

1	はじめてみよう クッキング	年 組 番		点
		名前		

**1** 調理の手順を下の  の中から選んで記入しましょう。  
[関・意・態] (5点×2)

- ① 計画を立てる。
- ② 準備する。
- ③
- ④ 試食する。
- ⑤
- ⑥ 振り返る。



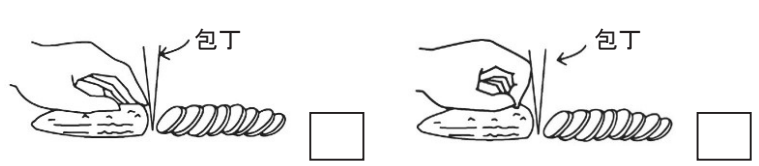
見通しをもつ。手を洗う。調理する。  
後かたづけをする。食事のマナーを守る。

**2** つぎの図で、よいと思うものは、 の中に○をつけましょう。  
[技] (5点×4)

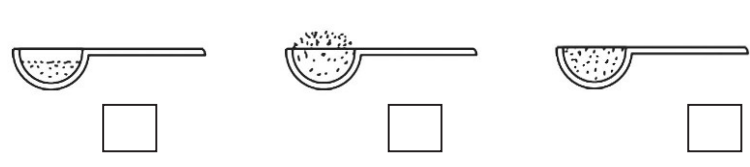
① 包丁の持ち方



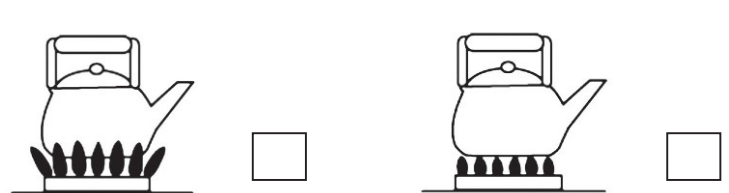
② 材料のおさえ方



③ 計量スプーン1ぱいのはかり方



④ ガスこんろの火加減



**3** 調理用具・食器のあつかい方について、あてはまることばを  の中から選び、( ) の中に記号を記入しましょう。  
[知・理] (5点×8)

- ① 上皿自動ばかりは ( ) ところに置く。針を0に合わせる。はかる物を静かにのせる。( ) から目盛りを読む。
- ② まな板は使ったらそのつど洗い流し、( ) をふきとる。
- ③ 包丁は、( ) わたす。
- ④ 計量スプーン大さじ1ぱいは ( ) mL、小さじ1ぱいは ( ) mLである。
- ⑤ 調理器具・食器は、よごれの( ) 物から洗う。不用な布や紙で( ) をふきとってから洗う。

ア	5	イ	10	ウ	15	エ	20
オ	多い	カ	少ない	キ	平らな		
ク	ななめ	ケ	正面				
コ	台の上に置いて	サ	柄を持って				
シ	油よごれ	ス	水気				

**4** つぎの文で、よいほうを○で囲みましょう。  
[技] (5点×4)

★ゆで卵のゆで方

- ① なべに水と卵を入れる。
- ② こんろにかけ、

{	強火	}
{	弱火	}

 にする。
- ③ 卵を取り出し、

{	水中	}
{	空気中	}

 でさましてから、からをむく。

★青菜のゆで方

- ① 土などを洗い落とす。
- ② 湯をわかし、ふつとうしたら 

{	葉	}
{	根	}

 から青菜を入れる。
- ③ もういちどふつとうしたら、火をとめ、  

{	そのままさます。	}
{	水にとる。	}

**5** ごみの後かたづけのしかたで、あなたが注意していることを2つ記入しましょう。

[創・工] (5点×2)

{

{