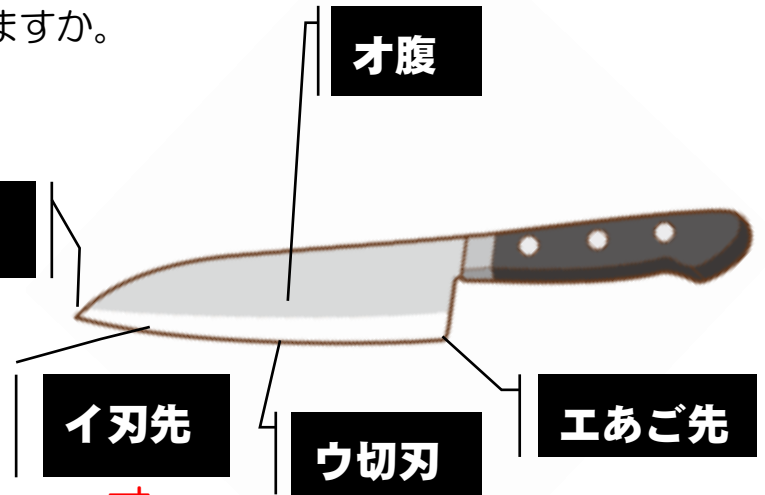
① ジャガイモの芽を取る。・・・**工**

② 切ること全般・・・**ウ** **ア切先**

③ 肉の筋切りをする・・・**ア**

④ 飾り切りをする。・・・**イ**

⑤ しょうが・コンソメの素をつぶす・・・**オ**



問題 次の野菜の切り方を答えましょう。

<p>①</p>	<p>②</p>	<p>③</p>
<p>④</p>	<p>⑤</p>	<p>⑥</p>

お味噌汁

- ① 食材の購入のためにお店に行かずに、家にあるもので調理しましょう。
- ② あくまで「例」なので、各自、応用してください。

1 献立名【お味噌汁】

2 材料【2人分の計算です。】

- ① 具（家にある食材）・味噌大さじ1～1杯と1/2・水 350ml・
- ② だしの素小さじ1（お出汁を取れる人はとってみよう）

3 作り方

☆下準備をする。	
① 具を切り、準備をする。	具はできるだけ同じ大きさにする。火の通りが均等になり、時短にもなる。
② 出汁を作る人は、調理の前に作る。	

★作る

【例】油揚げ・玉ねぎ

油揚げは3等分に切り1cm幅に切ります。玉ねぎは5mm幅の薄切りにします。

- ① 鍋に水、顆粒だしの素をいれ、具材を入れて中火で加熱する。
- ② 玉ねぎが柔らかくなったら、味噌を溶かす。
- ③ 味噌が溶けたら、ひと煮させて火を止める。
- ④ 味見をして、好みの味になっていれば、器に盛りつける。

【感想】

お出汁（混合だし）のとり方（一人分）

- ① 鍋に水 200ml 入れ、昆布 1.5g を 30 分つける。
- ② 鍋に火をかけ、沸騰直前に昆布を取り出す。
- ③ 沸騰したら、鰹節 (3g) をいれ、再び沸騰したら火を止める。
- ④ 鰹節が沈んだら、こし器でこす。

《こし器とは》

鰹節がお出汁に入らないように、こし器でこす必要があります。こし器の下にボールを置いてください。

