おをれよう　　　１年　　　　　組　名前

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| 1. おゆをわかします。   しっかりふっとうさせて、ほおんポットにうつしておきます。 | 1. お湯をにんずうぶんのちゃわんにつぎます。（８分目まで） | おちゃのはをきゅうすにいれます。  おちゃのはのりょうは、１いっぱいあたり、ティースプーンに  やまもり１ぱいです。 |
|  |  |  |
| 茶わんについだおゆをきゅうすにうつします。  おゆのおんどは７０℃くらいです。 | ふかむしせんちゃは30秒～１分待ってからつぎます。きゅうすをゆすらず、しずかに茶わんにつぎます。 | 茶わんにじゅんばんにつぎます。  こさがおなじになるように、少しずつ「まわしつぎ」をします。  さいごの1てきまでしぼりきります。さいごの１てきを「ゴールデンドロップ」といいます。 |

おをれよう　　　１年　　　　　組　名前

|  |  |
| --- | --- |
| おいしいお茶の淹れ方の手順 |  |
| 1. （　　　　　　　　　）をわかします。   しっかり（　　　　　　　　　　）させて、保温ポットに移しておきます。 |  |
| 1. お湯を人数分の（　　　　　　　　　　　）につぎます。   ※（　　　　　　　　　分目まで） |  |
| 1. お茶の（　　　　　　）を（　　　　　　　　　　　　）に入れます。   お茶の葉の量は、１杯あたり、ティースプーンに  （　　　　　　　　　　　　　　　　　　）です。 |  |
| 1. 茶わんについだお湯を（　　　　　　　　　　）に移します。   お湯の温度は（　　　　　　　）℃くらいです。 |  |
| 1. ふかむし煎茶は（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）待ってからつぎます。急須をゆすらず、（　　　　　　　　）茶わんにつぎます。 |  |
| 1. 茶わんに（　　　　　　　　　　　）につぎます。   濃さが同じになるように、少しずつ（「　　　　　　　　　　　　　」）をします。 |  |