

みそ汁の味を比べて表現しよう

年 組 番 氏名

だしの種類	材料	だしのとり方	用いる料理の例
一番だし	削りがつお	水を沸騰させてから削りがつおを入れ、30秒ほど中火で加熱した後、火を止めてこす。	吸い物、茶碗蒸し、煮物
二番だし	削りがつお	一番だしを取った後の削りがつおに、一番だしの半量の水を入れて沸騰させ、中火で加熱する。2～3分煮出し、こす。	煮物、みそ汁
昆布だし	昆布	30分ほど水に浸し、中火にかける。沸騰直前に昆布を取り出し、こす。	精進料理、うしお汁、すしめし
混合だし	削りがつお 昆布	昆布を30分ほど水に浸し、中火にかける。沸騰直前に昆布を取り出し、沸騰したら削りがつおを入れ、30秒ほど加熱した後、火を止めてこす。	吸い物、煮物
煮干しだし	煮干し	煮干しを水からいれ、中火にかける。沸騰したら3～4分ほど煮出し、火を止めてこす。	みそ汁、煮物

試食

自分で作った大根のみそ汁と、だしなしみそ汁、煮干しだしみそ汁の味を比べてみよう。見た目の違いや味、かおりはどうでしょう？
いつも家で飲んでいるみそ汁とも比べ、記録しましょう。



	香り	味	全体の評価
大根のみそ汁 (混合だし)			
だしなし みそ汁			
煮干しだし みそ汁			

○実際に作ってみて感じたこと、食べてみた感想を書きましょう。
また、聞きたいことや疑問に思ったことがあれば書いてください。