

扇小 元気な作品集

令和7年度（51年目）

教科書 p.122

⑦ こんだてを工夫して ⑧ 工夫して毎日の食生活に生かそう

学習した日 12月3日

下 50
7-6
計画・記録 6年

調理の計画を立てよう③
—調理計画表—

めあて
おかず一品をつくろう

ご飯とみそしるに合う
おかずの調理計画を立て
てみよう。

盛りつけ図	料理名	食品名	分量	
			1人分	(3)人分
	ジャーマンポテト	ジャガイモ たまねぎ ベーコン 油 塩こしょう	ジャガイモ 100g たまねぎ 30g ベーコン 20g 油 大さじ1 塩こしょう 少々	
<p>作り方</p> <p>①材料をきる ジャガイモは厚さ5mmに切り、2〜3分間ゆでる。たまねぎはうす切り、ベーコンは2cmに切る。</p> <p>②フライパンに油を入れて、ベーコンとたまねぎをいためる。</p> <p>③ベーコンから油が出てきたら、ジャガイモを加えていため、塩こしょうで味をつける。</p>			<p>買い方・選び方</p> <p>・安さ ・国産 ・大きさ</p> <p>・消費期限 ・消費期限</p> <p>調理実習にむけて</p> <p>・おいしく作れるようにしたい!! ・家でもつくるお母さんに食べさせたい。</p>	

六年生の家庭科ワークです。おかずを一品作る計画を立てたようです。買い物で注意すること書いています。おいしい料理ができそうです。