

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！）

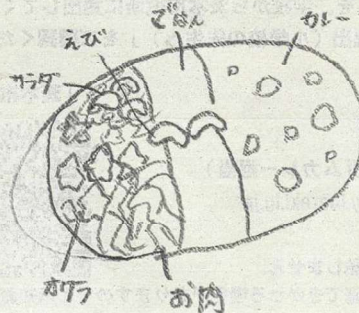


ばいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

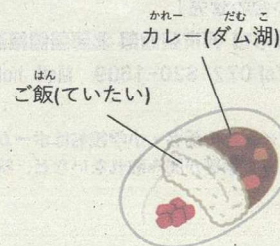
オクラは緑豊かな茨木をイメージしました。

あいがわだむかれー せつけいず 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！）



れい
<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）

- ・カレールー $\frac{1}{2}$ 箱
- ・水 600ml
- ・玉ねぎ 1玉
- ・オクラ 適量
- ・牛肉（きんぎょ）
- ・マカロニサラダ
- ・えび 2尾

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 すりおろす
- ② なべでいためる
- ③ 水を入れてふつふつしたらルーを入れる
- ④ ご飯をていどい形の形にする
- ⑤ まんなかにエビをさす
- ⑥ ルーを入れてマカロニサラダ、牛肉、オクラを盛る
- ⑦
- ⑧
- ⑨
- ⑩

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）

作るのが楽しかったです！

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！

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

オクラ、マカロニサラダ、お肉で茨木の自然が上手に表現できていますね♪
エビのしかけも上手にはさまっていますね！楽しんで作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！）



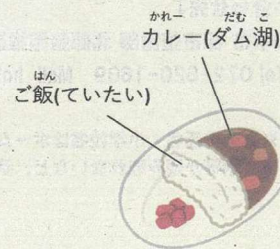
ぼいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）
コーンをルーや野菜にちゅうした。

あいがわだむかれー せつけいず 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！）



れい
<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）

- ・玉ねぎ 1個
- ・にんじん 1本
- ・カレールー 1箱
- ・ごはん
- ・卵 4個
- ・ウィンナー 4本
- ・とり肉 1個
- ・ブロッコリー
- ・と

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、にんじん、とり肉を一口サイズに切る。
- ② とり肉をバターでいため火が通。たら玉ねぎ、にんじんを入れていためる。
- ③ 水、ローリエを加えてにこみ。コーンを入れる。
- ④ カレールー、ケチャップを入れてさらににこむ。
- ⑤ 卵をゆでて、ゆで卵を作る。
- ⑥ 輪切りのにんじん、ブロッコリーはゆでて、ウィンナーを焼く。
- ⑦ ごはんとウィンナーでていたいを作る。
- ⑧ ブロッコリー、にんじん、コーン、ゆで卵を盛りつける。
- ⑨ カレーを盛りつけて完成。
- 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）
色をカラフルにするのがむずかしかった。ちょっと肉が大きすぎた。

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 くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

カラフルで色々な野菜があって見た目のバランスもいいですね！ウィンナーのしかけやアーチ形の“ていたい”など、もりつけがむずかしそうだけど上手にできています◎



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！）



ほいんと 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）

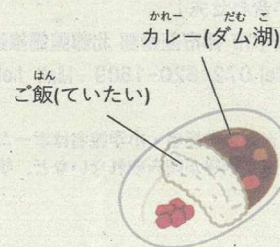
目玉焼きがとてもよく焼けた。

あいがわだむかれー せつけいず 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！）



れい
<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）

- ・シャガイモ 3個
- ・ニンジン 1本
- ・たまねぎ 1と1/2個
- ・ひきにく 250g
- ・カレー
- ・ご飯 4合
- ・ピーマン 2個
- ・ナス 1本
- ・たまご 4個
- ・ウィンナー 20本

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 野菜一口大に切る
- ② 釜に油をひき、野菜をいためる
- ③ ②に水を加えて煮こく。
- ④ ひきにくを加える。
- ⑤ カレーを加えて煮こく。
- ⑥ ピーマン、ウィンナーを油であげる
- ⑦ 目玉を作る
- ⑧ ①の野菜を②の目玉焼きをのせておく
- ⑨ あげた野菜を目玉焼きをのせておく。
- ⑩ カレーを加える。

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）

楽しかった。またやりたいです。

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！

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

目玉焼き、良い焼きかげんですね！ がるがるでおいしそう♪
“ていたい”の形とっても上手！ ウィナーをたてに並べるのも新しくてイネ！



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！）

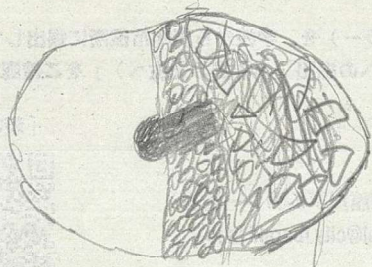


ほいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

ちっしとトロっししてても良い味でした。

あいがわだむかれー せつけいず 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）

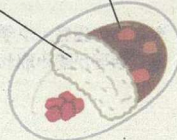
ぶぶん だむ ぶぶん あらわ わ
（それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！）



れい
<例>

かれー だむ こ
カレー（ダム湖）

はん
ご飯（ていたい）



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）

・牛肉
・玉ねぎ
・トマト
・じゃがいも
・水

・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 食べやすいサイズに
- ② 玉ねぎをいれた
- ③ 水をいれた
- ④ カレーをいれた
- ⑤ ぐわいコト
- 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）

よくいためることができました。

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】

具がモリモリのもりだくさんカレーですね
満タンのルーからの“放流”、あふれ出ているようでうれしい！



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！）

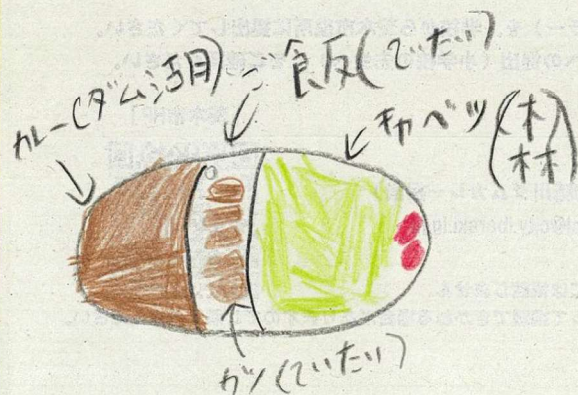


ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

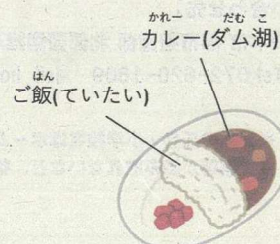
- ご飯とカツでカレーがまわって、お茶の間にいれるのかいポイント
- カツとご飯で、キャベツ（森）を守っているようにしているのを見てもらいたい。

あいがわだむかれー せつけいず 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！）



れい
<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 1個
- ・じゃがいも 1個
- ・にんじん 1本
- ・カレー 5かけ
- ・とりもも肉 1枚
- ・キャベツ 3枚
- ・ぶちろす 4枚
- ・ごま油
- ・牛乳
- ・ほうろ
- ・油

つく かた にんぶん れい ざいりよう 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 材料をすべて一口大に切る。
- ② 圧力鍋に材料を入れる（じゃがいもはタタキ）。
- ③ 水 500ml 入れて、5分加圧。
- ④ 加圧したら、じゃがいもをいれて、3分加圧。
- ⑤ 加圧したら、カレーを5かけいれる。
- ⑥ 完全にとけたら、とりもも肉までにごんたら完成。
- ⑦
- ⑧
- ⑨
- ⑩

かんそう ふりかえり よ むすか かつ かつ
☆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）

- ・カツをあけるのにくせした。
- ・もりつけがうまくいってよかった。

か かんせい
ここまで書い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 くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

カツの“ていたい”上手にあげられていておいしそう！
カツとごはんキャベツの森がしっかり守られていますね◎



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

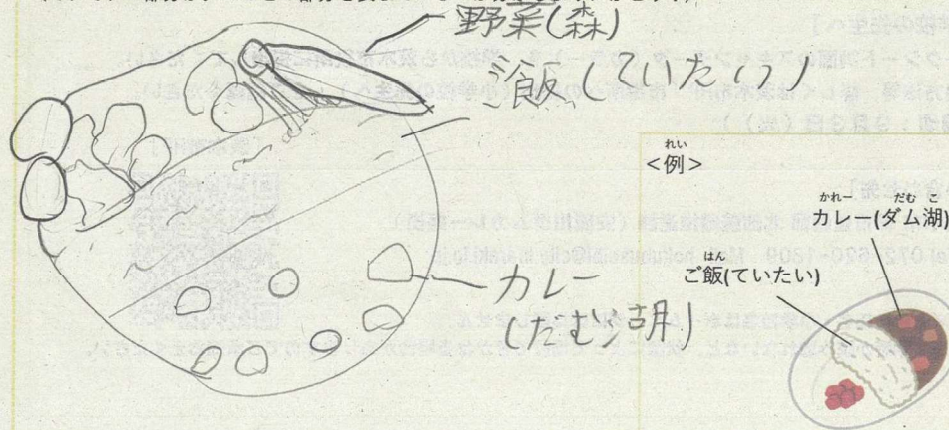
できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



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）
自家製のトマトとオクラを使っているところが気に入っている。
見てほしいところ
気に入った場所をじっくり見てください。

あいがわだむかれー せつけいず 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）

・カレールー 一箱
・にんじん 1本
・じゃがいも 3コ
・牛肉 200g
・水 1L
・白米 3合
・レタス 適量
・ブロッコリー 適量
・かいわれ 適量
・オクラ 4本
・ミニトマト 8コ
・りんご 1コ
・ソース 適量
・ケチャップ 適量
・コンソメ 適量

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 材料をすべて一口大に切る
- ② たまねぎをいためる
- ③ 牛肉、にんじん、じゃがいも、を入れていためる。
- ④ 水を入れて、材料がやらかくなるまでにコンソメを入れる。
- ⑤ ルーですりおろしたりんごを入れる。
- ⑥ 味をかなからケチャップ・ソースを入れる。
- ⑦ もりつける。
- ⑧ 完成
- ⑨
- ⑩

かんそう よ わずか 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）

いためる時うでがいたくなかった。
ルーを入れるタイミングがわからなかった。

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 くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

自家製のトマトとオクラ良い色でおいしそうですね！
具が多くてむずかしそうだけど“放流”も上手にできています◎



あいがわだむかれー 安威川ダムカレー

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！）

わーくしーと

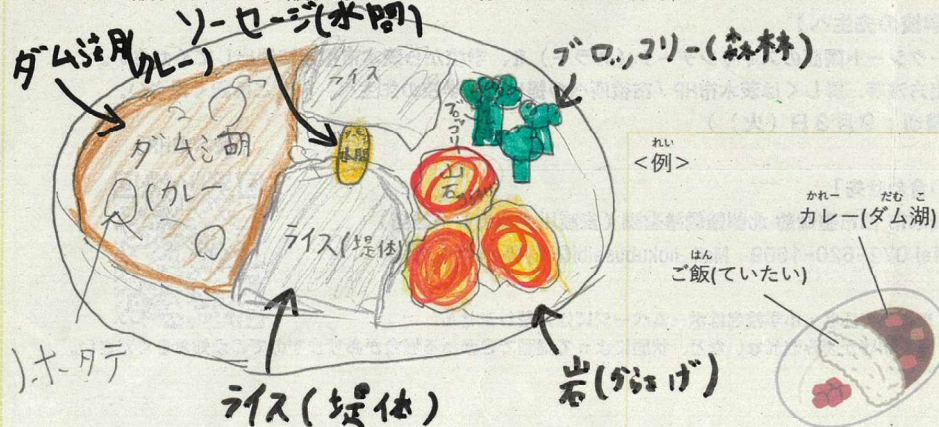


ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

ホタテを入れて、オリジナリティのあふれるカレーにしました。
ブロッコリーやからあげで自然をイメージしました。

あいがわだむかれー せつけいず 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）
・ブロッコリー 1本
・カレーのルー 211箱
・お水 550ml
・からあげ 8個
・りんじん 中1/2本
・じゃがいも 中1コ
・ソーセージ 4つ
・サラダ油 大さじ
・ホタテ
・ベーコン ブロッコリー

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 鍋に水（中火）厚手のなべにサラダ油を熱し、一口大に切った具材を炒める
- ② 水を加えて煮込む（弱火〜中火）を繰り返して具材を約20分煮込む
- ③ しょう油を加えて（火を止める）ルーを入れて混ぜる
- ④ しょう油を加えて煮込む（弱火）時々かき混ぜながら煮込む、約5分
- ⑤ ブロッコリーを一口サイズに切る
- ⑥ 盛り付ける
- ⑦ 完成♡
- ⑧
- ⑨
- ⑩

かんそう よ むすか 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）
カレー作りはみんなとくすりと思っていただけで楽しかったです。

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！

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

ホタテのカレーめずらしいですね！オリジナリティにあふれています◎
“ゲート”のようなベーコンが大きくてはく力がありますね！

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！）

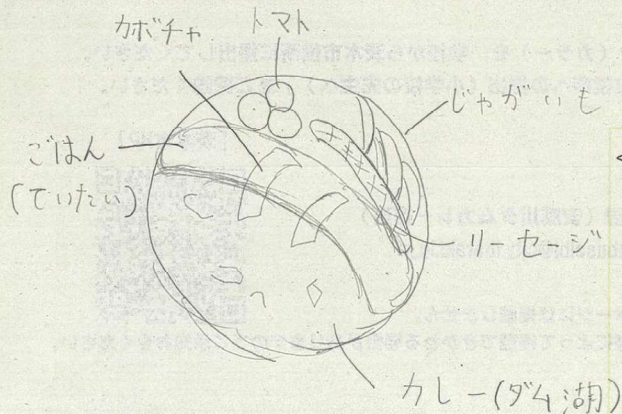


ほいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

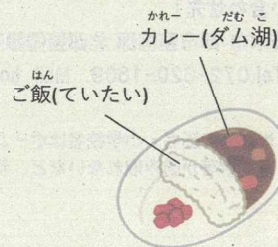
・カボチャを、はしみたいにしておいて、いる戸。

あいがわだむかれー せつけいず 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！）



れい
<例>



4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）

- ・たまねぎ1個
- ・かぼちゃ 1/4
- ・リーゼンツ 4本
- ・トマト 1パック
- ・カレー 4人分
- ・ごはん 3こ
- ・じゃがいも

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 たまねぎを切っている。
- ② いためているあいだに、じゃがいも、リーゼンツ、カボチャを切っている。
- ③ たまねぎにカレーと水を入れる。
- ④ まぜる。
- ⑤ ご飯をさらにもりつける。
- ⑥ そこにカレーをいれる。
- ⑦ やさしくもりつける。
- ⑧ かんせい。
- ⑨
- ⑩

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）

・もりつけをするときにどうしたらもっとダムっぽくなるか、かんがえてするのが、とてもたのしかったです。

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！

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

“放流”のようすを2皿に分けて見せてくれてありがとうございます！わかりやすいです！
アーチ形の“ていたい”やかぼちゃの橋がダムっぽさを表現できていますね◎

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

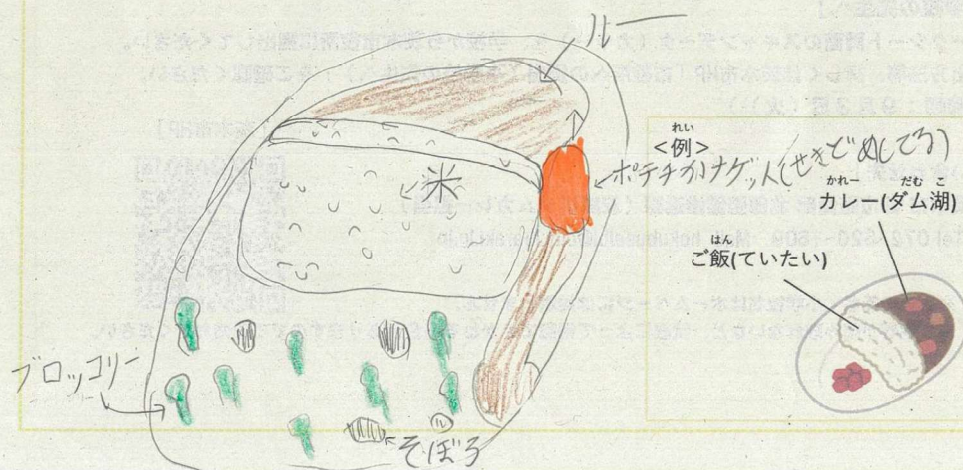


ポイント (気に入っているところ、よく見てもらいたいところ)

ナゲットで「ダム湖」をせきとめるところ

あいがわだむかれー せつけいず 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)

- ・ルー
- ・米
- ・ブロッコリー
- ・ナゲット
- ・ひき肉
- ・調味料
- ・チーズ
- ・野菜

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 ルーに①を入れる
- ③ したいの形に米を置く
- ④ ブロッコリーをゆでたりひき肉に調味料をまぜて焼く
- ⑤ ナゲットを焼く
- ⑥ したい(米)に穴をほってナゲットをさす
- ⑦ ブロッコリーやひき肉を盛りつける
- ⑧ ルーを入れる
- ⑨ ルーが流れる道を作る
- ⑩ 完成

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)

ひき肉に一味をけこう入れたら辛いけどおいしいがた

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 くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

ナゲットで「せきとめ」て、流れる道をチーズで表現なんて、アイデアいっぱいですね！
ブロッコリーとそぼろの色が本当の森のようです◎



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！）

ぼいんと 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）

見ため以上に簡単でおいしいこと。

あいがわだむかれー せつけいず 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！）

米をいいたい

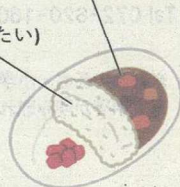
カレーはダムを

目玉焼きで太陽

れい
<例>

カレー だむ こ
カレー(ダム湖)

はん
ご飯(ていたい)



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）

キャベツ 4玉 玉ねぎ 1玉
ツナ缶 80g×2個 しゅう油 大さじ2
手羽先 スープ 大さじ2 オリーブ油 大さじ2
かつお節 1つ(2.5g) 食パン
バーモントカレー 1箱 ごはん

卵1つ
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玉ねぎの皮をむき、うすく千切りにする
- ②手羽先スープを火にかけ千切りにした玉ねぎを入れて2分煮る。
- ③キャベツを千切りにしてツナ缶としょう油、オリーブ油を入れてよく混ぜる。
- ④かつお節を入れて更によく混ぜる。
- ⑤②のスープにカレーを溶かしてとろみがつくまで火にかける。
- ⑥⑤のカレーに④のツナキャベツを入れて2分煮る。
- ⑦目玉焼きを作っておく。
- ⑧深めの皿に米と食パンをしい、防のように作りカレーをダム湖の形に盛り、
- ⑨そこに目玉焼きをのせる。

かんそう 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）

良・短時間でおもしろいこと。

難・パンのてい防のび調整。

味・野菜でもっと色どりよくすること。

か かんせい
ここまで書い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！

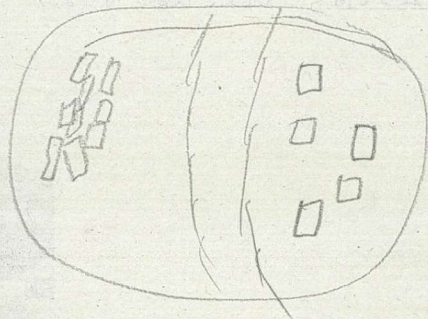
らん がっこう くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

作り方をみるとむずかしそうだけど、短時間で簡単にできるの！？
パンのてい防も新せんで、どんなカレーができたのか気になります！



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！）

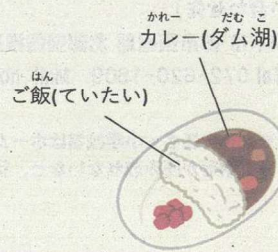


ぼいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）
チーズとルウを分けているところ

あいがわだむかれー せつけいず 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！）

れい
<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）

・ぶた肉...250g
・水...750mL
・玉ねぎ...300g
・カレー...99g
・じゃがいも...150g
・サラダ油...大さじ2

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材料をすべて一口に切る
- ②具材を油で炒め、水を加える。
- ③沸騰後アクを取りにこす
- ④火を止めルウを入れとかす。
- ⑤時々かきまぜながらにこす
- ⑥形をととのえる
- ⑦完成
- 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）
ダムのような形にできてよかった。

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 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！

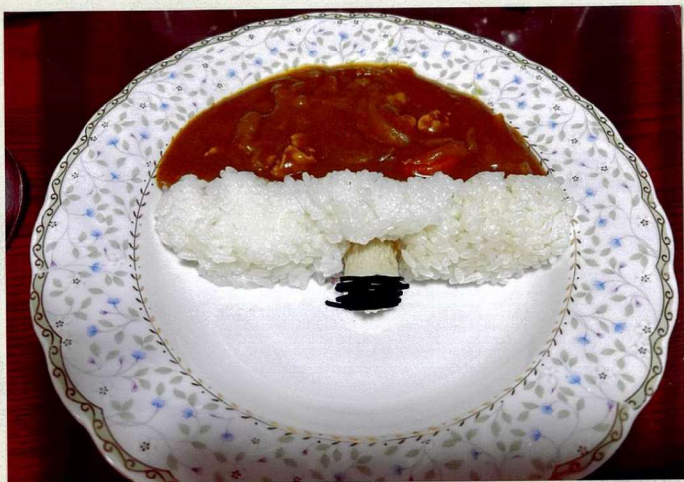
らん がっこう くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

チーズで下流の自然を表現したのかな？
どんなカレーができたのか気になります！



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！）

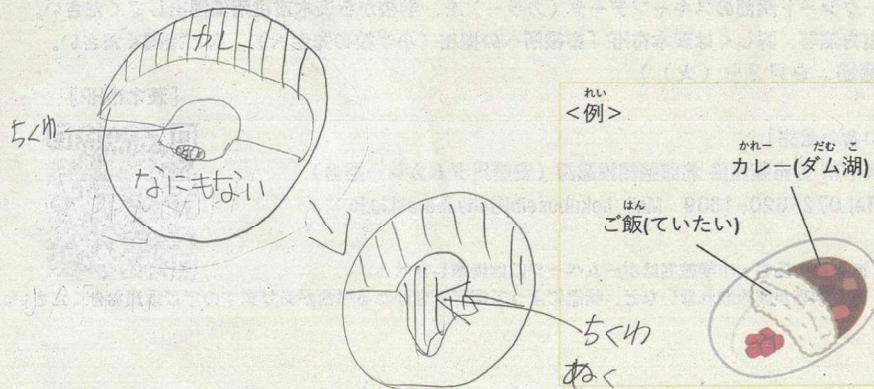


ほいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

ちくわからカレーがでてこないようにちくわの中にも
お米をつめこみました。

あいがわだむかれー せつけいず 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）

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）

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 くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

ちくわの中にお米をつめこむのむずかしそうだけどすごいですね！
“ていたい”の形もとっても上手にもりつけてきています◎

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！）

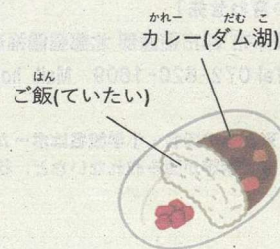


ぼいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

あいがわだむかれー せつけいず 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！）

れい
<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）

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）

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 くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

大きく切られた野菜がゴロゴロでおいしそう♪
片方のルーはさらさらなので“放流”しやすそうですね！



あいかわだむかれー 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！）

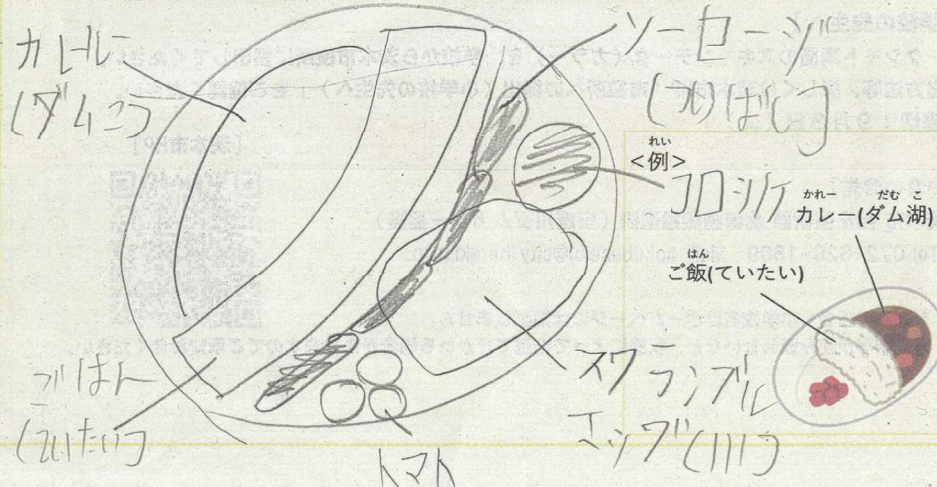


ほいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

ウインナーとトマトをのせてみました。

あいかわだむかれー せつけいず 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）

・たまご3コ
・じゃがいも4コ
・カレー
・ウインナー
・ポテト4コ
・たまご4コ
・じゃがいも12コ
・しょうゆ

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 じゃがいもを一口大に切る
- ② ①のじゃがいもを油で20分炒める
- ③ じゃがいもを油で20分炒める
- ④ ウインナーを一口大に切る
- ⑤ たまごを一口大に切る
- ⑥ ポテトを一口大に切る
- ⑦ トマトを一口大に切る
- ⑧ じゃがいもを油で20分炒める
- ⑨ もやしを一口大に切る
- ⑩ しょうゆを加える

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）

スクランブルエッグが美味しくできました。

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 くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

スクランブルエッグとっても上手にやけていますね！
ウインナーのつり橋も「ていたい」と長さが合わせているところがイイ感じ◎



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！）

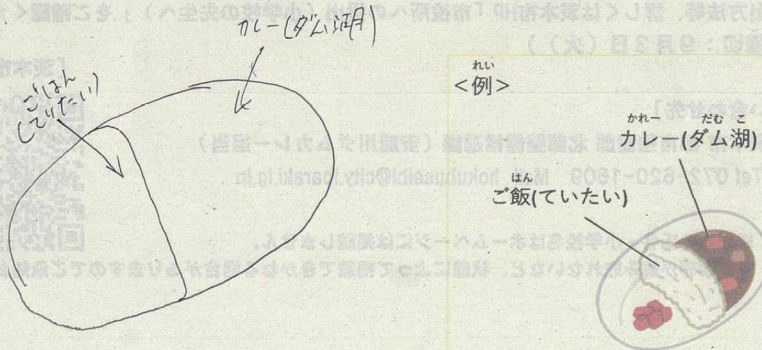


ほいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

夏野菜を使って彩りをだしている所
ルーとみゆを分けて盛りつけている所

あいがわだむかれー せつけいず 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）

- | | | |
|----------------|---------------|------------|
| ・合びき肉 300g | ・えのき 1パック | ・しょうゆ 11cc |
| ・玉ねぎ 2個 | ・リンゴ 1個 | ・こしょう |
| ・なす 2本 | ・チーズ 40g | |
| ・ししとう 8本 | ・玉ねぎこうじ 大さじ2 | |
| ・パプリカ(赤黄) 1/2個 | ・ケチャップ 大さじ2 | |
| ・トマト 2個 | ・ウスターソース 大さじ1 | |
| ・人参 1本 | ・カレーライス 大さじ1 | |

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 材料をすべて一口大に切る（玉ねぎ1個、人参1本）
- ② 鍋に油を入れて煮込む
- ③ リンゴ1個すりおろす
- ④ ルーを入れる
- ⑤ 玉ねぎ、えのき、トマトをみじん切りにする
- ⑥ お肉と玉ねぎに火をつける
- ⑦ 調味料をすべて入れる
- ⑧ チーズを入れる
- ⑨ ししとう、なす、パプリカを素揚げにする
- ⑩ ご飯を皿にもり、ルーを入れる

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）

油を使い素揚げするのかわいかった

油はあまりいり、ゆ、くりとやさしく入れ 調理できた、

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 くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

夏野菜たっぷりで栄養満点！いりどりも良いです！
素揚げ、むずかしいのによくできましたね！すごいです◎



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 しゃん しゃん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）

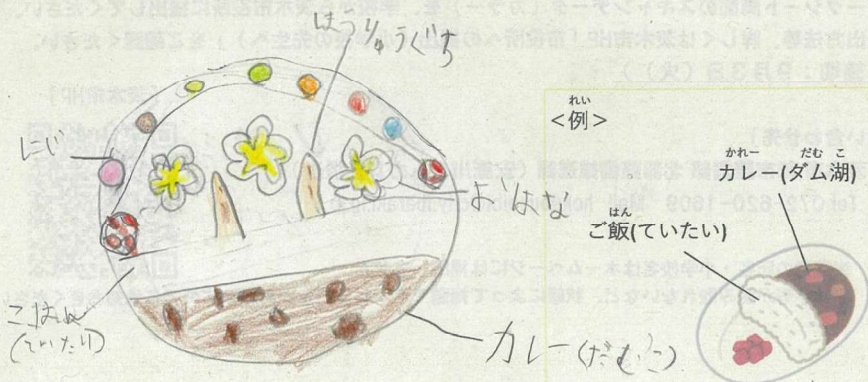


ほいんと きい み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

いじをおかしでくりました。
おはなをゆでたまごで飾りました。

あいがわだむかれー せつけいず 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わかるようにかこう！）



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）

・しょうにん
・たまご
・にんじん
・いんげい
・カレーのルー
・ごはん
・ゆでたまご
・ウインナー
・マーブルチョコ
・サッカンボールチョコ

わたがし
はた

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ざいりょうを一口大に切る
- ②みずをいれて煮る
- ③ルーをいれて煮る
- ④ゆでたまごをおはなのかたちにする
- ⑤ウインナーを切る
- ⑥おはなをウインナーのせ、ごはんをのせかきめる
- ⑦カレーをのせる
- ⑧おはなでカレーをつくる
- ⑨ゆでたまごをおはなのせ
- ⑩はたをさいてかんせい

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）
マーブルチョコのいろが7しよくあったりで
にじをつくるのにがんばりました。

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 くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

たまごのお花やマーブルチョコのにじ、手作りのはた、カラフルでかわいいです♪
ごはんとおかしが入っていて一皿で大満足のカレーですね！



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！）

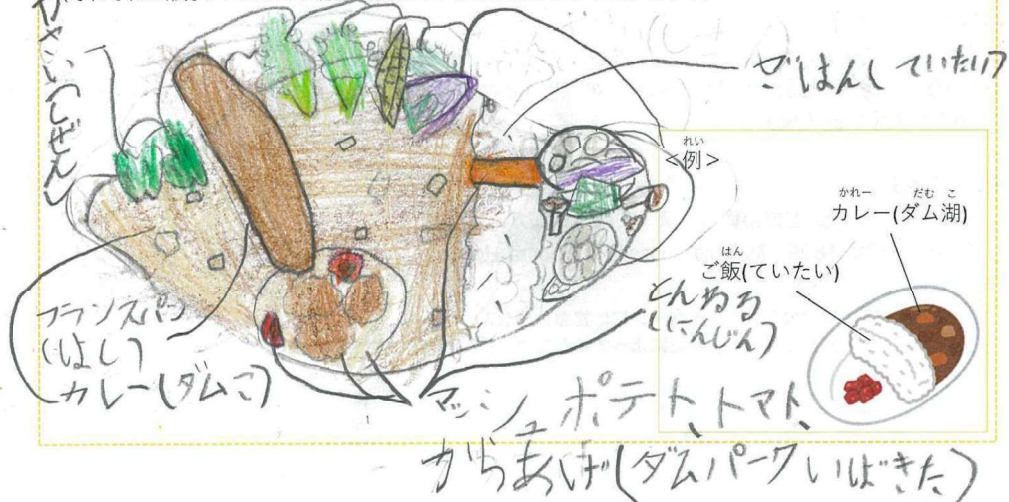


ほいんと きい み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

わたしは作ったあいノリダムカレーのポイントはい
たいのトンネルのところですね。りゅうはたい
のトンネルについてるにんじんをたべるとダムか
らカレーがながれてきます

あいがわだむかれー せつけいず 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）・フランスパン

・ごはんろごう
・カレールー1はこ
・水 100ml
・とろろ肉150g
・玉ねぎ1こ
・ヤングコーン8本
・しめじ1かぶ
・にんじん2本
・トマトジュース300ml
・なす2本
・ピーマン4こ
・レンコン190g
・ミニトマト1こ
・にんにく、しょうがチューブ小、ほうろく大

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、肉をきる（カレーに入れるにんじん、しょうが、も肉はまがく）
- ② トッピングよう野菜を切る
- ③ いただいたフランスパンににんじんをゆてる
- ④ マッシュポテトとからあげをつくる
- ⑤ カレーの肉、にんじん、玉ねぎをいためる
- ⑥ ⑤に水とトマトジュース入れてにこむ
- ⑦ ぐざいがかやわらかくなったら火をとめてカレールーはちみつを
- ⑧ カレールーをどかしなから少しよわめてにこむ
- ⑨ もりつけたらかんせい！
- 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）

りゅうりをするのがすきなわてあいノリダムカレーをわて
みした。もりつけの時、カレーがいろんなところにつ
いてきたなくならないように作るのがむずかしかった

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 くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

料理がすきというだけあって、具がたくさんでおいしそうなカレーができましたね！
ダムパークいばきたや橋の配置がカンバキです◎



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 しゃん しゃん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）

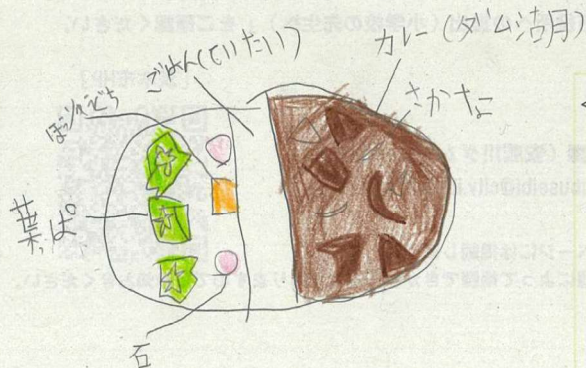


ほいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

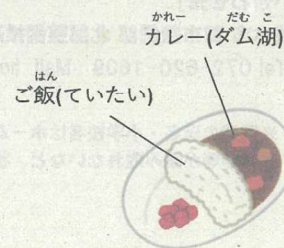
魚を入れた。
石をウィンナーで表げんした。

あいがわだむかれー せつけいず 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！）



れい
<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）

- ・玉ねぎ 1/2
- ・じゃがいも 2つ
- ・人参 1本
- ・カレー粉 4人分
- ・チーズ 1かまぼ 4本
- ・おかめ 1つ
- ・おくら 1つ
- ・いす 1つ
- ・牛乳 200g 1/4
- ・ごはん 4人分

・ウィンナー 3本

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 じゃがいもを七割、ていど切る。
- ② 水を入れてにこむ。
- ③ 人参を入れたにこむ。
- ④ ウィナーを切って、石の形に七割。
- ⑤ おくらとおかめのおひたしを作る。
- ⑥ お皿にチーズかまぼをのせ、うまにごはんをのせる。
- ⑦ カレーを入れる。
- ⑧ おひたしとウィンナーを入れる。
- ⑨ カレーの上にいすをのせてかんせい。
- ⑩

かんそう よ わずか 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）

作るのが楽しかった。

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 くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

しらすがダム湖で泳いでいて気持ちよさそう♪
ウィンナーの石とおくらとわかめの緑で広場の風景がよく表現できていますね！



安威川ダムカレー ワークシート

☆出来上がり写真（ここに写真を貼る）

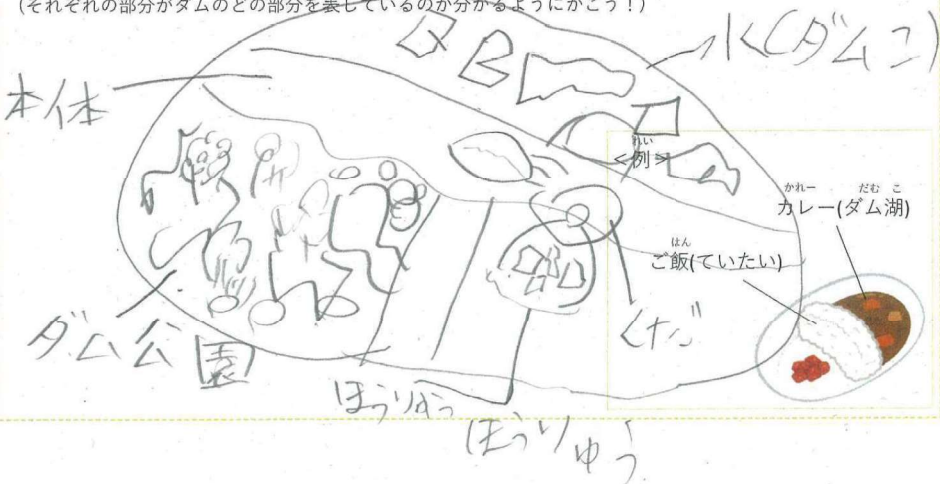


☆ポイント (気に入っているところ、よく見てもらいたいところ)

ちくはを、おいて、かまぼこを、ぬくと、
カレーが ~~あ~~ かけるところが、いいと思っ
ているので、よく見てほしいです。

☆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中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)

☆用意するもの(4人分) (<例>「・牛肉 150g」など)

- ・にんじん(中1本)
- ・ちくわ(かまぼこ) (1本)
- ・じゃがいも(中3つ)
- ・ブロッコリー (1本)
- ・ササタツ(大1つ)
- ・グリーンピース (30g)
- ・肉 500g
- ・タス (4まい)
- ・バーモンドカレー (1本)
- ・はちみ (3びょう)

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 やさしいのをわきまを、肉を、かいしする。
- ② コーヒーを、やさしいを、一口サイズに切る。
- ③ やさしいを、おなべに、いれて、肉を、いれて、いためる。
- ④ おなべが、しんが、引く、1400mL、いれて、い
- ⑤ はちみつを、いれ、ルウを、いれる。
- ⑥ しるすが、つくと、いれる。
- ⑦ フロッキー、グリンピースを、きいて、かまぼこを、
- ⑧ おりかけを、する。
- ⑨ ルーを、おなべに、いれる。
- ⑩ 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）

ちくあで、くたつを、イメージして、ダムカレーにひっけ人すると
ながさや、ほうりやうするが、いづが気になって、いづいをいした。
ちくあをもうながし長くしたほうがよいに、けいけんして、いづいをいした。

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！

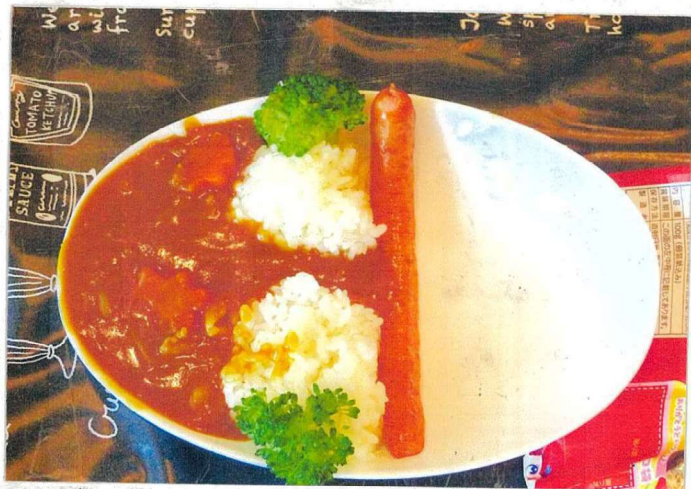
【コメント欄※学校には空欄で提出してね】

ちくわからルールが流れるしかけがナイスアイデア☆
野菜のダムパークいばきたも自然いっぱいな感じが出ていて良いですね！



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！）



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）

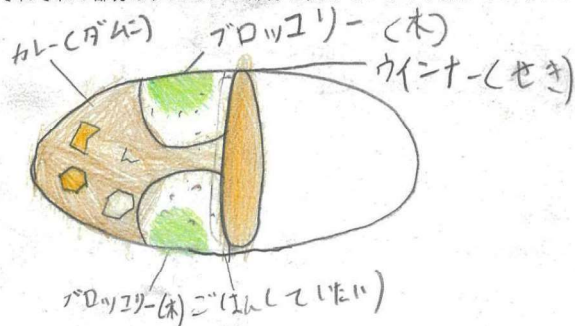


ウインナーをはずすとほうりゅう
できるようにしました。

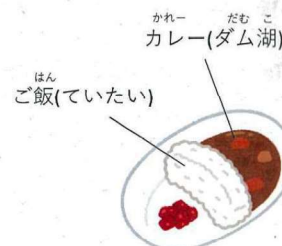


あいがわだむかれー せつけいず いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

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！）



れい
<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）

- ・牛肉 400g
- ・たまねぎ2こ
- ・にんじん1本
- ・じゃがいも2こ
- ・にんにく2かけ
- ・水 900ml
- ・あぶらおおさじ1
- ・カレールー1はこ
- ・ごはん

つく かた にんぶん れい ざいりよう 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 じゃがいもをすべて一口大に切る。
- ② フライパンをあたたためてあぶらをひく。
- ③ たまねぎを茶色く炒めていためる。
- ④ お肉、にんじん、じゃがいもを炒めていためる。
- ⑤ 水を入れてにこお。
- ⑥ ご飯がやわらかくなったら、ルーを入れる。
- ⑦ ウインナーをベツのフライパンでいためる。
- ⑧ ごはん、カレー、ウインナーとブロッコリーを盛りつける。
- ⑨ ウインナーをはずしてほうりゅうさせる。
- ⑩ かんせい！

かんそう よ わずか 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）

カレーをもうずしさらにしてなかいれやすくしたらよかったなと思
いました。

か かんせい
ここまで書い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 くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

レポートよく調べられていますね！「安威川づみ」を覚えてくれてうれしいです！
カレーも長いウインナーがいい感じですね！上手に「放流」できてます◎



97.

あ い が わ た む か れ - わ - く し - と
安威川ダムカレー ワークシート

☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）

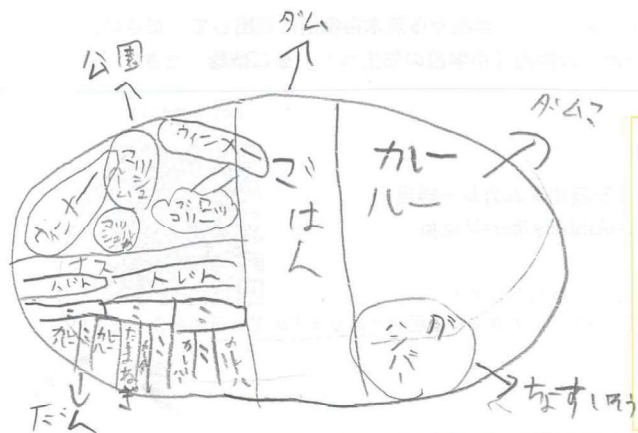


☆ポイント (きに入っているところ、よく見てもらいたいところ)

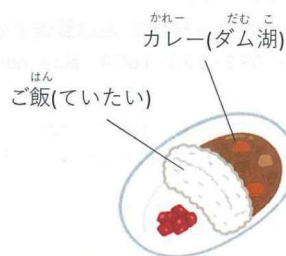
・「ラムの水が」ながれる「コ」をたまねぎ「ア」作たの
・「ラム」の中に「水(がー)」をいれしたの
・「水」を「い」を「ハ」に「バー」がでつた。

☆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中のどの部分を表しているのか分かるようにかこう！)



れい
＜例＞



☆用意するもの（4人分）（＜例＞「・牛肉 150g」など）

- ・カーネル
- ・たまねぎ
- ・いか
- ・ムシ
- ・鳥

- ・ナニヲ
- ・ナニヲシテ
- ・ナニヲシテ
- ・ナニヲシテ
- ・ナニヲシテ

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たまねぎ、ピーマン、ピーパは、鳥肉、ナスを切るでんか、さめる、
- ②のできたものを水に入れてにるしたまねぎ、レタ
- ③パロツ、ちりーをゆでる、
- ④たまねぎ、ピーマン、ナス、マッシュルーム、ペンター、ハンバーグをかく、
- ⑤②で入がに入れてにた時にオリーブを入れて、おしゃうで、あいをいれ、えつ、
- ⑥おこめ、おらもり、ける、
- ⑦
- ⑧
- ⑨
- ⑩

☆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）

タムカレーをつくらなよにタムカレーを食べにタラさんまにいった。
タムカレーを作って楽しかった。
タムカレーがさるのをしめておいた。

ここまで書けたらワークシートは完成！

なつやす じゅうげんきゅう 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】

お店のダムカレーも食べてくれてありがとう！
設計図どおりの細かいもりつけ、よくできていますね◎具たくさんでおいしそう！

