

## ◎ポテトサラダを作るには??



## 調理をするときに大切なことは何だろう？

1. さくらさんが、休日に家族のためにポテトサラダを作ってみた記録があります。  
 \_\_\_\_\_をした理由を、教科書の15ページから21ページまでを読んでまとめて  
 みましょう。教科書ではわからないことは、インタビューして聞いてみましょう。

## 【ポテトサラダ作り】5月×日(日)

## &lt;計画&gt;

- ・家にあった春キャベツを使って家族のためにポテトサラダを作ろうと計画した。
- ・①昨日のうちに作り方を調べて、何の材料がどのくらい必要か確認して、足りないものを買いに行った。

## &lt;準備&gt;

- ・調理をする前に、②三角巾やエプロン、マスクなどの身支度をしっかりとした。
- ・③調理に必要な道具と食器をすべて準備した。
- ・包丁は、ほかの道具とは別にして使わないときは調理台の奥のほうに置くようにした。

## &lt;調理&gt;

- ・材料の春キャベツとじゃがいもときゅうりを④使う分だけ取り出して、ていねいに洗った。
- ・まずは、じゃがいもの皮をむき、芽をとった。⑤なるべく大きさをそろえて切った。
- ・切ったじゃがいもを鍋に入れ、じゃがいもがかぶるぐらいの水を入れて、⑥水から火にかけた。水がふつとうしてから火を弱めて、数分したら竹串を指して火が通ったか確認をした。
- ・⑦春キャベツは生でも食べられるけど、ゆでることにして、食べやすい大きさに切った後、⑧ふつとうしたお湯の中に入れて2～3分ゆでた。
- ・きゅうりは、うすい輪切りにして、塩もみをした。
- ・ゆであがったじゃがいもは、家族の好みで、少し形が残るくらいまでつぶした。
- ・つぶしたじゃがいもに、ゆであがった春キャベツと塩もみをしたきゅうりを入れて塩、こしょう、マヨネーズで味をととのえた。少し砂糖も入れるといいよとアドバイスをもらったので、少し砂糖も入れた。
- ・冷蔵庫で少し冷やしてから、お皿に盛りつけをした。

## &lt;片付け&gt;

- ・食材をすべて切った後に、少し時間があつたのでまな板と包丁を洗った。⑨包丁は流しの中において、包丁の刃を片面ずつスポンジでなでるように洗った。
- ・使った後の鍋はとても熱かったので、ポテトサラダを盛りつけた後、ほかの道具と一緒に洗った。
- ・洗う時に洗剤を道具ではなくスポンジにつけてから洗うようにした。

①について
②について
③について
④について
⑤について
⑥について
⑦について
⑧について
⑨について

2. さくらさんの記録の中で、①～⑨以外に気になったことがあったら、調べたり、インタビューしたりしてまとめましょう。

--

3. 「調理するときに大切なこと」と「これからどんな力をつけていきたいか」を書きましょう。

--