」

くらしの中にある「和」と「洋」について調べよう

くらしの中の和と洋

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　と　　　　　　　　　　　　　　　　　　　の最も大きなちがい　＝

四年　　　　　　組

名前

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 【観点③】　料理の種類 | 【観点②】　味 | 【観点①】　調理の仕方 |  |
| 〇（　　　　　　　　　）の料理。  〇周りが海なので（　　　　　　　　）（　　　　　　　　　　　　）  　などを使う。  〇（　　　　　　　　　　　　　）とした、こくのあるうまみをだす。 | 〇水と材料だけでできる。  〇水に（　　　　　　　　　）や　（　　　　　　　　　　　　　　　　　）  をつける。  湯に（　　　　　　　　　　　　　　　　）を入れる。  〇（　　　　　　　　　　　　　）でサラサラした、だしが  とれる |  | 和  ちがいを生み出す差 |
|  | 〇（　　　　　　　　　　　　）・ヨーロッパ　の料理。  〇大陸なので（　　　　　　　　　　　）・（　　　　　　　　　　　　）・  （　　　　　　　　　　　　　　）などを使う。  〇（　　　　　　　　　　　　　）とした、こくのあるうまみをだす。 | 〇水と材料だけでできる。  〇水に（　　　　　　　　）　と野菜やを入れて  にる。  〇一時間以上にこむと、少し（　　　　　　　　　　　）いて  ぎらぎらした、だし（　　　　　　　　　　　　）　がとれる。 | 洋 |

　ふりかえり

〇（　　　　　　　　　　　　）→赤みそや八丁みそを使う。

〇（　　　　　　　　　　　　）→野菜とぶた肉を入れる。

〇（　　　　　　　　　　　　）→正月料理。

〇（　　　　　　　　　　　　　　）→だしに、しょうゆと

しおで味付けした、とう明なしるもの。

〇（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）→とう明なスープ。

〇（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）→トマトを使った

イタリアの家庭料理。

〇（　　　　　　　　　　　　　）→フランスの家庭料理。

〇（　　　　　　　　　　　　　　）→赤い野菜「ビーツ」を

使ったロシアの家庭料理。

」

くらしの中にある「和」と「洋」について調べよう

くらしの中の和と洋

　　　　　　和食　　　　　　　と　　　　　洋食　　　　　　　　の最も大きなちがい　＝

だしの材料

整理メモをまとめながら、同じところやちがうところに注目しよう。

四年　　　　　　組

名前

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 【観点③】　料理の種類 | 【観点②】　味 | 【観点①】　調理の仕方 |  |
| 〇（　　赤だし　　）→赤みそや八丁みそを使う。  〇（　　とんじる　　）→野菜とぶた肉を入れる。  〇（　　ぞうに　　）→正月料理。  〇（　　すましじる　）→だしに、しょうゆと  しおで味付けした、とう明なしるもの。  〇（　　日本　　）の料理。  〇周りが海なので（　　魚　　　）（　　海そう　　　）  　などを使う。  〇（　　あっさり　　　）とした、こくのあるうまみをだす。 | 〇水と材料だけでできる。  〇水に（　　にぼし　　　）や　（　　だしこんぶ　　　　　）  をつける。  湯に（　　けずりぶし　　　　　）を入れる。  〇（　　とう明　　　）でサラサラした、だしが  とれる |  | ちがいを生み出す差  和 |
| 〇（　コンソメスープ　）→とう明なスープ。  〇（　ミネストローネ　　）→トマトを使った  イタリアの家庭料理。  〇（　　ポトフ　　）→フランスの家庭料理。  〇（　　ボルシチ　　）→赤い野菜「ビーツ」を  使ったロシアの家庭料理。 | 〇（　　アメリカ　　　　）・ヨーロッパ　の料理。  〇大陸なので（　　とり肉　　　）（　　ぶた肉　　　　）・  （　牛肉　）などを使う。  〇（　　こってり　　）とした、こくのあるうまみを  だす。 | 洋  〇水と材料だけでできる。  〇水に（　　　がら　　　）　と野菜・を入れて  にる。  〇一時間以上にこむと、少し（　　にごって　　　）いて  ぎらぎらした、だし（　ブイヨン　　）　がとれる。 |  |

　ふりかえり