

## にくはかせけんきゅう 【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

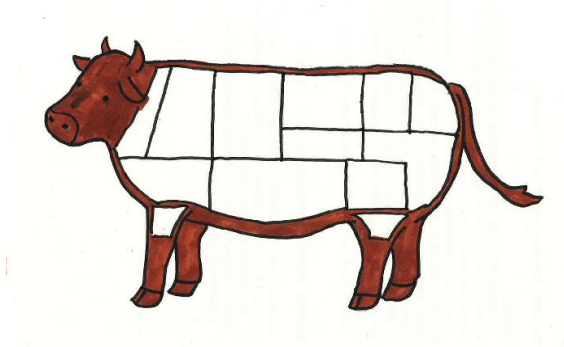
②お肉の特徴もそれぞれメモをとる。(例)見た目など

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

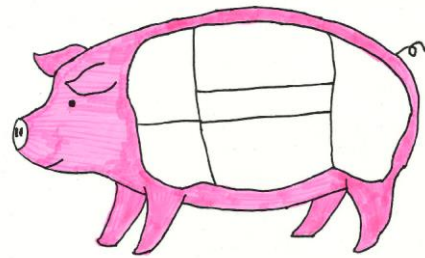
つか  
使われるか、カロリーなど

④牛や豚の図を書いて、お肉の特徴や、牛や豚の体のどのあたりなのかをまとめる。

牛の図



豚の図



⑤新しく分かったことや今後もっと調べてみたいことなど、気づいたこと・感想を書く。

### ☆応用編☆

・実際に食べてみて味の違いを確かめてみる。

・牛の種類ごとの表示内容も調べてみる。(例)和牛、国産牛、輸入牛

・表示の仕方にルールがあるのかも・・・！