

# 加熱用調理器具を安全に使おう

実験・観察

年 組 番 名前

学習のめあて ガスこんろやIHクッキングヒーター（IH）を安全に使えるようになる。

〈使い方〉 ※手順を確認しながら、使おう。

※チェックボックスにチェックしよう。

点火前

### チェックしよう

- ①  身じたくをする。
- ②  かん気をする。
- ③  燃えやすいものがそばにないか確認する。
- ④  やかんに必要な分量の水を入れる。
- ⑤  やかんの底がぬれていないか確認する。
- ⑥  ごとくの上にやかんを乗せる。（IH はパネルの中央に）
- ⑦  点火つまみが閉まっていることを確かめガスせんを開く。
- ⑧  IH の場合は、使える材質・形のなべ等を選ぶ。

せん茶を入れるために  
〈必要な分量の水〉  
「100mL × 人数分」に、  
少し多めの水を入れる。

点火

- ⑨  点火つまみをおしながらいっぱいにまわす。（IH はパネルでそうさする。）
- ⑩  やかんの底からはみださないくらいの火の大きさにする。
- ⑪  たち消えやふきこぼれで火が消えていないか確かめる。

消火

- ⑫  点火つまみを「止」にもどす。（IH は電源を消す。）
- ⑬  ガスせんを閉める。

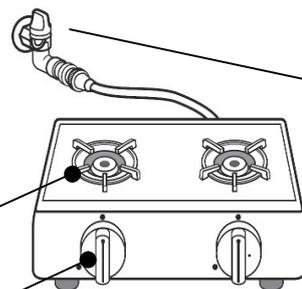
### わかしたお湯を使ってみよう

〈材料と分量・1人分のめやす〉

せん茶 2 g (小さじ1) ・湯 100 mL (少しさましたものを)

- ① きゅうすに人数分のせん茶を入れ、湯をそそいで、しばらくおく。
- ② どの湯のみも同じこさになるように、少しずつ順番につぎ分ける。きゅうすにお茶が残らないようにする。

### 名前を調べてみよう



＜①＞  
! 使い終わったら必ず閉める。

＜②＞  
! 点火させたら、火がついているか確認する。

点火ボタンの場合もある

＜③＞

### ほのおの大きさについて

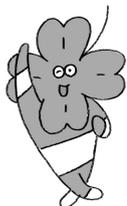
- ◎強火…なべ底全体に火があたるくらい。
- ◎中火…なべ底に火の先がつくか、つかないか。
- ◎弱火…なべ底に火があたらない。

### ? やってみよう

今回は、どんなほのおの大きさで湯をわかしたかな。絵でかいてみよう。



これは、  
[ ] 火!



つぎは、青菜をゆでてみるよ!