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