

# ただ 正しくはかって、おいしい料理を作ろう！

砂糖や醤油の量をはかるとき、大さじや小さじを使ってはかることがあります。この大さじ・  
小さじのことを計量スプーンといいます。正しく調味料をはかることで、毎回おいしい料理を  
作ることができます。もちろん給食でも毎日きちんとはかっていますよ



やまも  
山盛りいっぱいではないよ



ひょうめん たい  
表面を平らにします



計量スプーンと計量カップは、今から約75年前に  
「だれでもおいしく料理を作れるように」という願  
いから、香川綾さんによって考えられました。