くらしの中にある「和」と「洋」について調べよう　　　　　　　　四　年　　　　　　組　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　月　　　　日

くらしの中の和と洋　　　　　　　　　　　　　　　　　　　名　前

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　と　　　　　　　　　　　　　　　　　　　の最も大きなちがい　＝

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　ちがいが生み出す差

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 【観点③】 | 【観点②】 | 【観点①】 |  |
| * 赤だし・・・赤みそや　　　　　　　　　　　でたく。 * ・・・　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　をたく。 * ・・・正月料理。 * すましじる・・・シンプルな具材でとう明。 * さわにわん・・・　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　と   山菜、野菜をたく。とう明。 | ・　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　の伝統料理。  ・周りが海なので、　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　・  けずり節などを使う。  ・　　　　　　　　　　　　　　とした、こくのあるうまみ  を出す。 | * 水と材料だけでできる。 * 水に、　　　　　　　　　や　　　　　　　　　　　をつける。   ・　とう明でさらさらした  　　がとれる。 | （和） |
| ・コンソメスープ・・・　　　　　　　　　　　　　仕上がり。  ・ミネストローネ・・・　　　　　　　　　　　　を使った  イタリアの家庭料理。  ・ポタージュ・・・　　　　　　　　　仕上がりのスープ。   * ・・・フランスの家庭料理。   ・ボルシチ…　　　　　　　ビーツを使ったロシア料理。 | * の伝統料理。 * 大陸なので、   を、や野菜とともに使う。   * とした、こくのあるうまみ   を出す。 | * 水と材料だけでできる。 * 水に、　　　　　　　　と野菜を入れてにる。 * 一時間以上にこむと、少しにごっていて   ぎらぎらした　　　　　　　　　　　　がとれる。 | （洋） |

がら　　　にぼし

だし　　　だしこんぶ

ブイヨン

アメリカ・ヨーロッパ

とり肉・ぶた肉・牛肉

あっさり　　こってり

魚・海そう・にぼし

日本

トマト　　　　　ぞうに

八丁みそ　　　ポトフ

しおづけした肉

野菜とぶた肉

赤い　　　　白い

とう明な