

めざせ☆お肉マスター【小学校高学年向け】

焼き肉屋さんのメニューにあるお肉や、スーパーで色んなお肉が売られているよね。

色んなお肉は、牛や豚の体のどのあたりなのかな？

どんな違いがあるか知っているかな？

気になったお肉について調べてみて、牛や豚の図にまとめてみよう！

普段なにげなく食べているお肉の種類や違いを研究し、お肉と牛や豚のつながりを考えてみよう！

これであなたもお肉博士になれるよ◎



☆やり方☆

①焼き肉屋さんのメニューやスーパーのお肉売り場の表示シールを見て、調べたいお肉の表示内容を書き出す。

(例) カルビ、ハラミ、ロースなど

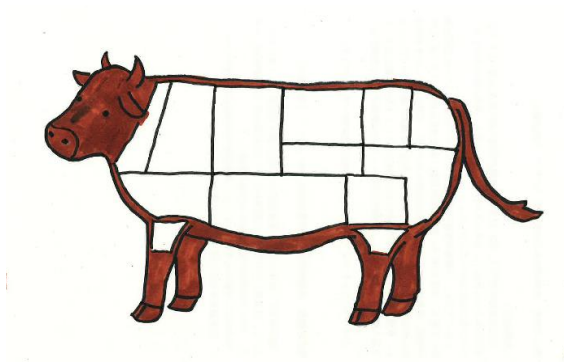
②お肉の特徴もそれぞれメモをとる。(例)見た目など

③お肉の特徴や、お肉が牛や豚の体のどのあたりなのかを調べてみる。(例)どんな料理に

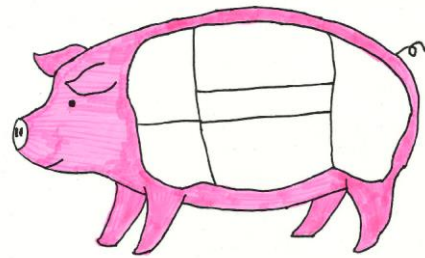
つか
使われるか、カロリーなど

④ ^{うし}牛や^{ぶた}豚の^ず図を書いて、^{にく}お肉の^{とくちゆう}特徴や、^{うし}牛や^{ぶた}豚の^{からだ}体のどのあたりなのかをまとめる。

^{うし}牛の^ず図



^{ぶた}豚の^ず図



⑤ ^{あたら}新しく^{わか}分かったことや^{こんご}今後^ももっと^{しらべ}調べてみたいことなど、^き気づいたこと・^{かんそう}感想^{をか}を書く。

☆^{おうようへん}応用編☆

・^{じっさい}実際に^た食べてみて^{あじ}味の^{ちが}違いを^{たし}確かめてみる。

・^{うし}牛の^{しゆるい}種類ごとの^{ひようじないよう}表示内容も^{しら}べてみる。(例) ^{わい}和牛、^{こくさんぎゆう}国産牛、^{ゆにゆうぎゆう}輸入牛

・^{ひようじ}表示の^{しかた}仕方にルールがあるのかも・・・！