

# 調理の流れを知ろう

学習のめあて 調理をすることの良さに気づき、安全で衛生的な調理の流れを知ろう。

〈① 調理をすることで、どんなよいことがあるでしょう。〉

〈②調理の手順〉 ★調理手順を記入しましょう。

①

- 身じたく
  - 手を洗う
  - 用具・材料の準備じゅんび
- ※主な調理用具は教科書11ページを見よう。  
 ※食物アレルギーを確認し注意する。

②

③

④

- 洗う。
  - 水を切る。ふきんでふく。
  - 元の置き場所にしまう。
- ※後かたづけの仕方は教科書17ページを見よう。

⑤

※調理実習が終わったら、家でもやってみよう！

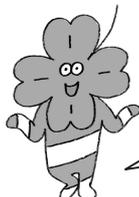
## 身じたくの整え方



- ← 三角きん  
【かみの毛を入れる。】
- ← そで口  
【手がかくれぬようにする。】
- ← つめ  
【短く切る。】
- ← エプロン  
【洗ったものを使う。】

△ ? 考えてみよう

安全に調理をするために、気をつけることは？



つぎは、調理に必要な用具を調べるよ！