

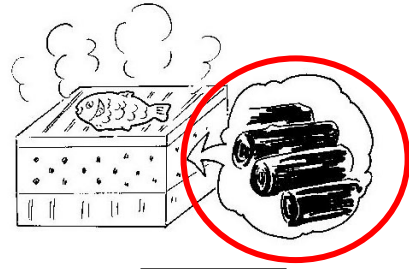
31-1 新しい漢字 (庭・炭・油・豆・次)



庭

にわ

สวน



炭

すみ

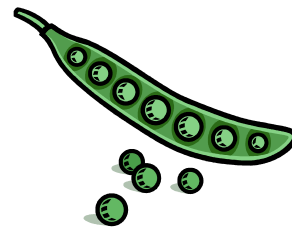
ถ่าน



油

あぶら

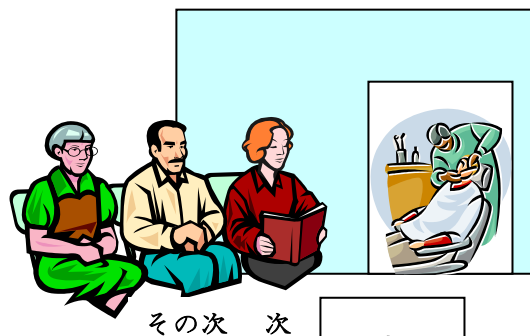
น้ำมัน



豆

まめ

ถั่ว



その次 次

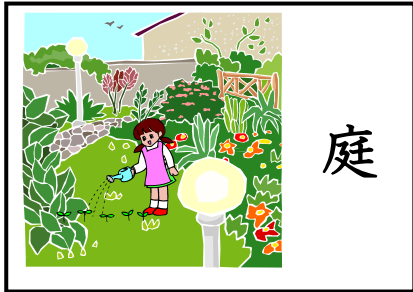
次

つぎ

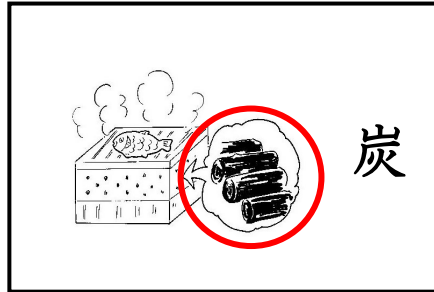
ต่อไป

31-2 読めるかな？（庭・炭・油・豆・次）

●（ ）の 中 に ひらがなで 漢字の 読みかたを 書いて ください。



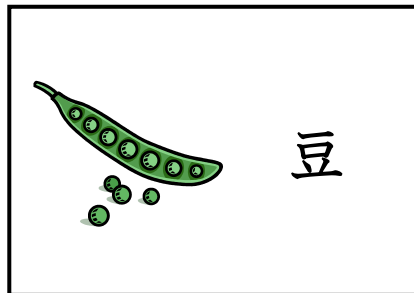
()



()



()



()



()



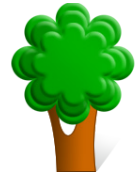
31-3 書けるかな？（庭・炭・油・豆・次）

	庭	庭	庭	庭	庭	庭	庭	庭	庭
	炭	炭	炭	炭	炭	炭	炭	炭	炭
	油	油	油	油	油	油	油	油	油
	豆	豆	豆	豆	豆	豆	豆	豆	豆
	次	次	次	次	次	次	次	次	次

31-4 読んでみよう!書いてみよう! (庭・炭・油・豆・次)

● ()の 中に ひらがなで 漢字の 読みかたを 書いて ください。

① 毎日 庭 () の 木に 水を やります。



② 目玉やきの 作り方



はじめに フライパンに 油 () を 入れます。

次 () に たまごを 入れます。

③ 炭 () が 赤く もえて います。

肉を やきましょう。



④ 豆 () の スープを 作ります。

● □に 漢字を 書いて ください。

にわ

①

 で バーベキューを します。

すみ

②

 が 赤く もえて います。



あぶら

③

 を 用意 して ください。

つぎ

まめ

④ 肉の

 に

 を 入れて ください。



31-5 読めるよ！書けるよ！（庭・炭・油・豆・次）

● 読みましょう。

タイのりょうり：อาหารไทย

タイのりょうり

カイチャオ・ムーサーブ (ไข่เจียวหมูสับ) タイのたまごやき

①まず、たまごを わって、かきませます。ナンプラーで 味をつけます。

②フライパンに 油を 入れて、ひき肉を 色が かわるまで いためます。

③つぎに、たまごと ひき肉を まぜます。

④フライパンに 油を 入れて、③を 入れます。よく やけたら できあがりです。



チリソースと いっしょに 食べると、おいしいですよ。

味をつける：ปรุงรส

フライパン：กระทะ

ひき肉：หมูสับ

よくやける：เกรียมได้ที่

できあがり：เรียบร้อย

ガパオ (ผัดกะเพราหมูสับ) タイのバジルいため

①まず、 にんにくと とうがらしを 小さく 切ります。

②次に、フライパンに 油を 入れて、ひき肉を いためます。オイスターソースと しょうゆで 味をつけます。

③さいごに バジルの葉を 入れて、少し まぜたら、できあがりです。ごはんといっしょに 食べます。

すこし からいですが、おいしいですよ。

オイスターソース：ซอสหอยนางรม

バジルの葉：ใบกะเพรา

