

2 調理に必要な器具

調理をするときには、計る、洗う、切る、加熱する、混ぜる、盛りつけるための器具が必要です。家にどんな器具があるのか、確かめてみましょう。

① おもな器具

計る

計量スプーン
ミニスプーン
小さじ
大さじ

計量カップ
200ml

はかり

すり切り棒

切る

包丁

キッチンばさみ

まな板

ピーラー

加熱する

やかん

なべ
片手なべ
両手なべ

鉄フライパン
フライパン

くつつかないように加工したフライパン

加熱するときは、余計なものをそばに置かないようにしましょう。



洗う

水切りかご

台ふきん

ざる
(大・中・小あると便利)

洗いおけ

スポンジ、たわし

食器用ふきん

混ぜる・盛りつける

バット

ボール
(大・中・小あると便利)

菜ばし

木べら

しゃもじ

フライ返し

ゴムべら

穴じゃくし

玉じゃくし

あわ立て器