

扇小 元気な作品集

令和7年度（51年目）

教科書 p.122

下 50
7-6
計画・記録
6年

①こんだてを工夫して
③工夫して毎日の食生活に生かそう

調理の計画を立てよう③
—調理計画表—

学習した日
12月3日

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。

めあて
おかず一品をつくろう

盛りつけ図
ジャーマンポテト

作り方

①材料をさる
じゃがいもは厚さ5mmに切り、
2~3分間ゆでておく。たまねぎは
うすく切り、ベーコンは2cmに切る。
②フライパンに油を入れ、ベーコン
とたまねぎをいれる。
③ベーコンから油が出てきたら、
じゃがいもを加え、いもを塩、
こしょうで味つけをする

料理名	食品名	分量	
		1人分	(3)人分
ジャーマンポテト	じゃがいも たまねぎ ベーコン 油 塩 こしょう	じゃがいも100g たまねぎ30g ベーコン20g 油少しづつ 塩こしょう	

買い方・選び方
・安さ
・新鮮
・国産
・大きさ

調理実習にむけて
・おいしく作れるようにしたい!!
・家でもつくってお母さんに食べて
せたい。

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も
書いています。おいしい料理ができそうです。