

# とん汁<sup>じるづく</sup>作<sup>けいかく</sup>いの計<sup>た</sup>画<sup>た</sup>を立てよう！

班

## 1 とん汁<sup>じるづく</sup>作<sup>ひつよう</sup>いに必要なもの

用具・材料	もってくる人
なべ（直径 <sup>ちよつげい</sup> 28センチ位のもの 1こ） おたま	
じゃがいも（大2こ） ※切ってビニール袋に入れてくる	
にんじん（小2本） ※切ってビニール袋に入れてくる	
大根 <sup>だいこん</sup> （小3分の1本） ※切ってビニール袋に入れてくる	
長ネギ <sup>なが</sup> （1本） ※切ってビニール袋に入れてくる	
たまねぎ（中2こ） ※切ってビニール袋に入れてくる	
みそ（おたま2はいくらい）	

## 2 仕事<sup>しごと</sup>の分<sup>ぶん</sup>担<sup>たん</sup>

仕事	やる人
<b>なべ係<sup>がかり</sup></b> ・水道 <sup>すいどう</sup> でなべ <sup>なべ</sup> を洗 <sup>あら</sup> って、ちよ <sup>ちよ</sup> うど人 <sup>にん</sup> 数 <sup>すう</sup> 分 <sup>ぶん</sup> の水 <sup>みず</sup> をくむ ・なべの <sup>あと</sup> 後 <sup>かたづ</sup> 片 <sup>づ</sup> 付 <sup>け</sup> を <sup>する</sup> する	
<b>コンロ係<sup>がかり</sup></b> ・ガスコンロ <sup>コンロ</sup> を <sup>と</sup> り <sup>に</sup> 行 <sup>い</sup> く ・コンロ <sup>コンロ</sup> を <sup>きれ</sup> い <sup>に</sup> し <sup>て</sup> 、も <sup>も</sup> と <sup>の</sup> 場 <sup>ば</sup> 所 <sup>しょ</sup> に <sup>も</sup> ど <sup>す</sup> 。	

<p><b>ダンボール係</b><sup>がかり</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・風よけ用のダンボールをとりにいき、コンロのまわりに置く<sup>お</sup></li> <li>・ダンボールをもとの場所にもどす<sup>ばしよ</sup></li> </ul>	
<p><b>材料係</b><sup>ざいりょうがかり</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・材料(豚肉・だし・こんにゃく)を先生のところへとりに行く<sup>い</sup></li> <li>・先生からもらった材料が入っていた容器を分別して、ゴミ袋へ入れる<sup>ふくろ</sup></li> </ul>	

### 3 とん汁作りの順序<sup>じるづく じゅんじょ</sup>

- ① なべに水をくんできて、火にかける。
- ② 水のうちに、大根、じゃがいも、にんじん、こんにゃく、だしを入れる。
- ③ ふっとうしたら、肉、たまねぎを入れる。
- ④ みその前に長ネギを入れる。
- ⑤ 材料がよく煮えたら、みそを少しずつ入れる。味見をしながらみその量を調節する。
- ⑥ ひと煮たちしたら、できあがり！

### 4 とん汁作りの約束<sup>じるづく やくそく</sup>

- ① 班ごとに作ったとん汁は、残さず、ぜんぶ食べます。
- ② つかった用具や食器(なべ、おたま、おわん、はしなど)は、あらわないうで、そのまま家にもち帰ります。