

# 調理に必要な用具を知ろう

調べよう

調理に必要な用具の使い方やしまい方を調べよう。

調理用具	使い方やしまい方
はかり・デジタル式はかり 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水平な台の上に置いて、調節ねじで針を（ ）に合わせる。</li> <li>・はかるものを静かにのせ、目もりを（ ）から読む。</li> <li>・はかりの上に物を置いたままにしない。</li> <li>・よごれは、（ ）ふきとる。</li> <li>・デジタル式はかりは、はかりの上に容器をのせて目もりを（ ）に合わせる。</li> </ul>
計量スプーン・計量カップ 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・計量スプーンの分量は、小さじ（ ）、大きじ（ ）。</li> <li>・（ ）で一度かるくすり切り、目的の分量をはかる。</li> <li>・計量カップは、水平な台の上に置いて、目もりを見る。</li> <li>・はかるものをおさえつけない。</li> </ul>
なべ・フライパン 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・底がぬれていたら先に（ ）から加熱する。</li> <li>・加熱した時は、（ ）が熱くなるので注意する。</li> </ul>
ざる・ボウル・菜ばし 玉じゃくし・フライ返し 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・きれいに洗い、（ ）をよくふきとる。</li> <li>・かわきやすい場所に干し、かわいてからかたづける。</li> </ul>
包丁・ピーラー 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・刃先を（ ）に向けない。</li> <li>・まな板や台の上に（ ）わたす。・不安定な場所に置かない。</li> <li>・持ったまま歩き回らない。※ぬれた床はすべりやすいので注意。</li> <li>・正しい持ち方で、安全に気をつけて使う。</li> <li>・たわしやスポンジで「柄」まで洗い、すすいだ後、ふきんでしっかりと（ ）をとり、決められた場所にしまう。</li> <li>・包丁やピーラーの刃が手や指にふれないように注意する。</li> </ul>
まな板 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水で洗い（ ）をふきとってから使う。※においや汚れをつけないため。</li> <li>・たわしやスポンジでよくこすって洗い、すすいだ後、かわきやすい場所に干しておく。（ ）に当てて干すとよい。</li> </ul>
台ふき・ふきん 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・清潔で、よく（ ）ものを必要な枚数用意する。</li> <li>・台ふきとふきんは、区別して用意する。</li> <li>・石けんでよく洗ってすすぎ、清潔な場所であわかす。</li> <li>・（ ）に当てて干すとよい。</li> </ul>
スポンジ・たわし 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使い終わったら、よく洗い（ ）を十分に取っておく。</li> </ul>
洗ざい 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・必要以上に使わなくてもいいように、使う量を考える。</li> <li>・油がついているものは、あらかじめ不用な布や紙で（ ）から、洗う。</li> </ul>
生ごみ入れ 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごみは（ ）してしまつする。※不用な紙で生ごみ入れを作る方法もある。</li> <li>・生ごみは（ ）をよく切ってから捨てる。</li> <li>・生ごみ入れは、洗ってかわかしておく。</li> </ul>