「プログラミング教育スタートパック」W6-3

身近な食品でおかずをつくろう（じゃがいも）

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　組　　番　名前

○できるだけ効率よく調理できるように，順番を考えよう。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ごはん　　　【作業時間】 | みそしる　　　【作業時間】 | ジャーマンポテト【作業時間】 |
| 米をはかる（４合）　 　【1分】米を洗う（水をかえて４回） 【2分】米とはかった水をなべにいれる【2分】米を水にひたしておく【20分】ふっとうするまで強火　　【5分】ふっとうしたら中火　　 【7分】こんろ使用水が引いて，ふたが動かなくなったら弱火　　　　　　　　【15分】火を消し，蒸らす　　　　【10分】 | ふっとうしたら，火を消す油あげを切る　　　　　【2分】ねぎを洗って切る　 　　【3分】だし(煮干し)の準備をする【5分】こんろ使用だしをとる（煮干しをなべに入れ，強火で加熱）。　　　　　【5分】実の材料を入れる　　　 【1分】みそを入れる　　　　　【2分】ふっとうしたら中火　　 【4分】 | 15分30分45分60分 |