



おいしい和食を
作ろう！



二〇一一年春
日本語102



ラーメン

どうやって作りますか：

1. おゆをわかします。
2. スープを作ります。
3. またおゆをわかします。
4. めんをゆでます。
5. スープをどんぶりにいれます。
6. めんをいれます。
7. ねぎともやしとわかめとチャーシューとゆでたまごをのせます。



ざい料：

めん
スープ
ねぎ
もやし

わかめ
チャーシュー
ゆでたまご

おこのみやき(お好み焼き)

どうやって作りますか:

1. キャベツとぶた肉を小さくきります
2. ボウルにおこのみやきと水を入れて、混ぜます
3. たまごも入れて、混ぜます
4. キャベツとぶた肉とえびも入れて、混ぜます
5. フライパンにあぶらを入れて、おこのみやきをやきます
6. 五分ぐらいやいて、ひっくりかえす
7. おこのみやきソースをかけます
8. マヨネーズもかけます
9. かつおぶしとあおのりをかけて、できあがり。



ざい料:

キャベツ ぶた肉 えび
たまご おこのみやきこ
かつおぶし あおのり
あぶら 水 おこのみやき
ソース マヨネーズ



とんかつ

どうやって作りますか：

1. しおとこしょうで味をつける。
2. こむぎこにつける。
3. たまごにつける。
4. パンコにつける。
5. フライパンにあぶらをいれる。
6. 肉をフライパンにいれ、あげる。
7. 食べる。



ざい料は：
ぶた肉、こむぎこ、たまご、
あぶら、しお、こしょう、
パンコです。

アレックリスチャン
アリーラル
スパージョンカーター

ざるそば

あじ:

- からくない
- ちょっとあまい
- しょっぱい



そばを作る:

- まず、なべに水を入れておゆをわかします。
- つぎに、なべにそばを入れてゆでます。
- それから、つめたい水でさまします。
- そして、ざるにそばを入れて、水をきります。
- そのあと、のりをかけてめんつゆに入れて、いただきます。

ざい料:

- めんつゆ
- そば
- のり

グループレポート

やきそば



ざい料:キャベツ、にんじん、牛肉、たまねぎ、あぶら、しお、こしょう、めん、やきそばのソース

どうやって作ります:

1. キャベツとにんじんと牛肉とたまねぎをきります。
2. フライパンにあぶらを入れます。
3. ざい料をいためます。
4. しおとこしょうを入れます。
5. めんをいれて、まぜます。
6. ソースをいれて、もいっかいまぜます。
7. 食べましょう。

肉じゃが

ざい料:

じゃがいも: 大きいの三こ

肉: ぶた肉でも牛肉でも
いいです

たまねぎ: 一こ

にんじん: 大きいの一本

さとう

みりん

水

しょうゆ



1. まず、やさいをきります。
2. そして、なべで肉をいためます。
3. そのあと、肉の色がかわったら、やさいを入れます。
4. 水をいれます。
5. さとうとみりんを入れて、5分ぐらいまぜます。
6. あと、しょうゆを入れます。
7. 水がほとんどなくなるまでまちます。そしてまぜます。
8. おさらにのせて食べます！

クク、ステファニー

オムライス

ハン
サンジータ
ブライアン



材料：



たまねぎ
ケチャップ
ご飯(ごはん)
ソーセージ
卵(たまご)
バター
しお
こしょう

どうやってつくりますか？

1. 米(こめ)を水に洗(あら)いました。
2. つぎには洗(あら)った米(こめ)をすいはんきに入れます。
3. 30分待(ま)ちます。
4. ソーセージとたまねぎをきります。
5. フライパンにバターを入れてたまねぎとソーセージをいためます。
6. そしてすこし味をつけるためにケチャップとしおを入れます。
7. そして人にんずう分ぶんのご飯(はん)を入れます。
8. そして、すこしこしょうをしてください。
9. 卵(たまご)3個(こ)をときます。卵をいためます。
10. 卵(たまご)の半分(はんぶん)だけにご飯(はん)をのせてください。
11. そしてご飯(はん)をかぶせるように卵(たまご)を半分(はんぶん)に折(お)ります。
12. 最後(さいご)にお皿(さら)にのせてください。
13. ケチャップ(けちゃっぷ)を好(この)みで上(うえ)にかけてください。