

2年 家庭科

食生活をつくる

調理器具を知ろう <電子レンジ編>

電子レンジはとても便利な調理器具ですが、使い方を^{あやま}誤ると食品が^{はれつ}破裂したり、火事になったりすることがあります。正しい使い方で安全に調理をしましょう。



1 電子レンジの使い方のポイント

① ^{ワット}W数で温め時間が変わる。

② 使用できる^{ようき}容器を間違えない。

電子レンジに使えない容器は 金属のザル 金や銀の^{がら}柄のある皿 など。

アルミやステンレスなどの金属は熱を通さない。

^{しっき}漆器や竹などの容器は焦げてしまうこともある。

^{ふち}縁に金や銀の柄がある器は花火が散ることがある。

③ ラップをかける際の注意

飲み物を温めるとき以外はラップをかけたほうがよい。かけ方は、ふんわりと^{すきま}隙間をつくるか、穴をあけるようにする。

④ 食品の置き方

ターンテーブルの隅に置くようにする。



2 次の食品は気を付けないと大変なことになる場合があります。

① ^{まく から}膜や殻のある食品（卵など）を温める場合・・・破裂することがある。

^{たいしょほう}対処法（穴をあけておく 加熱しすぎない など）

② とろみのある食品（カレーなど）を温める場合・・・焦げることがある。

対処法（温めすぎない 時々混ぜる など）

③ イモ類を温める場合・・・焦げる、燃えてしまうことがある。

^ぬ対処法（水に十分濡らす 加熱しすぎない など）

④ ^{しげきぶつ}刺激物を温める場合・・・目が痛くなることがある。

対処法・・・（すぐに開けない 加熱しすぎない など）

