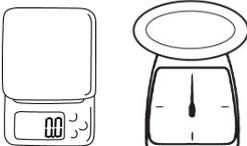
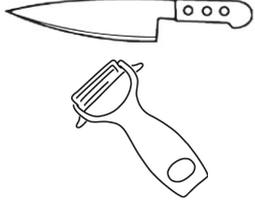
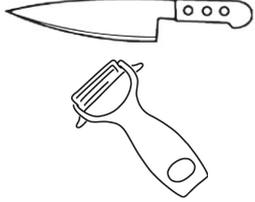


調理に必要な用具を知ろう

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"> ・水平な台の上に置いて、調節ねじで針を（ ）に合わせる。 ・はかるものを静かにのせ、目もりを（ ）から読む。 ・はかりの上に物を置いたままにしない。 ・よごれは、（ ）ふきとる。 ・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。
計量スプーン・計量カップ 	<ul style="list-style-type: none"> ・計量スプーンの分量は、小さじ（ ）、大きじ（ ）。 ・（ ）で一度かるくすり切り、目的の分量をはかる。 ・計量カップは、水平な台の上に置いて、目もりを見る。 ・はかるものをおさえつけない。
なべ・フライパン 	<ul style="list-style-type: none"> ・底がぬれていたら先に（ ）から加熱する。 ・加熱した時は、（ ）が熱くなるので注意する。
ざる・ボウル・菜ばし 玉じゃくし・フライ返し 	<ul style="list-style-type: none"> ・きれいに洗い、（ ）をよくふきとる。 ・かわきやすい場所に干し、かわいてからかたづける。
包丁・ピーラー 	<ul style="list-style-type: none"> ・刃先を（ ）に向けない。 ・まな板や台の上に（ ）わたす。・不安定な場所に置かない。 ・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。 ・正しい持ち方で、安全に気をつけて使う。 ・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。 ・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。
まな板 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。
台ふき・ふきん 	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔で、よく（ ）ものを必要な枚数用意する。 ・台ふきとふきんは、区別して用意する。 ・石けんでよく洗ってすすぎ、清潔な場所であわかす。 ・（ ）に当てて干すとよい。
スポンジ・たわし 	<ul style="list-style-type: none"> ・使い終わったら、よく洗い（ ）を十分に取っておく。
洗ざい 	<ul style="list-style-type: none"> ・必要以上に使わなくてもいいように、使う量を考える。 ・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。
生ごみ入れ 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・生ごみは（ ）をよく切ってから捨てる。 ・生ごみ入れは、洗ってかわかしておく。