

できることから始めよう！ —調理の基礎—

☆計量スプーン・計量カップ☆

容量 (ml)




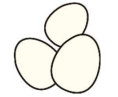







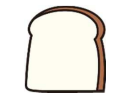

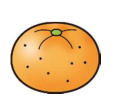
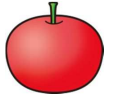
重量 (g)

小さじ1杯=5ml
大さじ1杯=15ml
カップ1杯=200ml

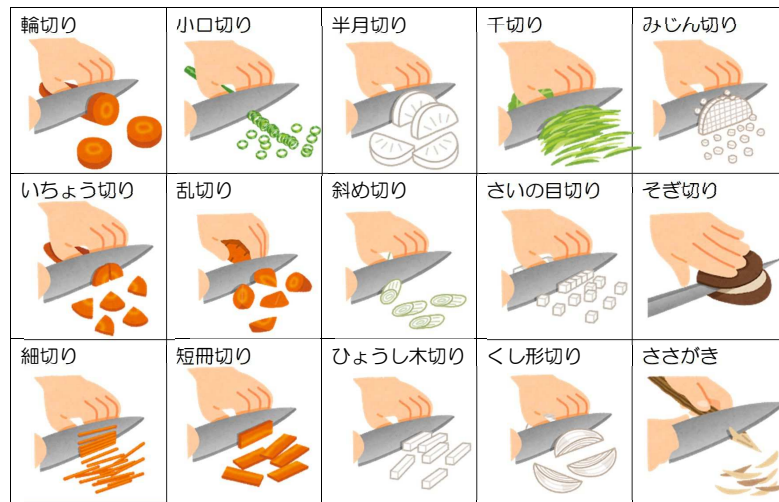


	小さじ	大さじ	1カップ
水・酢・酒	5	15	200
塩	6	18	240
醤油・みそ・みりん	6	18	230
砂糖・片栗粉	3	9	130
小麦粉	3	9	110
油・バター	4	12	180
マヨネーズ	4	12	190
ケチャップ	5	15	230

☆食品の重さとエネルギーの目安☆

ソーセージ 1本 15g (48kcal) 	魚 1切れ 80g (106kcal) 	チーズ 1枚 20g (68kcal) 	卵 1個 55g (85kcal) 	ハム 1枚 20g (24kcal) 
にんじん 1本 150g (48kcal) 	きゅうり 1本 100g (14kcal) 	キャベツ 1枚 50g (12kcal) 	じゃがいも1個 150g (103kcal) 	たまねぎ 1個 200g (70kcal) 
ごはん 1杯 150g (252kcal) 	食パン 1枚 60g (158kcal) 	バナナ 1本 20g (68kcal) 	みかん 1個 95g (32kcal) 	りんご 1個 240g (103kcal) 

☆基本の切り方☆

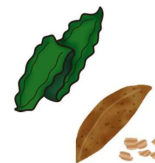


☆基本のだしのとり方☆

昆布とかつお節

・すまし汁むぎ

- 材料●
水・・・2カップ
昆布・・・3g
かつお節・・・6g



- とり方●
①昆布は乾いたふきんで表面を軽くふき、水から鍋に入れ、弱火にかける。
※ふたはしない。
②気泡が出てきたら(約50℃)昆布を取り出し、かつお節を一度に加える。
③アクが浮いてきたら取り除く。沸騰したら火を消し、そのまま静かに1～2分おいてかつお節が下に沈むまで待ち、こす。

煮干

・みそ汁、うどんのつゆ向き

- 材料●
水・・・2カップ
煮干・・・6～8g



- とり方●
①煮干は光沢があるものを選ぶ。頭を除き、縦に2つに裂いて、黒いわたを除く。
②水から鍋に入れ、5分以上つける。(前の晩からつけておいてもよいが、夏場は冷蔵庫に置く。)
③中火にかけ、沸騰したら火を弱め、浮いてくるアクを除いて2～3分したらとり出して汁をこす。※ふたはしない。