

经福建省基础教育教材管理领导小组审查通过

义务教育小学教科书

劳动

五年级上册

福建省小学《劳动》编委会



福建教育出版社

义务教育小学教科书

劳动

五年级上册

福建省小学《劳动》编委会



福建教育出版社

主 编：陈小敏 黄 旭

编 委（以姓氏拼音字母为序）：

陈小敏 陈一鸣 傅奎星 黄 旭 江道坦

李栋才 刘云卿 滕文友 肖裕民 张惠芳

郑 强 郑鸣璋

编 者：傅奎星 滕文友

插图设计：赖小勤

版式设计：孙永健

摄 影：张远凤等

义务教育小学教科书

劳 动

五年级上册

福建省小学《劳动》编委会

福建教育出版社出版

（福州梦山路27号 邮编：350001）

电话：0591-83725592 83726971

传真：83726980 网址：www.fep.com.cn）

福建省新华书店发行

福州华彩印务有限公司印刷

（福州新店南平路鼓楼工业小区 邮编：350012）

890毫米×1240毫米 32开本 1.5印张 26千字

2002年6月第2版 2006年5月第5次印刷

ISBN 7-5334-2590-1/G·2098(课) 定价：1.88元

闽教基准(秋)第03003号

如发现本书印装质量问题,影响阅读,

请向出版科(电话:0591-83786692)调换。

目 录

1	清洁厨房	(1)
2	认识和使用电冰箱	(4)
3	认识和使用液化气炉具	(7)
4	面条的烹调	(10)
5	做汤	(13)
6	自制贺卡	(16)
7	礼品装饰	(18)
*	今天我生日	(20)
8	节约用水	(23)
9	认识和使用扳手	(25)
10	认识常见的木工工具	(27)
11	加固课桌椅	(29)
12	晒被褥	(32)
13	编中国结	(34)
14	扦插三角梅	(37)
15	布置教室	(40)



注：打*号的是综合实践活动

1 清洁厨房

【观察】

妈妈怎样清洁厨房。

学·做

厨房是家庭一日三餐烹饪饭菜的“重地”，也是容易产生污垢的地方。人们常说“病从口入”，厨房的卫生与我们的身体健康密切相关，因此，做好厨房的卫生、清洁十分重要。



清洁厨房

首先，厨房每天都要清洁。每天煮完饭、用完餐，要及时清洗餐具、厨具，擦拭灶台、水槽，清倒垃圾，打扫地板。





其次，厨房要定期清洁、消毒。使用一段时间后，厨房的各种用具都会粘上油污，要用洗涤剂擦洗。餐具和锅、勺、切菜板等直接接触食物的用具，要用无毒的洗洁精清洗，每星期至少放入消毒柜消毒一次，或用沸水煮十多分钟。灶台、橱柜、水槽、门窗等可用去污粉、油污清洁剂、漂白剂等擦洗，方法是：喷上清洁剂，或用温水溶解去污粉或洗涤剂，然后用抹布沾上，用力擦拭；如果遇到顽固的污渍，还要用钢丝球、刷子等刷洗，但要注意不能损坏物品。

厨房的橱柜、抽屉、排水沟、下水道等，都是滋生蚊蝇、细菌以及老鼠、蟑螂藏身之地，要经常清理、打扫；厨房用的抹布、洗碗布等要经常消毒。

有的厨房里还有排气扇、吸油烟机、电冰箱、消毒柜等，清洁这些电器时首先要拔去电源插头，并注意

避免水渗入电机内部。

总之，清洁厨房应做到及时、科学、有序，即先上(天花板、墙、门窗)后下(地面)，先内(橱、柜)后外，先扫后洗。

【实践·创新】

1.查看自家的厨房，看看有没有达到课文中讲到的清洁要求。

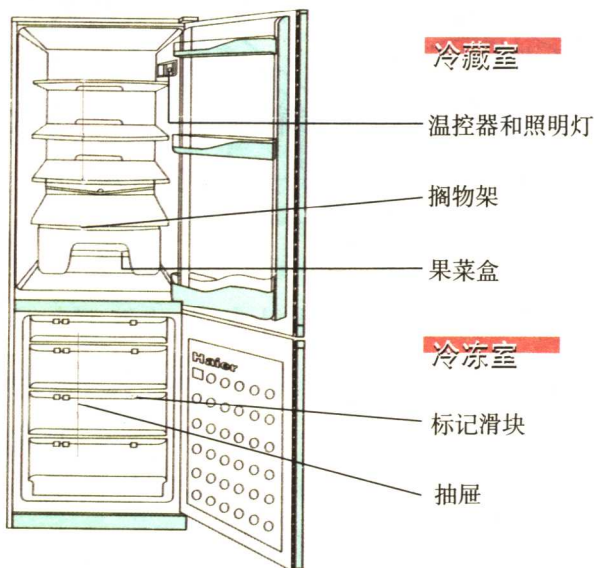
2.课余时间跟妈妈学着清洁厨房，每次做一项，统计一下，一个月共做了多少次(项)。



2 认识和使用电冰箱

【观察】

了解电冰箱的外型和结构。



学·做

家用电冰箱一般分上下两层(特大型的有三层), 其中一层为冷冻室, 温度在摄氏零度以下, 是用来冷冻食品和制作冰块的, 另一层为冷藏室, 用来冷藏、保鲜食品和制作冷饮。

电冰箱的温度调节旋钮，用来控制冰箱内的温度。调节旋钮所对的刻度数越大，冰箱内的温度就降得越低。电冰箱启动使用时，一般选择中间的刻度为宜。

需存入电冰箱冷冻或冷藏保鲜的食品，最好先洗净沥干，用保鲜袋包好，然后按类分层整齐地排放到箱内的隔层上。瓜、果、蔬菜应放进冷藏室底部的抽屉或瓜果盒里。

为了节约用电，电冰箱的门要尽量少开启。每次开箱取放食品后，要把箱门重新关紧，不然就会使冰箱内的温度升高，造成压缩机工作时间过长而受损。

电冰箱门内侧可以存放一些食品，但不要放得过重或太满，以免箱门变形不能关紧。

玻璃容器装的液体食品，如酒、饮料等不能存放在冷冻室内，以免容器爆裂。存放在冷冻室的器皿外部要擦干，避免器皿与冰箱内壁或其他物品冻结在一起。

【调查·研究】

- 1.用制冰盒制些小冰块，看看所需的时间。
- 2.认真读一读家里的电冰箱使用说明书，并到家电商店调查一下各种品牌的电冰箱构造和使用方法有什么异同点。





冰箱小食谱

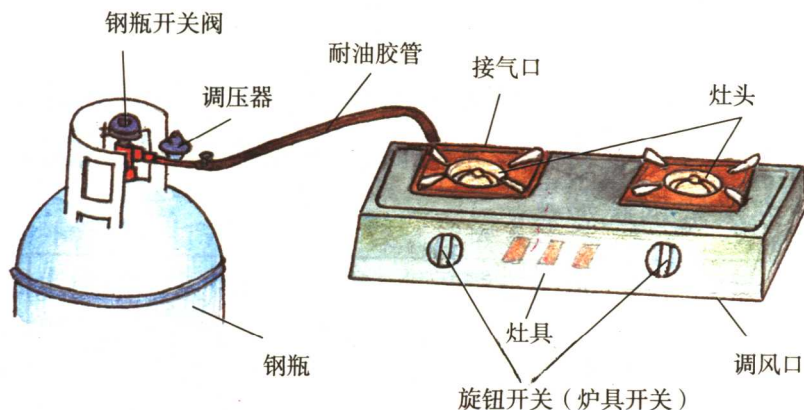
1.盐汽水。用料：凉开水 2500 克，食醋 50 克，小苏打 10 克，细盐 3 克，白糖适量，香精数滴。制法：将以上用料混合均匀后，放进冰箱冷藏室，冰凉后即可饮用。

2.甜酸番茄。用料：新鲜番茄 500 克，白糖 50 克，醋精少许。制法：新鲜番茄用冷开水洗净，切成厚片，摊入擦干的盘内，再均匀地撒上白糖，淋上醋精，放进冰箱冷藏室，2 小时后即可食用。

3 认识和使用液化气炉具

【观察】

液化气灶的构造。



学·做

使用液化气灶的方法：

1. 使用液化气灶时，要先检查灶具上的旋钮是否处于关闭状态，如有打开，应先将它沿顺时针方向转至“OFF”(关闭)位置。
2. 沿逆时针方向旋开钢瓶开关阀。
3. 按住灶具上的旋钮开关并沿逆时针方向转动，进行打火。当炉头冒出火舌时，把手松开；如果火未点着，要立即将旋钮开关转回原来的位置，再重新点

认识和使用液化气炉具





火。

4.根据烹调的需要,调节旋钮开关来控制火力的大小。

5.停用时,要先关闭钢瓶开关阀(沿顺时针方向转动,直至旋紧),再关闭灶具旋钮开关。

【特别提示】

1.液化气钢瓶必须直立安放,不能倒放或卧倒使用。当钢瓶内供气不足时,不可摇晃钢瓶或用各种办法给钢瓶加热。



2.液化气灶要放置在通风良好的地方,灶底应垫石板、砖头等防火材料。灶边距离墙壁及其他物体不少于15厘米,灶顶的空间距离不少于100厘米,灶具与钢瓶的距离不少于50厘米。

3.使用液化气灶要有人看管,以免锅内汤水溢出将火浇灭,造成漏气。

4.液化气灶使用完毕,一定要将钢瓶开关阀及灶具旋钮开关关闭。睡觉和外出前,应检查开关是否关好。

5.发现液化气泄漏迹象，必须立即关闭钢瓶开关及灶具的旋钮开关，停止使用，并请专业人员修理。

小知识

管道煤气常识

在城市，有许多家庭使用管道煤气。管道煤气就像自来水一样，是通过专门的管道送到千家万户的，使用起来特别方便。管道煤气不需要钢瓶，只有一个进气阀连接着灶具和外管道。打开进气阀，煤气就进入灶具。因此，开始或结束使用煤气前，都必须先打开或关闭进气阀。而灶具的使用方法则与液化气炉具相同。

【思考·实践】

- 1.怎样操作液化气灶？
- 2.使用液化气灶应注意防止哪些安全隐患？
- 3.运用学到的知识，在家长的指导下学习安全使用液化气灶。





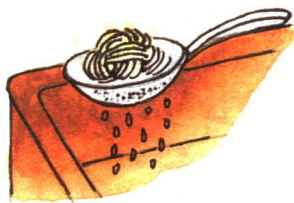
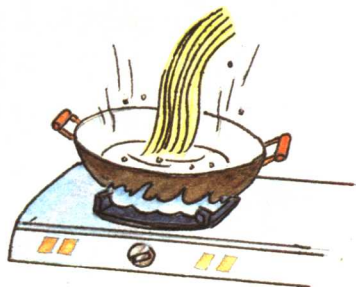
4 面条的烹调

【观察】

面条有几种烹调方法。

学·做

一、拌面



①用开水将面条煮熟。

②将煮熟的面条捞起沥干。



③趁热加入熟油、酱油、味精、葱花等调料，拌匀即可。

二、煮面



①水烧开，加入肉丝或海鲜、香菇等，或将已有的肉汤、菇汤烧开。



②放入面条，用筷子翻动几下，以免面条粘连，再加入一些油。



③加入青菜、食盐、味精、葱花等调料，拌匀，就可起锅了。

【实践·创新】

1.按课文中介绍的方法回家实践，最好在选择配料和调料方面有所创新，做出适合你自己口味的面条。

2.面条还有哪些其他烹调方法？请留心观察并进行实践。



小窍门

△烹调面条一般要先将水烧开，然后才下面条。

△面条有干、湿两种。煮干面条，不宜用旺火，应在锅内水冒小气泡时就下面，盖锅煮沸，适量加冷水，再盖锅煮沸就熟了；煮湿面条，要用旺火，水烧开时放入面条，用筷子慢慢搅动，待锅里水再开时，即可将面条捞起。

△在水里加一汤匙油，面条就不会粘连，还能防止面汤起沫溢出锅外。

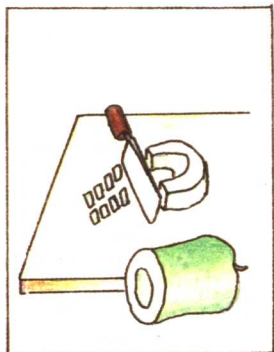
5 做 汤

【交流】

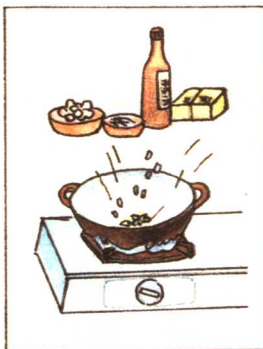
我们每天吃饭都需要喝汤，你觉得哪种汤最好喝？想不想自己亲手做一道汤？

学·做

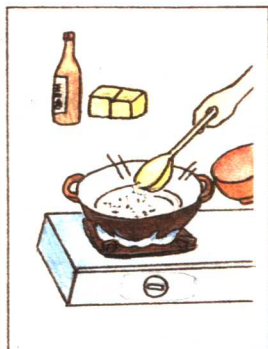
一、冬瓜汤



①冬瓜去皮洗净，切成薄片。



②锅内油烧热，葱白炸锅，立即加入冬瓜片、肉片，翻炒后加开水、盐，烧开。



③冬瓜煮烂时，除去浮沫，加味精即成。

做
汤

本汤特点：清淡可口。

