確認問題　４　〔　ごはんの調理　〕

組　　番　氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

１．米の構造について、下の図を見てアとイは何という部分ですか。

＿＿＿＿＿＿＿＿

２．米に水を加えて加熱すると、米はやわらかく粘りのあるごはんとなる。
この変化を何と言いますか。

＿＿＿＿＿＿＿＿

３．米をたく前に、洗ってからしばらく置くのはなぜですか。

＿＿＿＿＿＿＿＿

４．米をたくときの火加減と、時間の関係について下の(　　)に適した語を入れなさい。

点火	ふっとう	水が引く	消化
(　　) ５～8 分	中火 ５～７分	(　　) (　　分)	蒸らし １０分

４．しばらく置いて冷たくなったご飯を、もう一度ふっくらしたご飯にするにはどのような
方法がありますか。

＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

５．ごはんを使った調理で、自分たちのつくったごはんの調理名と味つけに使った調味料を
書きなさい。

調理名＿＿＿＿＿＿＿＿　　調味料＿＿＿＿＿＿＿＿

６．わかめスープで使ったわかめは加工食品ですが、何という種類に分類されますか。

＿＿＿＿＿＿＿＿

７．ごはんの具として使われた、ミックスベジタブルのにんじんやグリンピースの栄養素を
答えなさい。

＿＿＿＿＿＿＿＿

８．ご飯をいためるときの順番で、正しいものを下から選びなさい。
ア、ごはん　→　野菜　→　肉・卵　→　調味料
イ、野菜　→　肉・卵　→　調味料　→　ごはん　　＿＿＿＿＿＿＿＿
ウ、肉・卵　→　野菜　→　ごはん　→　調味料