

大好き愛知県！おいしいみそ汁を作ろう！

家康の長じゅのひけつ！三根五菜のみそ汁を考えよう！

- \*ごはんのみそ汁は日本の伝統的な食事の基本（伝統的な日常食）。おいしく作れるように必要な基本的な知識・技能を身に付けさせることが重要。
- \*基本的なだしの取り方を身に付けることは、日本の伝統的な食文化を知り、守っていく基本。

みそ汁！！

みそ汁作りの内容を理解したネーミングができているか。(創意・工夫)



おすすめのポイント

材料 (人分)  
調理に必要な材料を考え、工夫しているか。(創意・工夫)

みそ		
だし		
実		

- 作り方
- だしを準備する
    - ① 煮干しの頭とはらわたを取り除き、大きい煮干しの場合は縦に割く。(資料参照)
    - ② 鍋に水を入れ、煮干しをつけておく。(20分くらい)
  - 下準備をする
 

調理の目的や材料に合った洗い方、切り方について考えているか。(創意・工夫)
  - だしをとる
    - ① 1の鍋を火にかける。
    - ② 沸騰したら中火にして、5分程度煮る。
    - ③ 火を止めて、だしをとる

だしの取り方を正しく理解しているか。(知識・理解)
  - 材料をにる
 

煮る調理の特性と、材料に応じたゆで方について理解しているか。(知識・理解)
  - みそを加える
    - ① 器にみそを入れ、だし汁でとく。
    - ② 鍋に①のみそを入れて煮る。

みその調理の仕方について理解しているか。(知識・理解)
  - 盛りつける・試食する
    - ① 玉じゃくしで軽くかき混ぜてから盛り付ける。

味がよく適切な盛り付けや配膳ができているか。(技能)
  - 片付ける

【完成図】