

お茶の入れ方



材料と分量 (1人分)

- 茶葉(せん茶)…2g(小さじ1)
- 湯…100mL(1/2カップ)

必要な用具, 食器

計量カップ, 計量スプーン,
やかん, きゅうす, 湯のみ茶わん,
茶たく, おぼん

お茶

1 量る

- ・人数分より少し多い量の水を量り, やかんに入れる。
- ・きゅうすに人数分の茶葉を入れる。



2 湯をわかす

- ・やかんをこんろにかけ, 火をつける。
- ・ふっとうしたら火を消す。



理科4年
●水と温度

環境

- ・やかんの底や周りがぬれていたら, 水気をふき取ってから火にかける。
- ・やかんの大きさに合わせてほのおを調節する。

安全

- ・よく手を洗ってから準備に取りかかる。
- ・やかんのふき出し口を人に向けない。
- ・洗った食器は水気を切り, 清潔なふきんでふく。

3 お茶をいれる

- ・わかした後, 少し冷ました湯*をきゅうすに注ぎ1分くらいむらす。

*湯の温度はお茶の種類によって異なる。 [リンク](#) p.12

- ・人数分の湯のみ茶わんに, 同じ分量やこさになるように, 図のように少しずつ回しながら注ぐ。

※2はい目もおいしくいれられるようにきゅうすのお湯は残さず注ぐ。



4 お茶をいただく

- ・おぼんに湯のみ茶わんと茶たくをのせて運ぶ。



- ・茶たくに湯のみ茶わんをのせて出す。
- ・色や香りを楽しみながら味わう。



自分でいれたお茶は最高の味わいだね。

5 かたづける

- ・湯のみ茶わんやきゅうすを洗う。
- ・調理台やこんろの周りをふく。
- ・用具は決められた場所にかたづける。

できたかな?

- ☐ 安全に湯をわかすことができた。
- ☐ 正しい手順でお茶をいれることができた。
- ☐ 用具や食器をかたづけることができた。

お茶を入れるコツがあるようです。
やってみてください。

(教科書10～11ページ)

☆お茶を入れるときのお湯の温度で味が変わるみたいですよ。
☆コップではなく湯のみ茶わんや茶たくを使ってみるのもいいですね。