

## 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。

