

あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）

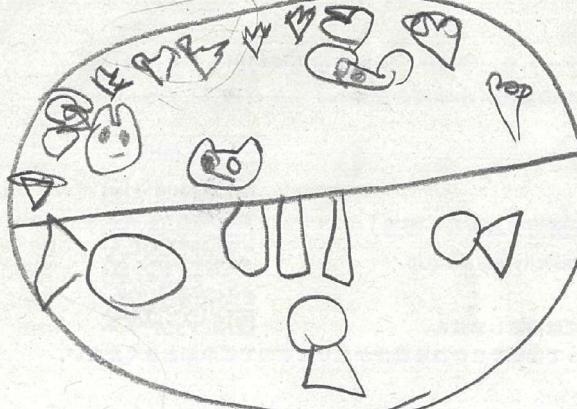


☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

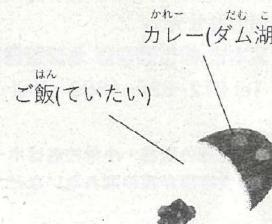
もりのなかでうさぎちゃんたちがあそんでいます。

☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

ふふん たむ ふぶん あらわ わ
(それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！)



<例>



ようい にんぶん れい きゅうにく
☆用意するもの（4人分）(<例>「・牛肉 150g」など)

レモン
たまねぎ
さつまいも
おにぎり
じゃがいも

・かれいのー

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）(<例>「材料をすべて一口大に切る」など)

- ①ぶろフレ)をちゅでる
- ②レモンでかためぎをさる
- ③たまねぎをきりました
- ④レモンをおきました
- ⑤ヨレヨレにさしをしためる
- ⑥ニコす
- ⑦ひをとめてるーをとかす
- ⑧
- ⑨
- ⑩

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

たのしかったです。

ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす じゅうけんきゅう かっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

にんじんをいろいろなどうぶつの形にしていてすごい！
森の中のうさぎちゃんも水の中のお魚さんも楽しそう♪

あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

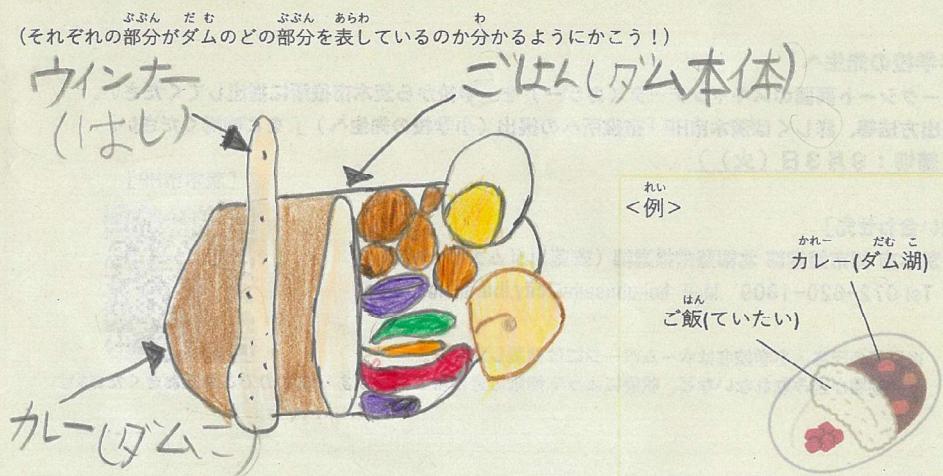
できあが しゃしん しゃしん は
 ☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

- ・ごはんの中にチーズが入っているところ
- ・つりばしまいたいなウインナーをモノづけ

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
 ☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）



(株式会社アーバンプロモーション) 著作権所有者

ようい にんぶん れい ぎゅうにく
 ☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

・なす	1ケ	・ピーマン	1ケ
・じゃがいも	1ケ	・パプリカ	3ケ
・豚肉(モモ)	200g	・トマト缶	1ケ
・豚肉(ひざも)	200g	・ウインナー	4本
・たまねぎ	1ケ	・カレールー	4人分
・たまご	2ケ	・チーズ	4枚
・ごはん	250g		

☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ①やさいと肉を七切る
- ②じゃがいもはレンジでやわらかにする
- ③たまねぎと肉をなべでいためる
- ④③に水とトマト缶を入れてこむ
- ⑤火をとめて、④にカレールーを入れる
- ⑥やさいはちからでいためる
- ⑦たまごをゆでる
- ⑧ウインナーをいためる
- ⑨チーズで、かくせい
- ⑩

かんそう よ むずか くふう よ
 ☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

やさいをきるのがむずかしかったけど、
 あい川ダムカレーを作るのはたのしかたです。

か かんせい
 ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす じゅうけんきゅう がっこ ていしゅつ
 夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

ごはんの中にチーズが入っているのがおいしそう！
 長いウインナーのつり橋で安威川ダムの特徴が出てますね◎



あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらひ

ロックフィルダムにちがつけて
めにごはんにくろごまをつかいました。

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

ふふん たむ ふふん あらわ わ
(それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！)



ようい にんふん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

ぎゅうにく
みじんこ
にんじん
玉ねぎ

じゃがいも
トマト
玉ねぎ
フロッコリー
くろごま

つく かた にんふん れい さいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ①ざいりょうを一口大に七刀切る
- ②ざいりょうをひためる
- ③水をいれてしばらくしてこすむ
- ④そのままでこはんべんにくろごまをまぜる
- ⑤フロッコリーフをゆでる。ゆで玉子をする
- ⑥③のゆで玉子をゆでる。ゆで玉子をする
- ⑦ごはんをあらかぐくならんたらルーを焼く
- ⑧ごはんをあらかぐくならんたらルーを焼く
- ⑨熱いけにルーを入れる
- ⑩森やたのをせつする

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

トマトでラマルーをせきとめ
れました。

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

黒ゴマごはんでロックフィルダムを表現なんてナイスアイデア☆
ルーがトマトで上手に“せきとめ”られていますね！

ごまをじれて
せいかじてじ。

あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



poiint きい
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

目玉やきのハート

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

ふふん だむ ふふん あらわ わ
(それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！)



ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

・サイダー1本
・ソリゴト
・スライスチーズ
・レタス
・にんじん2本

・たまご1こ
・おやじよとセーヌ1本
・カツレツ(あまくち)
・大根
・たまねぎ6こ
・てんとう(ひとかけら)

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ① まずこはんをまるのかたちにします。
- ② つぎにこにんじんをきて花形にします。
- ③ つきにレタスをとのひょうにのせておきます。
- ④ つきにチーズをとのひょうにのせておきます。
- ⑤ つきにナーストをのせておきます。
- ⑥ つきに白玉ドロをのせておきます。
- ⑦ つきにソースをのせておきます。
- ⑧ おきのまみたてで自分で自分をつくります。
- ⑨ おきのまみたてで自分で自分をつくります。
- ⑩ ひなやきをスライスするをおきます。

かんそう よ かんせい
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

よくできてよかったです。

か
ここまで書けたらワークシートは完成！

か
なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしお
なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしお
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

らん がっこう くうらん ていしお
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

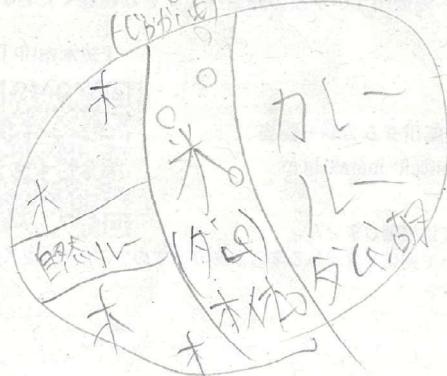
アイデアもりだくさんのキャラクターがかわいい♡
たまごの自身と黄身を分けるのはむずかしいのにすごいです！



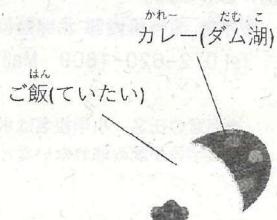
△小豆の豆衣(豆皮)を煮て、ご飯と一緒に味わう。

あいがわたむか らー セッキイす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図(イラスト・説明)

ふぶん た む ふぶん あらわ わ
(それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう!)



<例>



ようい にんぶん れい きゅうにく
☆用意するもの(4人分)(<例>「・牛肉 150g」など)
キユウ(牛) ブロッコリー(167g)
トマト(中瓶) カレーパー(からせは何ですか?) 175g
大根(中) 白米(3合)
じゃがいも(2個) 水(550mL)

つく かた にんぶん れい ざりょう ひとくらだい さ
☆作り方(4人分)(<例>「材料をすべて一口大に切る」など)

- ①野菜の皮をまる。
- ②じゃがいもを直角体(1X1X2)サイズに切る。
- ③直角体サイズに切ったじゃがいもをうねわりとチップをかけていたすりをする。
- ④深いなべで野菜をいじめる。
- ⑤水を入れて火へとさまで火にかける。
- ⑥火をといたら火へと油を入れて火にかける。
- ⑦油がでてきたらあくを取り除く。
- ⑧カレーパーを入れて火にかける。
- ⑨火がかかるとカレーを入れて火にかける。
- ⑩皿の真ん中にごはんをのり、かたぼーるー、かたかにわのがゆく。
ブロッコリーを4つほりおる。

かんそう よ むすか くふう よ
☆感想、ふりかえり(良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど)

- ⑪ごはんにかけたじがはさす。
- ⑫じゃがいもをゆくとルーが出てる。
- ⑬完成

か ここまで書けたらワークシートは完成!

なつやす しゆうけんさう かっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう!

【コメント欄※学校には空欄で提出してね】

具だくさんのルーがとってもおいしそう♪
“放流”も上手にできています！写真が2枚あるのが分かりやすい！

あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）

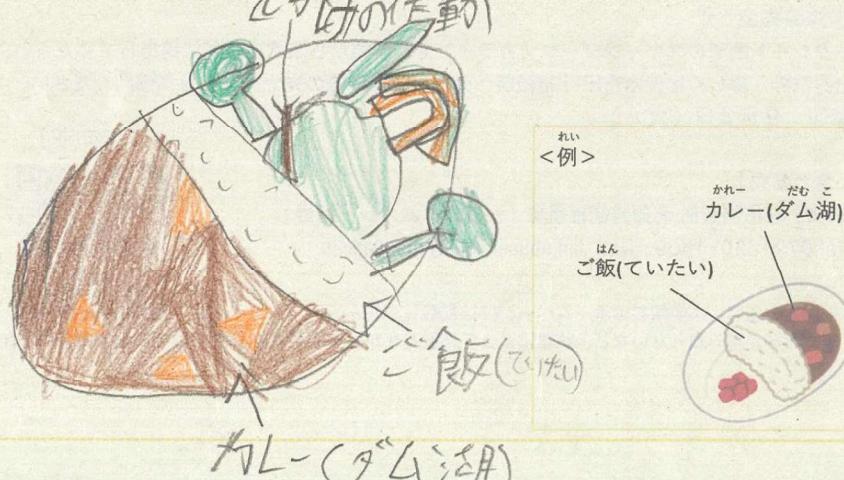


☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

ブロッコリを周りの木みたりにしたの。

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

ぶぶん だむ ぶぶん あらわ
(それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！)



ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・じゃがいも 3個
- ・人参 1個
- ・玉ねぎ 1個
- ・ピーマン 1個
- ・坊ちゃんかぼちゃ 4切れ
- ・牛丼、ヨーグルトの1/4分の1
- ・ウインナー 1本、くさくさ
- ・千切りキャベツ 1/4、くさくさ

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ①人参を半月切り、じゃがいも一口大、玉ねぎ(千切り)ピーマン4分の1から1/4、坊ちゃんかぼちゃは4切れ
- ②玉ねぎ→人参→じゃがいもの順にナフサに入れて水を1000ml入れてささげ(冷水)(玉ねぎを入れて時油で二中でいた)
- ③水たまりにして20分にしたらカレールを入れてまぜる
- ④ご飯がたけたらピーマンかぼちゃウインナーを炒め、ヨーグルトを焼く
- ⑤ご飯をタムラみたいに皿の真ん中に作る
- ⑥火を止めたグリルをタムの下の真ん中にせすそしてささのどちらかにフヨウ(じゆう)
- ⑦ブロッコリーをタムの横におきかぼちゃピーマンをおく。そして千切りキャベツ
- ⑧をブロッコリーの真ん中におく。
- ⑨ 完成
- ⑩

かんそう むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

ご飯をタムみたいにととのえるのがとても
むずかしかった。

ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

ごはんの“てたい”，キレイにととのえられています！
しかけは上手に作動できたかな？サラサラのカレーは“放流”しやすそうですね♪



あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

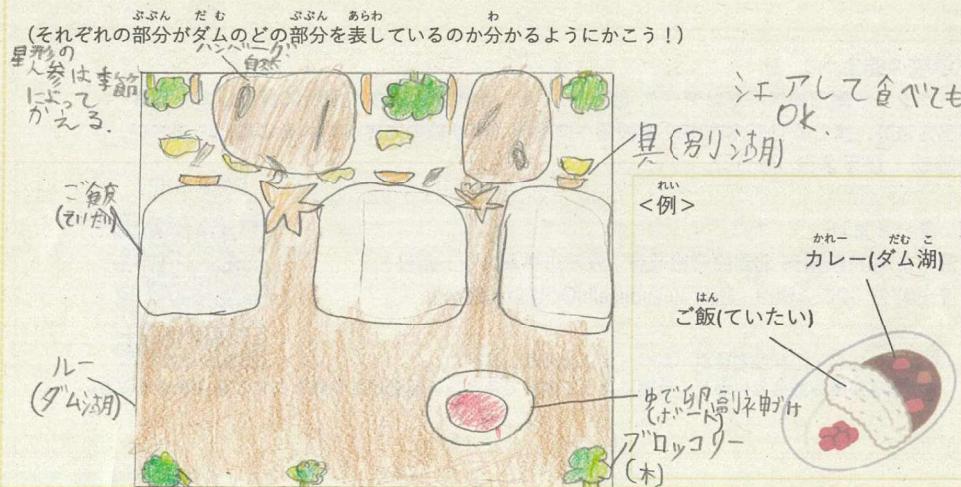
できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

フロッコリーを木に見たてたところ。
ゆで卵のボート
ハンバーグの形
人参でせきとめているところ

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）



ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）(<例>「・牛肉 150g」など)

- 人参 0.5本
- じゃがいも 3個
- 玉ねぎ 0.5個
- コンソメ 2個
- カレーノー 4かけ
(ゴーネテ、ハーモンド)

- あいひき肉 2kg
- 玉ねぎ 0.5個
- とうもろこし 少し
- パン粉 2kg
- 牛にゅうこう 1kg
- 塩 少々
玉ねぎ 1個

かくさり

- フロッコリー 2kg
- 星形の人参
8枚
- ゆで卵(白身)
ふくしんづけ
- ご飯 お子供

つく かた にんぶん れい ざりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）(<例>「材料をすべて一口大に切る」など)

①玉ねぎを少し大き目に切る

②人参を半月切りにする

③じゃがいもを4等分 or 12等分に切る

④①～③を行なめる。

⑤色が変わってきたら里芋がつかままで水を入れる。コンソメも。

⑥里芋を取り出したスープにルーを入れる。

⑦とうもろこしを入れたハンバーグを作る。形は自然に感するもの。

⑧ゆで卵を作りソースにして、黄身をくりぬき、副神つけを入れる。

⑨フロッコリーをゆでる。人参8枚をレンジで1分かけてやわらかにする。

⑩皿にご飯、カレーの具、フロッコリーを配置する。ゆで卵のボートも。

⑪カレールーを流しにせきとめたり人参をすり流してせきあがり。

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

・放流のしきけを作るのが難しかった。安威川ダムのことを利用できなかった。

・ハンバーグの形をもと工夫すればよかったです。

・里芋のせきとめをもっと工夫すれば良かったです。

か ここまで書けたらワークシートは完成！
かんせい

なつやす じゅうけんきゅう がっこ ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

ゆで卵のボート、フロッコリーとハンバーグの自然、星型にんじんで“せきとめ”たりとアイデアがもりだくさんすごい！もりつけも設計図どおりで上手です◎

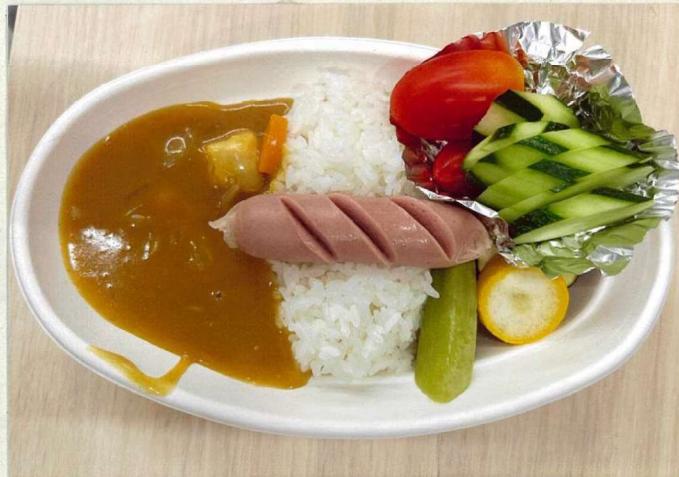


あいがわだむかれー

わーくしーと

安威川ダムカレー ワークシート

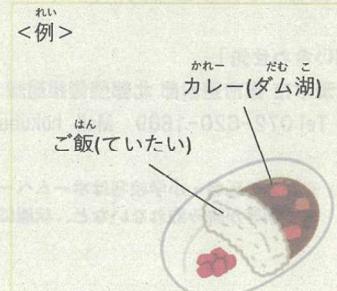
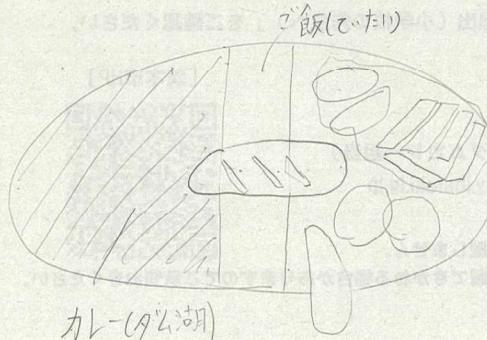
できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）
ソーセージをはずすと放流できるところ

あいがわだむかれー セッティング いらすと ゼーミ
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

（それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！）



ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・玉ねぎ
- ・じゃがいも
- ・にんじん
- ・カレーハウス
- ・ご飯
- ・ソーセージ
- ・野菜 → オレには使わない
- ・
- ・
- ・
- ・

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ①玉ねぎをいためる。
- ②じゃがいもとにんじんの皮をむく。
- ③じゃがいもは一口大に、にんじんは5mmのいちょう切りにする。
- ④①にとり肉をいため、じゃがいも、にんじんも切れ、10分ほどいためる。
- ⑤水を入れ、時々アクをとりながら、野菜がやわらくなるまで中で弱火でこむ。
- ⑥火をとめて、カレーハウスをオレれて、よくませる。
- ⑦再び火をつけて底からさせながら5~10分こむ。
- ⑧ご飯を写真のようにもりつける。
- ⑨カレーを入れる。
- ⑩好きな野菜を空いた方にもりつけ、ご飯の上にソーセージをおさえけるようにおく。

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）
カレーのところみを少なくすればよかった。

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす ジュウケンキョウ がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

カラフルな野菜がカレーとの色のバランスも良いですね◎
ところみが少ないと“放流”がしやすいというのも気付けてすごい！



あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



ほいんと きい (気に入っているところ、よく見てもらいたいところ)

- ・サツ木童子の形をしていり
- ・カレールーを使わないで体にいい
- ・糸合食のカレーの味に近づけてみた。

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

（それぞれの部分がダムなどの部分を表しているのか分かるようにかこう！）



ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・にんじん 中1/2 (90g) . 水 500ml . コンソメ 大1 (30g)
- ・じゃがいも 中1個 (130g) . サラミ油 大さじ2 (1L) / のり
- ・玉ねぎ 中1個 (200~250g) . 小米粉 大さじ3 . ゆでたまご 1個
- ・さばた肉 (150g) . カレー米粉 小さじ2 . ブロッコリー 2本
- ・にんにく・しょうが 小さじ1 (すりおろし) (ケチャップ・大さじ2 . ウィンナー 2本)
- ・米油 小さじ1~2 . 牛乳 100mL (仕上げの調味料)

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ① 必要な材料はカネをむき一口大に切る
- ② サラミ油を人気に入れにくしおを軽くいためる
- ③ 肉里芋を川貝に入れ全体が油が回るように中火で“しゃべ”2分いためる。
- ④ 水コンソメを入れたらあくを取りフタをして10~15分にこむ
- ⑤ にこんで3間に加熱を作成。フライパンにて米油と小米粉に入れ火をつけ中火でさめる。
- ⑥ 全体にフツツしたらカレー米粉を加えしゃべりませぎんとうにまざったらOK
- ⑦ にこんだなべに、ルウを入れるときませあわせる。
- ⑧ 全体にトロミがついたら仕上げの調味料と牛乳を加え軽くかじりながら味を調節してながれやすいようにしました
- ⑨ かんせい
- ⑩

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

・糸合食のカレーが好きなので糸合食のカレーの口味に近づけて作りました。
・カレーのコクを調節しながらやさしくしました

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

らん がっこう くうらん ていしゃつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

頭と目がいばらき童子にそっくり◎
ルーを使わずに作れるなんてすごいです！給食のカレーの味に近づいたかな？



あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
 ☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



ほいんと きい い
 ☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）
 ブロッコリーで森のようなものを表現したところ。

あいがわだむかれー ゼッケイイズ いらすと せつめい
 ☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

ぶぶん だも ぶぶん あらわ わ
 （それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！）



（監修：朝日新聞社編集部）発行元：文部省

ようい にんぶん れい ぎゅうにく
 ☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・とり肉 200g
- ・玉ねぎ 大1個
- ・じゃがいも 中1個
- ・にんじん 中1本
- ・サラダ油 大さじ1
- ・水 750mL
- ・卵 4個
- ・ミニトマト 12個
- ・レタス
- ・ウインナー 8本
- ・ブロッコリー
- ・さけのチーズ 4本

・米

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
 ☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

パレード米をたたく。

①カレーの材料を一口大に切る。

②カレー用の具材をいためる。

③水を入れてこする。

④ルウを入れる。

⑤こする。

⑥卵とブロッコリーをろねでれゆてる。

⑦ウインナーをいためる。

⑧具材をもりつける。

⑨

⑩

かんそう よ むずか くふう よ
 ☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

上手にもりつけられた。

カレーのルウがどうどうにならないようにじゃがいもを少なくした。

か ここまで書けたらワークシートは完成！ かんせい

なつやす じゅうけんきゅう がっこ ていしゅつ
 夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

もりつけがおしゃれですね！
 ジャガイモの少ないカレーは“放流”しやすうなのでナイスアイデア☆



あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



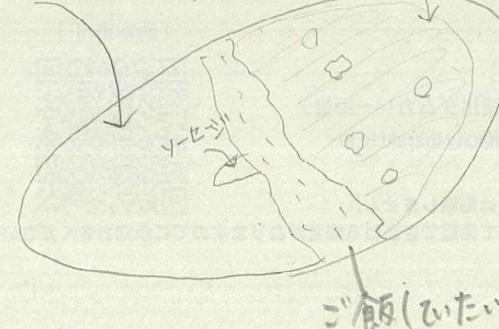
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てももらいたいところ）
・カレーに入れたやさいを大きく切ったところ
・メッセージをいたた

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

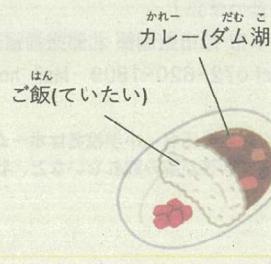
（それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！）

（かく）
メッセージをみたいたら、

ルーガーに出てくる。



例>



ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・ たまねぎ（みじ）
- ・ にんじん（1本）
- ・ じゃがいも（えり）
- ・ ふた肉（300g）
- ・ カレーラー

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ① やさいをあらう
- ② 切る
- ③ さがさる
- ④ 肉を切る
- ⑤ いためる
- ⑥ やわらげる
- ⑦ 水を入れる
- ⑧ もろがゆぐる
- ⑨ レバはねる
- ⑩ がんせ!!

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

・カレーを作るのに時間を使ひすぎたから、次はもう少しは早く作りたい！

か ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす ジュウケンマユウ がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

ソセージのしかけ、“ていいい”的下にいれるのむずかしそうだけどキレイに入っていますね！
大きい野菜がゴロゴロ入っていておいしそう！



あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

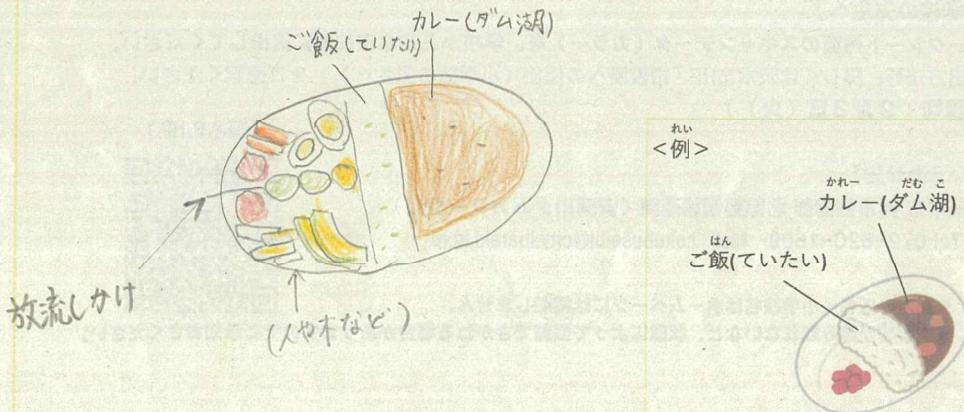
できあが しゃしん しゃしん は
 ☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）
 トマトにくしをさしていく、カレーを放流しやすくなっているところ。

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
 ☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

ぶぶん だむ ぶぶん あらわ わ
 （それぞれの部分がダムどの部分を表しているのか分かるようにかこう！）



ようひ にんぶん れい ぎゅうにく
 ☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・ごはん…400g
- 下塩…少々
- 味こしょう…少々
- 油(ヒリ肉用)…少々
- ・とりもも肉…1枚
- ・玉ねぎ…1個
- ・じゃがいも…2個
- ・1こいん…1本
- ・オリーブ…1つ
- ・カレー粉…大さじ4
- ・水…1200mL
- ・トマトジュース(無塩)…200mL
- (A) 下塩…少々
味こしょう…少々
- (B) トマト…1個
果物(マスカット)…2個
かぼちゃ…1/8個
アボカド…少々
味つけ…お好み
ピクルス
パセリ
粉チーズ

つく かた にんぶん れい ざりょう ひとくちだい き
 ☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ① (B)以外の野菜を一口大に切る。
- ② なべに①を入れたためたまねきと一緒にんじんをいためる。オリーブにんにくも入れる。
- ③ のの間にとりもも肉に下味をかけ、フライパンで焼く。
- ④ 水とトマトジュース、じゃがいもを入れる。
- ⑤ じがやわらかくなったら(A)とカレー粉を入れる。
- ⑥ お皿の半分くらいのところにこさしたのをおき、その上にごはんをめせる、パセリをかける。
- ⑦ かぼちゃをうすく切り、バターで両面焼く。焼けたら好みで粉チーズをかける。
- ⑧ カレーから具を出す。
- ⑨ ⑧の具と(B)をごはんの左に、カレーは右に入れて完成!
- ⑩

かんそう よ むずか くふう よ
 ☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）
 ごはんをトマトや皿にこまなくのじるのがわざがしかしめた。ごはんの下のトマトを大きくし、油をぬったらトマトを出しあやすくなると思う。

か ここまで書けたらワークシートは完成！

かんせい
 夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

作り方をまとめのがとても上手ですね！
 トマト串のしあげはナイスアイデア！トマトづくしのカレーおいしそう♪



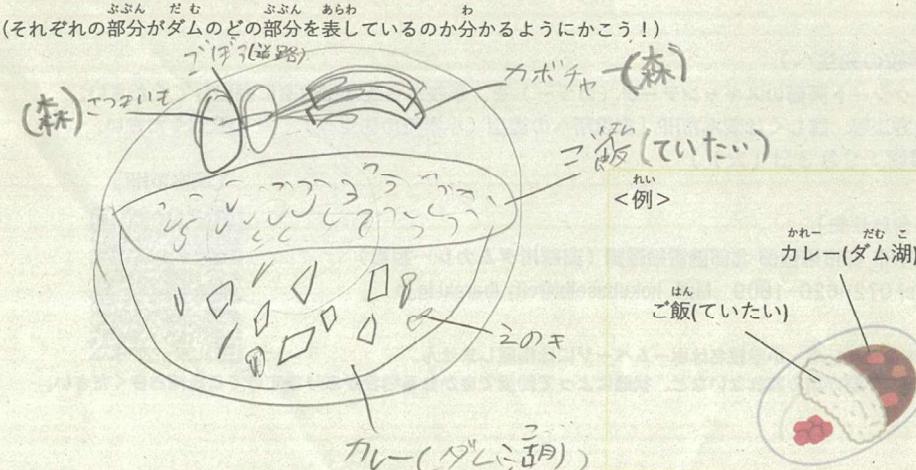
あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



ほいんと き い
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）
チョコモレで湖の黒さを表現している所
ゴボうを道路に表現した

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）



ようい にんぶん れい ざゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・牛のミンチ 110g
- ・ご飯 3人分
- ・玉ねぎ 2個
- ・カボチャ 1/2個
- ・玉ねぎ 半分
- ・カーネブロッコリー
- ・ご飯 3合
- ・サツマイモ 1.5本
- ・玉ねぎ 1本
- ・カボチャ 4分の1個

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ①米を洗う
- ②玉ねぎを薄切りにする
- ③牛のミンチを炒める
- ④①②③を炒めてる
- ⑤カレーのルーを1杯
- ⑥ヨコフレートで入れる
- ⑦ごぼう、カボチャ、玉ねぎを油で炒める
- ⑧エリフけて、でさかべり
- ⑨
- ⑩

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

うれしかった。ラップで作ってご飯を上手に焼かれた
食卓もヒヤホヤがオオカシかった。
この作品に功劳はない。

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

ラップで形を作ったごはんの“ていいたい”すごくキレイです！
ごぼうの道路やチョコを入れて黒くするなどアイデアもすばらしいですね◎



あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）

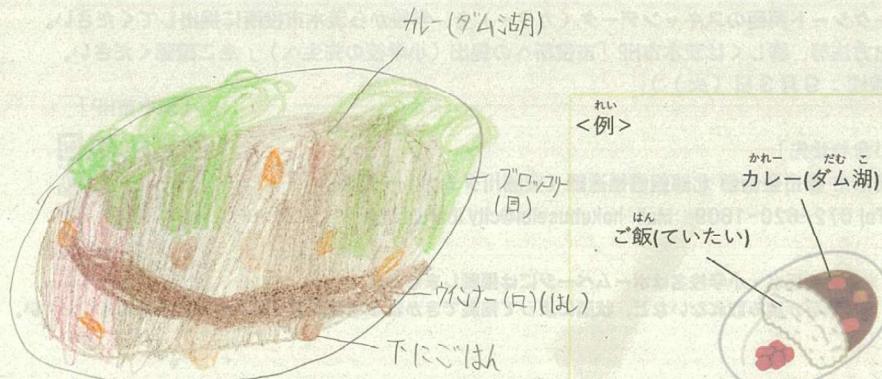


☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

・あいがわダムカレーにもなっているけど、「笑顔ダムカレーになっているところをよく見で
らいたい

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

ぶぶん だむ ぶぶん あらわ わ
（それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！）



ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・じゃがいも 1個
- ・にんじん 1本の半分
- ・鳥肉 500g
- ・玉ねぎ 1個
- ・ブロッコリー 1個
- ・ウバナ 3本
- ・カレーのルー 甘口 1箱 辛口 半分
- ・塩 小さじ $\frac{1}{2}$
- ・サラダ油 大さじ 1/3杯
- ・コーヒーの粉 分 小さじ 1/3杯

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- 木の材料をまだなサイズに切る
- ① フライパンを熱してサラダ油をいれる
- ② お肉をいためる
- ③ 野菜を全部いれる
- ④ いためたらお水をいれる(1350cc)
- ⑤ 20分にろ
- ⑥ 火をとめてカレーのルーをいれる
- ⑦ 強火でこむ(5分)
- ⑧ かざりつけ
- ⑨ 完成
- ⑩

かんそう よ むづか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

- ・おいしくて良かった
- ・にんじんが大きくて切るのがむずかしかった
- ・ブロッコリーをゆでるときは塩をいれたらきれいな色になることをられて良かった
- ・カレーのルーをいれる5分～10分でこくにコーヒーの味をいれた

か
ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす じゅうけんきゅう がっこ ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

らん がっこ くうらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

笑顔ダムカレーを食べるとおいしくて笑顔になれそうです♪
かくし味のコーヒーはコクが深まってさらにおいしくなりそうですね！



あいがわだむかれー
安威川ダムカレー

わーくしーと
ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）

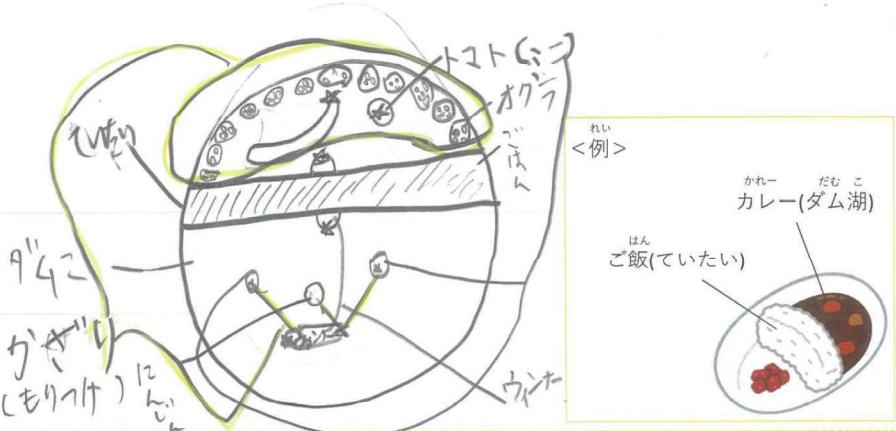


ばいんと きい み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

ウインナーをねぐらでかほりゅうでいけるところ

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

ふぶん だ む ぶぶん あらわ わ
(それぞれの部分がダムどの部分を表しているのか分かるようにかこう！)



ようい にんぶん れい ざゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・じゃがいも大1本
- ・人参1本
- ・玉ねぎ2个
- ・ごぼう300g
- ・カレーレー4つ
- ・水500cc
- ・オクラ10本
- ・トマト10本
- ・カッサバ8本
- ・ピーマン4つ
- ・ナス2本
- ・ササミのタレソース

・はちみつソース

・塩こしょう

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ①ナス汁を鍋でかくさる。
- ②ナスとピーマンをすくい加減にする。
- ③ナスとピーマン以外をナベでいいためる。
- ④塩こしょうをふる。
- ⑤水500ccをいれてじてこむ。
- ⑥カレーレーを入れる。
- ⑦ソースを入れてトロミがついたらガキにのタレとちまけを入れる。
- ⑧オクラをゆでる。
- ⑨ヌトをあらう。
- ⑩「食反レーベル」と野菜をセリフげる。

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

タラカレーをいらいだらお店でタラカレーガたべれることをした。
いてみたりせきれて樂しかった。

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄】※学校には空欄で提出してね】

らん がっこう くうらん ていしお
野菜もりだくさんで栄養満点◎カレーもちゃんと“放流”できていますね！
お店のダムカレーもおいしいのでぜひ食べてみてください！



あいがわだむかれー わーくしーと 安威川ダムカレー ワークシート

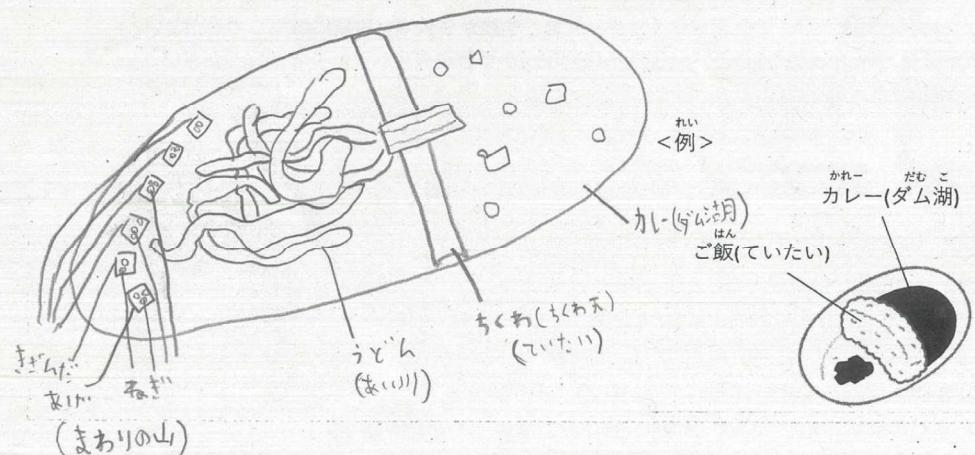
できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



☆ポイント（気に入っているところ、よく見てももらいたいところ）
ていたいがちくわにょっている。
ごはんではなくうどん!!
かけは、うちのみぞを使う
子どもでもモリつけれる。つくれる

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

ぶぶん だむ ぶぶん あらわ わ
(それぞれの部分がダムどの部分を表しているのか分かるようにかこう！)



ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・カレーパー（トマトでもよい）
- ・お好みの具
- ・うでこ4玉
- ・ねぎ適量
- ・ちくわ4本
- ・あけび1つ

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ① カレーをつくる（具はこまかく切る）
- ② ちくわをたてはん分に切ってかたほうの $\frac{1}{3}$ をセカリばとす
- ③ うでこをさがいで水で洗う
- ④ あけびを矢豆せき切りにする
- ⑤ ねぎを小口切りにする
- ⑥ モリフける
- ⑦ タイをほうりゅうさせて（ませて）たべる
- ⑧
- ⑨
- ⑩

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

ちくわをちくわ天にすれば、もっとよかたと思う。

か ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
かんせい
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

らん がっこう くうらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

“安威川ダムカレーうどん”！？ご飯を使わずにうどんを使ったのはナイスアイデアです☆
ちくわのしかけはむずかしそうだけど上手く“放流”できたかな？



あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）

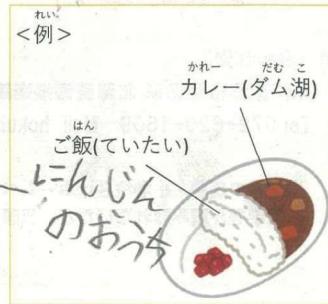
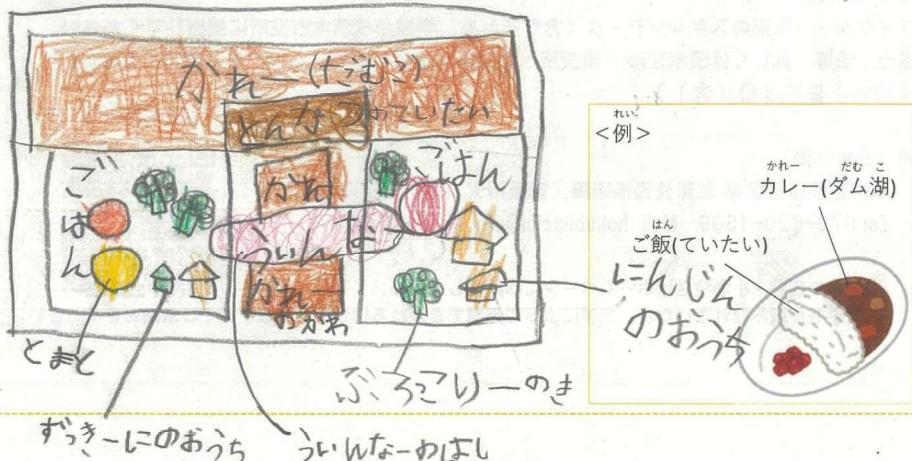


ほいんと きい
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）
やさしいをたくさんべられる。

にんじんとズッキーでつくったおうちいぶろっ
リーやつくったさをみてほしい。

あいがわだむかれー せっけい いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

ぶぶん だむ ぶぶん あらわ わ
（それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！）



すきーにのあうち ういんなーかばし

ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）
（もりつけよう）

- ・おこわ
(かれーよう)
 - ★てまねぎ
 - ★じやさいも
 - ★にんじん
 - ・かれーのるー
- すつきーに
●にんじん
●ぶろっフリー
●トマト
●ういんなー
●とんかつ

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ①ごはんをたく
- ②★のやさしいをきてなべでしきでめる
- ③②におみすをいれて10.ぶんにこむ
- ④ひやせとめてかれーるーをとかして10.ぶんにこむ
- ⑤もりつけようの●をおうちのかなづちにきる
- ⑥⑤とういんなーをふるいはんて、よく
- ⑦ぶろっフリーをゆでる
- ⑧トマトをいはんぶんにきる
- ⑨もりける
- ⑩

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

てのしかった。

フタはおうちたれじゃなくて、もといろんなたてもの
があるかれーをつけてみたい。

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

にんじんとズッキーニのお家、形がむずかしそうだけどとっても上手ですね！
トンカツ、ウインナー、野菜と具がもりだくさんでおいしそう♪



あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）

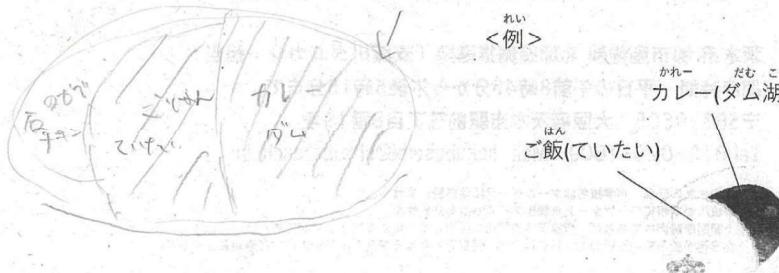


ぱいんと きいみ
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

~~さゆうり~~を橋に2つたてて

あいがわだむかれー せつけいす。いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

（それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！）



6人分
ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・豚内25kg
- ・にんじん 1本
- ・たまねぎ 1つ
- ・じゃがいも 2個
- ・しめじ 80g
- ・カレールー 箱
- ・お水 10L

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ① まず やさいを切る（スベやさしさりぎ）
- ②
- ③
- ④
- ⑤
- ⑥
- ⑦
- ⑧
- ⑨
- ⑩

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

4~5のせで、外へはくしたから

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

らん がっこう くうらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

サラサラのカレーなので“放流”しやすそうですね！

ロックフィルダムの象徴でもある石を大きいチキンでよく表現できています◎

くしーと
ワークシート

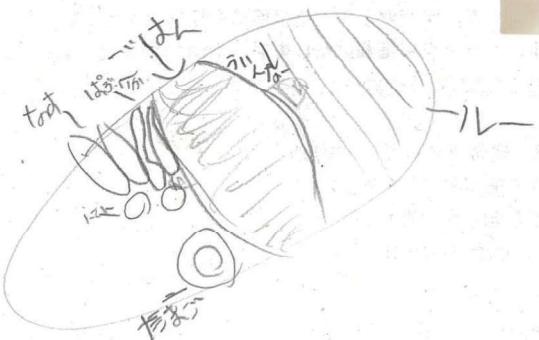


☆ポイント (気に入っているところ、よく見てももらいたいところ)

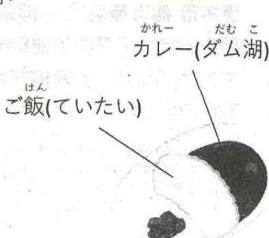
うひんたーかーせつていいよと

あいがわだむかれー せつけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図 (イラスト・説明)

ふぶん だむ ふぶん あらわ わ
(それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるよ)



<例>



ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの (4人分) (<例>「・牛肉 150g」など)

- | | | |
|--------------------|---------|------------------------|
| ・1こんじん1本 | ・みづり | ・みづり1250 |
| ・おににく(350g)(140kg) | ・たまご1こ | ・ウチイのカレー(ぼうしんじ)(1はこ2人) |
| ・しらがいも3こ | ・ナルト | ・たまご玉 |
| ・たまご1本 | ・ウインナー | |
| ・ハーフリカ1こ1/2 | ・トマト10こ | |

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい さ
☆作り方 (4人分) (<例>「材料をすべて一口大に切る」など)

- ①1こんじんをむいて1はんぶんに三つに切る(2人)
- ②たまごをあいこまぐきる(みづり)
- ③じゅかく1はむいこはんぶんにきる(みづり)(あとから)
- ④たまごのラジのところをきりあらわからほそくしたかいばうにのせ(あけ)にする
- ⑤ハーフリカもはんぶんにせりうえのぶぶをきりあらわいほうにしそあけにする
- ⑥たまごを1cmはなししてさる
- ⑦ういんはなーあいやひゆでからさる
- ⑧ナルトをさる
- ⑨1人をみずのなかにいふ
- ⑩ゼンスをまたいかにあいてドッピンクしてさる

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり (良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったこと など)

うひんたーをえめるのがおもしろかった
ひとりをいりたらよかったです

ここまで書けたらワークシートは完成!

なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう!

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

ワインナーのゲートからの“放流”、とっても上手にできていますね!
素揚げされた野菜やたまごでいろいろ良く、ナルトも良いアクセントになっていますね◎

あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）

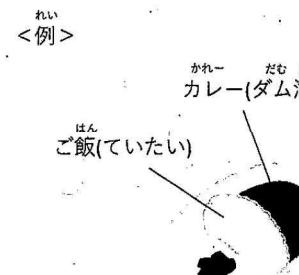
(写真はい)

☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

チーズとベーコンで水の流れをひっくり返した

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

ぶぶん だも ぶぶん あらわ わ
(それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！)



ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・ とり肉
- ・ じゅがいも
- ・ ニニミバン
- ・ 玉ねぎ
- ・ ブロッコリー
- ・ ベーコン
- ・ カレールー
- ・
- ・
- ・

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ①
- ②
- ③
- ④
- ⑤
- ⑥
- ⑦
- ⑧
- ⑨
- ⑩

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

チーズ ベーコンで流れをひっくり返す。

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！
なつやす じゅうけんきゅう がっこ ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

らん がっこ くうらん ていしゅう
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

チーズとベーコンで流れを表現されたカレー、どんなカレーなのかぜひ見てみたいです！

あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）

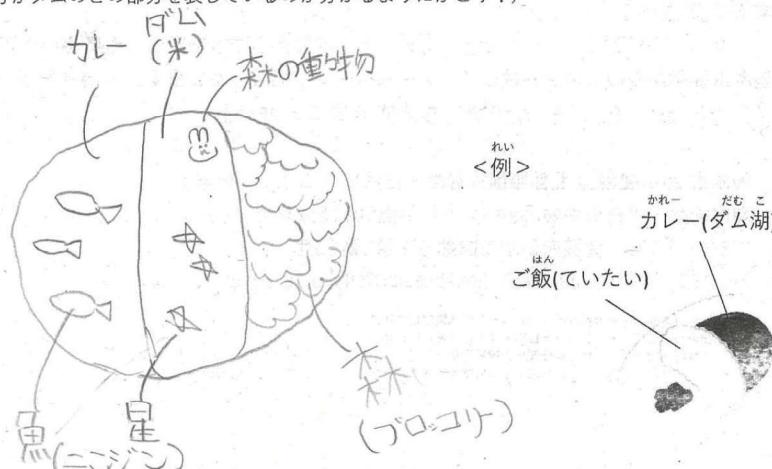


ばいんと きい み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

ニニジンでつくった魚と星

あいがわだむかれー せつけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

（それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにこう！）



30.

ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・カレー／レー
- ・ニニジン
- ・ジャガイモ
- ・玉ねぎ
- ・ミニ牛肉
- ・ブロッコリー
- ・ミニトマト
- ・動物物ピック

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ①野菜を1口サイズに切る
- ②肉を一口大める
- ③野菜を入れる
- ④水を入れる
- ⑤火を入れる
- ⑥ブロッコリーをゆでる
- ⑦ミニトマトをゆでて、型に切る
- ⑧ごはんをタレの分量にする
- ⑨ハーブを入れて、もりつける
- ⑩動物物ピックを女子好きな場所にさす

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

ニニジンを魚と星の形にしたのが手がいたくてむずかしかった

か
ここまで書けたらワークシートは完成！

かんせい
なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

お魚さんがダム湖の中で泳いでいてきもちよさそう！

お星さまや動物ピック、かわいくもりつけられていて、見て楽しいダムカレーですね♪

あいがわだむかれー わーくしーと 安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）

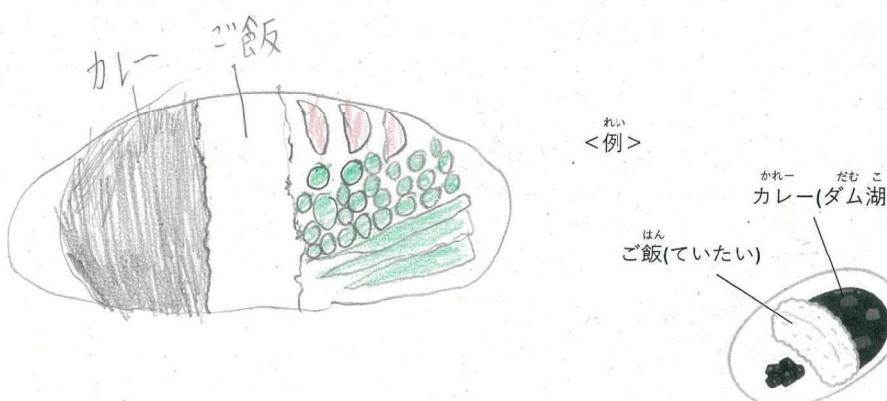


☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

栄養バランスが良い

☆安威川ダムカレーの設計図(イラスト・説明)

ふぶん だむ ふぶん あらわ わ
(それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！)



☆用意するもの（4人分）(<例>「・牛肉 150g」など)

- ・牛肉300g
 - ・ジャガイモ2個
 - ・にんじん1本
 - ・たまねぎ1個
 - ・カレールー
 - ・チーズ1枚
 - ・しょうゆ大さじ1杯
 - ・ウスターーソース
 - ・ローリエ
 - ・塩
 - ・コショウ
 - ・トマト1個

・オクラ5本

・しょうゆ大きじり
トマトソース本+じゆ・キュウリ1本

・ローリエ 1枚

• 5

・コショウ

・トマト1個

つく かた にんぶん れい さいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ① 材料斗を一口に切る
 - ② なべにあぶりをしく。
 - ③ 材料斗をいためる。
 - ④ 水を入れる。
 - ⑤ 材料をにする。
 - ⑥ カレールーをいれる。
 - ⑦ 味付け
 - ⑧
 - ⑨
 - ⑩

かんそう よ むづか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

おいしく作くれたこと。

かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成!

なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄】※学校には空欄で提出してね

写真のとり方がオシャレですね♪

畠たくさんのルーとトッピングの野菜で栄養バランスもいろいろもカンペキ！

あいがわだむかれー

わーくしーと
ワークシート

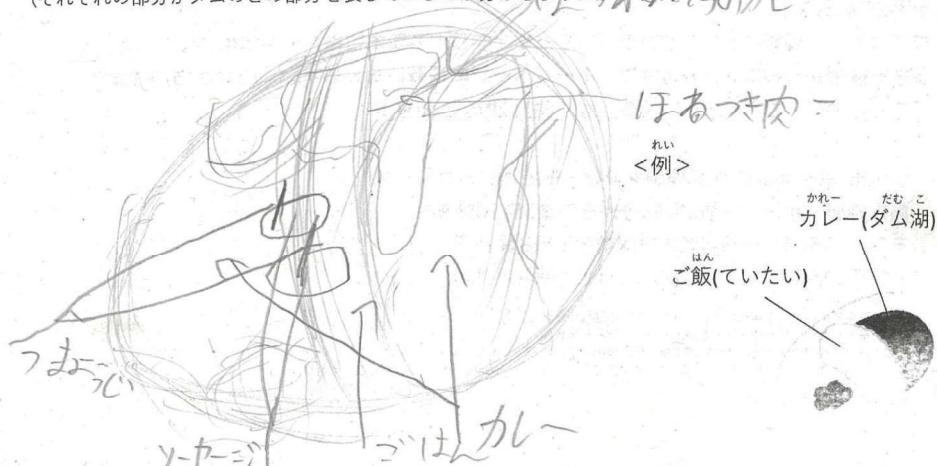


☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

ソーセージをよくとカレーがなかなかあってる
どこをつてもいいたい

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

（それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかうん人うのカレー



ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- 骨付きモモ肉(鳥)本十 ピース
- 鶏もも肉 四個
- じゃがいも二個
- にんじん一本
- 玉ねぎ一本

レモン

万原貢寺とうがらし

なす一本

ながいも半分

カレー粉28

・カレー 羊箱
・水 750ml
・ソーセージ一本
・米 2合

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- 骨付き肉に下味をつける（はねつけカレー粉）
- 野菜を洗い、フードプロセッサーにいれて
- 水750mlを加えて、野菜をまぜ合わせて、火をとめる
- カレールーを入れ、少しゆるめのカレーに仕上がる
- ほほ肉を加えて、もつ鍋の調理法で煮る
- 出来上がりと同時に緑色の汁を作る。
- 骨付き肉をカットして、カツカレーを作れる。
- ピーマン、ながいもを炒め、からしをかけれる。
- モリフナス
- ごはんで、ソーセージで、カツカレーをつくる

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）
フードプロセッサーが、もうすがりつかないで、かたとよくなれて、かいてきて、なかなか、カレーを仕立してゆるくしたのは、かたとよもった。

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす じゅうけんきゅう がっこ ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

大きい骨付き肉！これだけでお腹いっぱいになりそう！

ナス、ピーマン、万願寺とうがらし、旬の野菜もりだくさんで体にもいいですね◎

あいかわらどもかわくわく

安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）

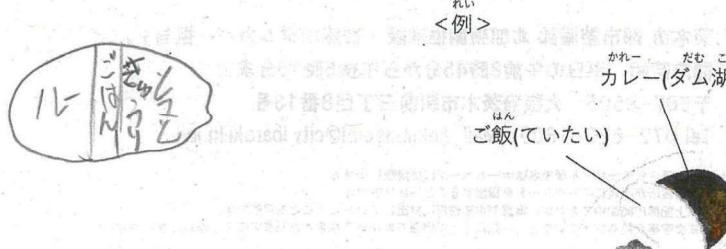


☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

ごりうんをほどなくして、1枚せきとめて
るかんじにしているところが、ポイントです。

あいがわだ むかれ せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

（それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！）



ようい 五 にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

・牛肉 300g
・玉ねぎ 2こ
・にんじん 1本
・じゃがいも 3こ
・にんにく すこ

・しょうが すこ
・ハーモントカレー
・水 1.3L

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ①さといりょうをきる（口さいそ）
- ②タマネギをひいて、お皿にとりたす。
- ③にんじんとしょうがをいためて、ぼんやりして次にいき。
- ④じいにみる。いやがくをももいれる。
- ⑤水をいれてしまはう。（二度目）
- ⑥カレーをいれる。
- ⑦まぜてルーはがんせい。
- ⑧で、ごりうんをしゃもじ2つでほそなかにしてよこす。
- ⑨をいれて、トマトとキャベツをほんたいかわにかけます。
- ⑩たらかんせい。

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

カレーをあれんじするのははじめてだと、
下のゆかつた。もっとぐんぐんをたべた
かったです。

ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす ジュウケンきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

具だくさんのルーがおいしそう！
“ていいたい”的形がとっても上手！「AIダム」の旗がいい感じですね♪

あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

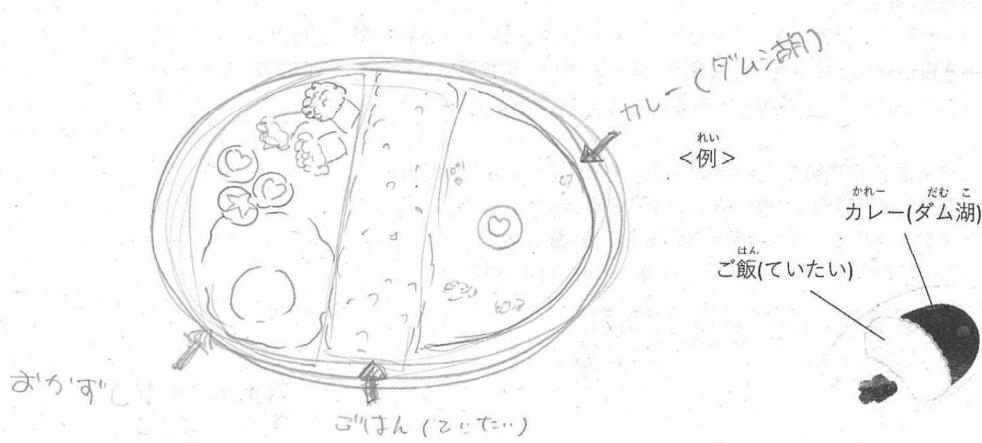
できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



ばいんと きい
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）
じんじんを ハート形と星形にとどけ
アレンジして戸籍をよく見えてほしいです！

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

ふふん だむ ふふん あらわ わ
(それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！)



ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- たまご（2個）
- 人参（2本）
- たまねぎ（2個）
- じゃがいも（3個）
- 合鴨ミンチ（400g）
- ブロッコリー（1株）
- トマト（2個）

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- 人参とたまねぎと、じゃがいものカットをすく。
- 人参を切ってから切る。
- じゃがいとたまねぎもさる。（さったまねぎは4cmずつ）
- その間で、玉ねぎをやく。
- ミンチをいためる。（ニンニクチューブを少しいれる）
- 牛丼をやさしいフライパンに入れ、水を入れる。
- やさしいからかわいくなつたら、カレーのルーを入れる。
- カレーのルーをとかして、ブロッコリーを牛丼する。
- トマトとブロッコリーと、白玉火をまとめて、カレーのルーを牛丼する。
- じんじんのハート形と星形のやつをもりつけてたら、かんせい。

かんそう よ むづか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

作るのもたのしかったし、タレのことをも覚へて
楽しかった。

か か
ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす ジュウケンキョウ がっこう ていしゅつ
かんせい
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

星形とハート型のじんじんのアレンジかわいいですね♪
設計図のイラストがとっても上手！そのまんまにできあがってますね！

あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）

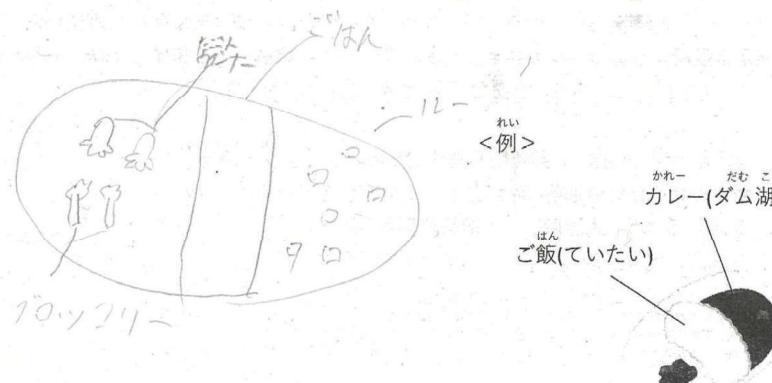


ぼいんと きい
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

かい

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

ぶぶん だむ ぶぶん あらわ わ
(それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！)



ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・たまねぎ 1/2
- ・じゃがいも 3/4
- ・にんじん 1本
- ・牛肉 148g

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ①野菜を切る
- ②くじかいでめる
- ③水を入れる
- ④中火から弱火で炒める
- ⑤ルーを入れる。
- ⑥
- ⑦
- ⑧
- ⑨
- ⑩

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

カレーとかせんせんからなんもかがさんからだ。

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！
なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

たこさんウインナー上手に焼けていますね◎
あふれそうなくらいのルーは“放流”するとはく力がありそうです！

あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



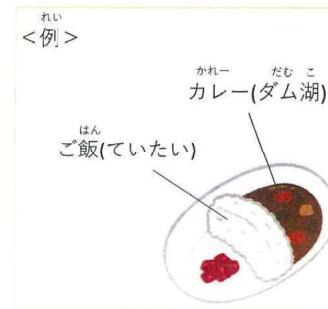
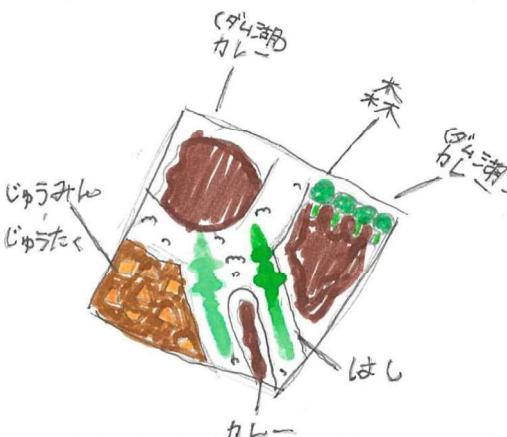
ほいんと き い
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

・アスパラでほしをつくった戸所。

・(にんじんとじゃがいもでじゅうたくやじゅうみんをあらわしている
・グロッコリーで森をあらわしている。

あいがわだむかれー せつひいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

(それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！)



ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・いんぴん 1本
- ・じゃがいも 3こ
- ・アスパラ 4本
- ・ブロッコリー 1P
- ・カレールー $\frac{1}{2}$ 箱
- ・牛肉 200g
- ・玉ねぎ 1個
- ・
- ・
- ・

つく かた にんぶん れい さいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ① じこんじん、じゃがいも、たまねぎをせいの目じきる。
- ② 玉ねぎをあめ色になるまでいためる。
- ③ 牛肉をこまかくくる。
- ④ いためた玉ねぎに、じゃがいも・にんじん・牛肉をくわえて、いためる。
- ⑤ 水 900ml をくわえてふるとうさせ、あくを取り、中火で15分にこむ。
- ⑥ 火をとめてルーをわりいれてとかす。
- ⑦ 弱火でかきませながら、とちみがつくまで、10分にこむ。
- ⑧ アスパラとブロッコリーをゆぐる。
- ⑨ もりつけ。
- ⑩

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）
☆ブロッコリーとみじり農かな部分を表し、カレールーごく胡画を煮し、じゃがいもなどの具材で、
茨木市にすむいろいろな人や家を表しました。タマリカレーのおかげで安威川ダムのことを
深く知れてよかったです。

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！
なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

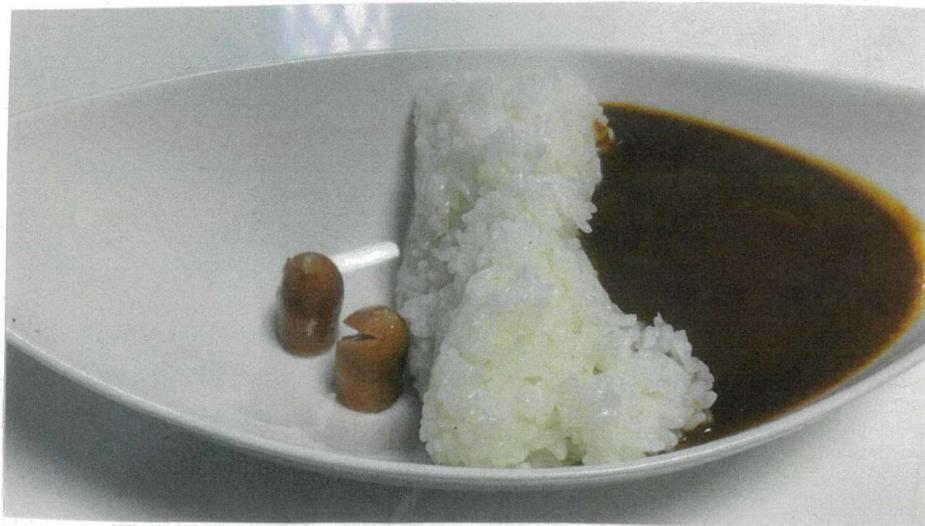
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

もりつけがオシャレですね☆ダム湖のルートじゅうたくのところは色がちがうけど味もちがうのかな?
安威川ダムのことを深く知ってくれてうれしいです！



あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）

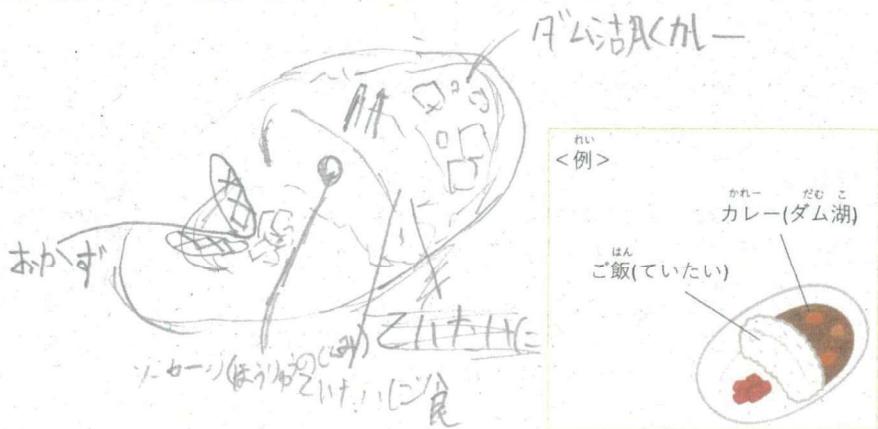


ぱいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

つまらないようにぐざいを小さくする

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

ぶぶん だむ ぶぶん あらわ わ
(それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！)



ようい にんぶん れい ざゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・肉250g
- ・玉ねぎ3つ
- ・にんじん2つ
- ・じゃがいも2つ
- ・サラダ油大さじ2
- ・水(こしきり)1升
- ・ルー+バター
- ・ローリエ(まい)
- ・にんにく1つ

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ①ぐざいを小さくする
- ②ぐざいを油でいためる(ヒムニクをつぶしていれる)
- ③水をいれる
- ④にんにくローリエ(まい)をいれる
- ⑤ゼリコンがはじけ(にえた)たらルーを入れる
- ⑥かんせい
- ⑦
- ⑧
- ⑨
- ⑩

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）
穴からルーがうまく流れなかった。ごはんに角度をつけたらほかれたと男
具がつまらないように小さく切りました

ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

つまらないように具を小さく切るというアイデアがすごい◎
次はごはんに角度をつけて流れるように、ぜひ再チャレンジしてみてください！



あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

ダムの上にある大きい岩をそぞろにしてジャーマンポテト風
を試してみた。それで塩分が少しづきからかった。①

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

（それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！）



ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・じゃがいも 6個ほど お米4合ほど
- ・たまご 1個半分
- ・にんじん 1本
- ・りんご 1個ほど
- ・カレーのルー1パック

つく かた にんぶん れい さいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ①じゃがいも、たまご、にんじんの皮をむく。
- ②①を一口サイズでざん切りする。
- ③たまごをいためる。
- ④りんごを切っていためる。
- ⑤にんじんをじゃがいもをいためる。
- ⑥水を150mlをなべにいれてくる。
- ⑦30分ほどになる。
- ⑧カレーを1パックいれる。
- ⑨完成。
- ⑩

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

もうちょっとダム感たせれたら良かったと思う。
もうつけまじめむずかしかった。

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

らん がっこう くうらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

具だくさんのカレーにデザート付きで栄養満点ですね◎

“ロックフィルダム”的な大きな岩がジャーマンポテトで表現できています！

あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



はいんと きい
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

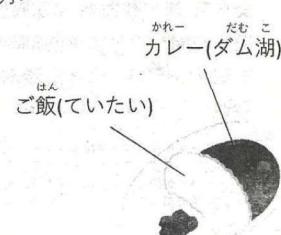
目玉、焼かれていて、大きくて、

あいがわだむかれー せつけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

ぶぶん だむ ぶぶん あらわ わ
(それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！)



<例>



ようい にんぶん れい ざゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・牛豚肉 400g
- ・玉ねぎ 中個(200g) トマトソース 400ml
- ・もみじ 1/2枚(100g) カレール(中) 大さじ3
- ・ごはん 1/2杯(150g) サラダ油 小さじ4
- ・しょうゆ 1/2杯. ショウガ 小さじ4

つく かた にんぶん れい ざりょう ひとくちだい さ
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ① キーマシートを炒める
- ② にんにくとしょうがを炒める
- ③ 玉ねぎとしめじを炒める
- ④ 玉ねぎがまろまで炒める
- ⑤ ひき肉を炒める
- ⑥ 肉の色が変わったら炒める
- ⑦ トマトソースを加える
- ⑧ 火を止めてカレールを加える
- ⑨ ショウガを加える
- ⑩ 全体をよく混ぜる

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）
レーの味がいいにちがって！ 次は、こあじをオホミヤよりにしてみたらうまいよ。
思ひつかないで、その次の味もゼットモでたくさんもらいましたので、カレーハンは今度また
また！ “カリシカ” たり

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

らん がっこう くうらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

キーマカレーのダムカレーめずらしいですね！“放流”は上手にできたかな？
やみつきになるほどのおいしいカレー食べてみたい♪

あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



ぱいんと き い
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

りゅうりとニンジンひはしをつくつくる所

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

ふぶん だむ ふぶん あらわ わ
(それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！)



ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「牛肉 150g」など）

- ・かさいステック
- ・かつ
- ・カレーパー
- ・ごはん
- ・
- ・
- ・
- ・

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ①お皿にごはんをラップでほそくまんがにのせる
- ②ごはんのよこにかつをきたりにならべてのせる
- ③かつのはんたいがわにカレーをいれる
- ④かさいステックのニンジンをちいさくする
- ⑤ごはんから未齋に見えるようにきゅうりとニンジンをのせる
- ⑥かさいステックのソースをかつのよこにのせる
- ⑦かつの下にキャベツをいく
- ⑧
- ⑨
- ⑩

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）
かつをならべるのに工夫した

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす ジュウケンきゅう がっこ ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

らん がっこ くうらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

きゅうりとにんじんの橋、ならべるのむずかしそうだけどとっても上手！
写真のとり方もセンスばつぐん！わかりやすいです◎

あいがわだむかれー わーくしーと
安威川ダムカレー ワークシート

できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）

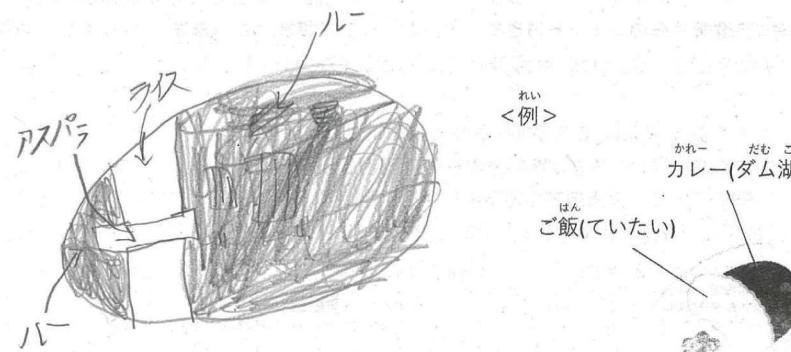


ぱいんと きい み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

アスパラのさす

あいがわだむかれー せっけいす いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

ふぶん だむ ふぶん あらわ わ
(それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！)



<例>

ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

- ・にんじん
- ・牛肉
- ・じゃがいも
- ・たまねぎ
- ・きゅうり
- ・アスパラ
- ・ご飯
- ・ルー
- ・
- ・

つく かた にんぶん れい ざいりょう ひとくちだい き
☆作り方（4人分）（<例>「材料をすべて一口大に切る」など）

- ① ちきの2、中から
- ② アスパラあつあつ（まるまる1本）
- ③ いもきらない
- ④ アスパラといもで、ダム湖をせきとめたいもは、ママがまだえていました。
- ⑤ アスパラはフリばしになります。（12月に420mのフリばしだく（よう））
- ⑥
- ⑦
- ⑧
- ⑨
- ⑩

かんそう よ むずか くふう よ
☆感想、ふりかえり（良かったこと、難しかったこと、もっと工夫すれば良かったことなど）

良かったと/or/難しかったと/or/どちらもあった。

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす ジュウケンキウ がっこ ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

らん がっこ くうらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

ルーを“せきとめ”で、吊り橋にもなって、アスパラだけで一石二鳥ですね！
ママがまちがえて入れちゃったじゃがいもも大きくておいしそう♪