

カレールウができるまで

年	組
名前	



製品の表示などを参考にしていろいろ調べてみよう。



材料はどこから来るのか調べよう。

原料

わたしたちの身近な食料品について調べてみよう。

1 衛生チェック

着がえ、かみの毛、ほこりとり

手あらい



エアシャワー

アルコール消どく

8 全国に出荷

できたカレールウはどのようにしてわたしたちにとどくのか調べてみよう。



7 検査



2 はかる

配合通りに材料をはかり分ける作業



3 まぜる、細かくする

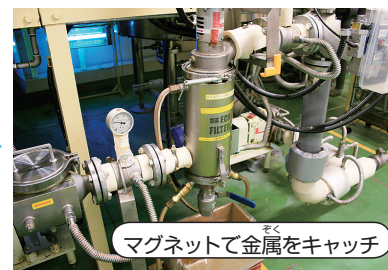


▲まぜる

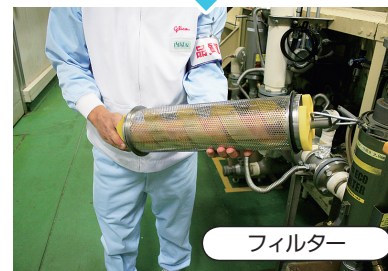


▲細かくする
チョコレート作りの技術を生かしています

5 検査



マグネットで金属をキャッチ



フィルター

6 箱づめ

からのトレー



トレーにルウをつめる



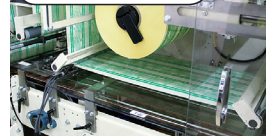
箱づめ



さいてんけん再点検



シールはり



トレーをカット



4 加熱

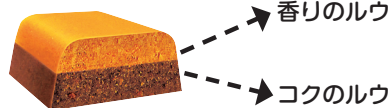
ココと香りを出す工程



香りのルウ



ココのルウ



香りのルウ

ココのルウ

「ココのルウ」はじっくり長時間にこみます。短時間でこむ「香りのルウ」とじっくりにこむ「ココのルウ」は別々に作り、重ねます。

ココのルウでキャラメル作りの技術を生かしています。



・おいしくふうをしているところは何番か答えなさい。

・安全や衛生に気をつけているところは何番か答えなさい。