

レッツトライ part2



6年生のみなさん、前回の3つの課題はいかがでしたか？
お米とぎの水加減(水の量)は、お米の種類や季節、家族の好みによってかわるの
で、研究してみてください。
さて、今回は「みそ汁」にトライしてみましょう。

その1だしの種類について

だしは何を使いますか？

- ・煮干し
- ・かつおぶし
- ・昆布だし
- ・しいたけ
- ・市販のだしなど

その2みその種類について

みその種類は？

- ・米みそ
- ・麦みそ
- ・豆みそ
- ・赤みそ(豆みそ)
- ・白みそ(米みそ)

その3材料について

材料は何を使いますか？

- ・大根・人参・じゃがいも・さといも・なす・玉ねぎ・ねぎ

- ・とうふ・わかめ・油あげ・しめじ・えのき・なめこなど

★作り方のポイント

教科書 P48～P49 参考

1、火が通りにくい食品は、切り方や大きさに気をつけます。

2、材料(みそ汁の実)は、火が通りにくいものから入れます。

3、みそは、煮すぎると味やかおりが悪くなります。

