

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

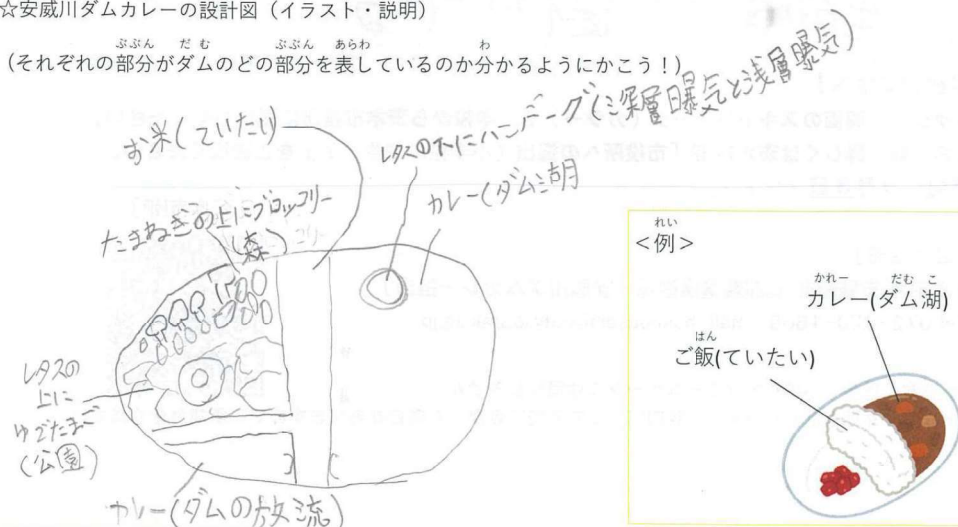
できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



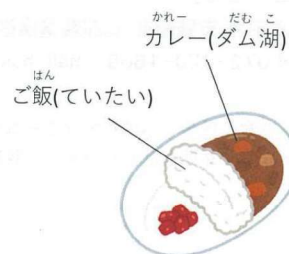
ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）
・ダムの中にウィンナーをコアを作っていること。
・ダム湖の底に深層曝気（ハンバーグ）と浅層曝気（レタス）を作ったこと。
・ご飯の下にカレーを通して、ダムの放流を表した。

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しよう！）



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
・たまねぎ
・じゃがいも
・いんじよ
・しらたき

・なす
・レタス
・ブロッコリー
・たまご
・ごはん
・ハンバーグ

・ウィンナー

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

- ①たまねぎ、じゃがいも、しらたき、なすをなすべく糸状に切る。
- ②①で切った物を水に入れて洗う（たまねぎ以外を洗う）。
- ③玉子とブロッコリーをゆでる。
- ④たまねぎ、ハンバーグ、ウィンナーを火を通す。
- ⑤②で洗ったものをカレールーをなすべいに入れてしお、こしょうで味をととのえる。
- ⑥お米から盛りつける。（ダム湖と公園や森の所はどちらが先でもいい）
- 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）

お米の炙りを作ったり、その中にウィンナーを入れるのが大変だった。
お皿の大きさに合わせて作るのが大変だった。
安威川ダムとダムカレーについてしれて良かった。

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！

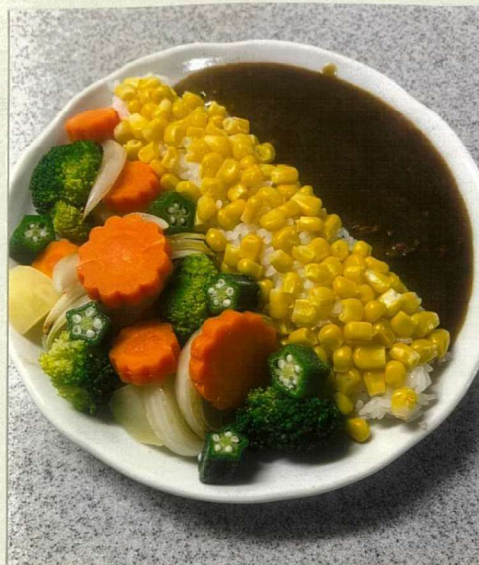
なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

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】

“コア”や“曝気装置”まで表現されていてすばらしいです◎
大きい皿でむずかしそうだけどキレイにもりつけられていますね！

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！）



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）

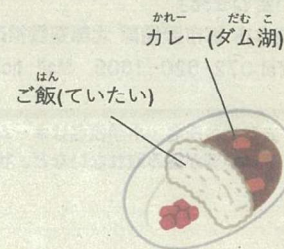
色とりどりに、出きた所と、オクラとにんじんなどで、草原、
ぽくできた所です。

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！）



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）

- ・カレーのルー
- ・牛ミンチ
- ・コーンのかんづめ
- ・にんじん
- ・ブロッコリー
- ・玉ねぎ
- ・オクラ
- ・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）

星になるよう
に切る。

- ① にんじんを花のかたでくりぬいてゆでる。ブロッコリーとオクラもゆでる。
- ② 玉ねぎはくしかりにしていためる。
- ③ なべでミンチをいためて、水を入れて、ふっとうしたらルーを入れる。
- ④ お皿にごはんをのけて、その上からカレーを流し入れる。
- ⑤ 野菜は、ダムのまわりの木や糸をイメージして盛りつける。
- ⑥ ルーを入れてダムの湖にする。

- ⑦
- ⑧
- ⑨
- ⑩

かんそう ふりかえり 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）

むづかしかったことは、ごはんの上にコーンをしきつめたことです。
良かったことは、おいしかったことです。工夫すればよかったことは、野菜が大きかったのもうしろすれはよかったことです。

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】

コーンが“ロックフィルダム”を再現されているかのようであればいい！
カラフルでいりも良く栄養満点ですね◎



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 しゃん しゃん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）

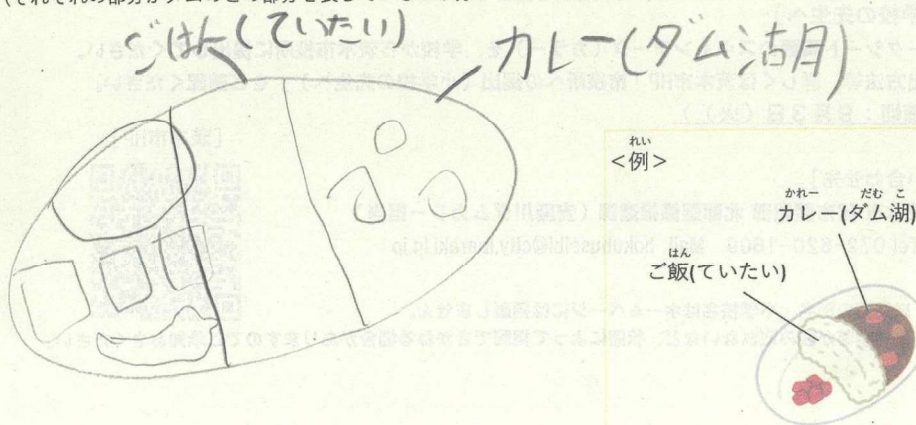


ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

ナスでとめている所をはずしたら、カレーがながれてくる

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）

- ・ロースカツ4まい
- ・にんじん1本
- ・ナス2本
- ・たまねぎに
- ・ししとう4本
- ・ごはん2合
- ・水850ml
- ・カレールー4皿分
- ・おくじんつけ
- ・しおこは小麦こぼし油

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 にんじん、たまねぎを1cmおくにくにする。
- ② ナスをたて半分にきる。
- ③ なべに油を大さじ1杯入れ、にんじん、たまねぎをいためる。
- ④ なべに水を入れて、ふっ湯してから十五分にする。
- ⑤ 火を止めてカレールーを入れて、弱火で十分にする。
- ⑥ ナスとししとうを油ですあげする。
- ⑦ ロースカツにしおこは油で小麦こぼしにつけておける。
- ⑧ ごはんをたく。
- ⑨ おさる中にごはんを入れて右がわにカレーを入れる。
- ⑩ カレーの反文がわにたまかつとナスとししとうとふくみかけをのせる。

かんそう ふりかえり 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）

カレーづくりであせがたくさんでました。

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】

カツとナスとししとう全部大きくてボリューム満点ですね！
カレーづくりでたっぷりあせをかけた分、おいしいカレーで元気がでそう♪



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！）

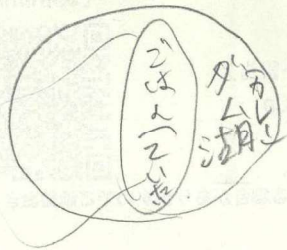


ぼいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

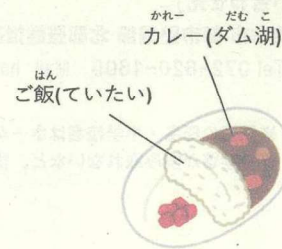
チーズありとなしで分けたところ

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）

・たまご（1こ）
・じゃがいも（2こ）
・人参（1こ）
・ルーパック
・シブシブス（3パック）
・水（1L）

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水をふつとさせる
- ②じゃがいもを切る
- ③かたいたいじゃがいもを（めん）にこむ
- ④15分ほどにこむ
- ⑤ルーをいれて
- ⑥5分ほどに火を止める
- ⑦④⑤⑥を混ぜる
- ⑧トッピングをかける
- ⑨できあがり
- 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）

チーズありとなしで分けたところ

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！

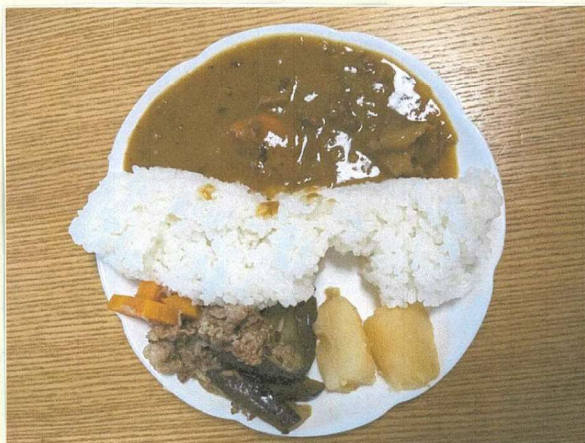
らん がっこう くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

チーズのありなしで上流と下流で味を変えられるなんてナイスアイデアですね☆
ルーも具たくさんでおいしく食べられそう！



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！）

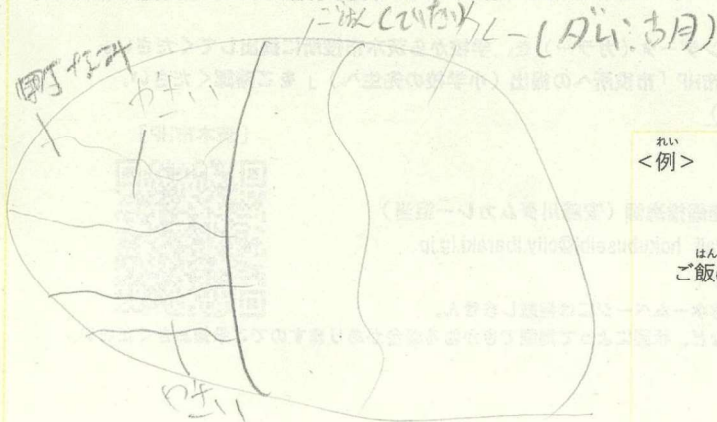


ぼいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

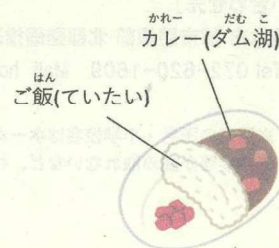
放流する部分をすくして

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 150g
・人参 2本
・玉葱 2本
・トマト 2個
・米 450g

・じゃがいも 1個
・サラダ油 大さじ1
・水 850ml
・カレーの素のやつ 1箱
・アイソX

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 シュウガク
- ② 人参
- ③ トマトスライス
- ④ じゃがいも大きめに切る
- ⑤ アイソX
- 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）

少し異なりました

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！

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】

“ていたい”の形が“放流”しやすいように工夫されていてすばらしい！
具が大きいからむずかしそうだけどキレイにもりつけてきていますね◎



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

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！）

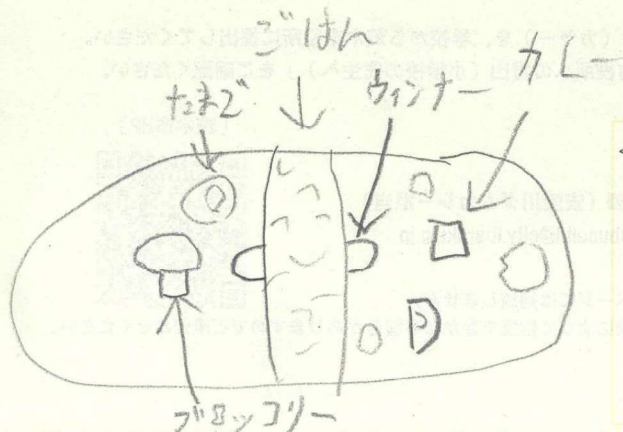


ぼいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）
ウィンナーをぬくとカレーが流れこれる

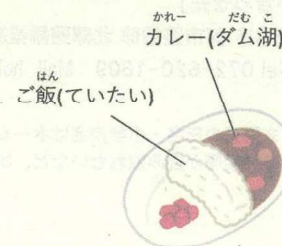


あいがわだむかれー せつけいず いらすと せつめい
☆安威川ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

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 ぎょうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「牛肉 150g」など）

- ・牛肉 300g
- ・玉ねぎ 中2コ
- ・じゃがいも 3コ
- ・にんじん 1本
- ・サラダ油 大さじ1
- ・水 600ml
- ・カレーパウダー 90g
- ・塩 4コ
- ・ウィンナー 4本
- ・ブロッコリー 8房

ごはん3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）

- ① にんじんを半月切り、玉ねぎをくし切りにする
- ② じゃがいもと牛肉を一口大に切る
- ③ なべにサラダ油を熱し①と②を炒める
- ④ 水を入れ、つよ煮をとる
- ⑤ あらたブロッコリーをゆで、ウィンナーをいためる
- ⑥ ゆでたまごをつくる
- ⑦ ④の火をとめ、パウダーを入れる。
- ⑧ にこみ
- ⑨ もりつける
- 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）

あんまりきれいなにながれなかった

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】

お肉たっぷりのカレーとたまごとブロッコリーでバランスがよい一皿ですね！
具だくさんだとむずかしいけど、上手に“放流”できていますよ◎



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!)



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)
お米でかみているところ。
スパイスをつがっていて本格的。
エビが入っている。

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)

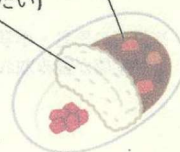
ふぶん だむ ぶぶん あらわ わ
(それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう!)



れい
<例>

かれー だむ こ
カレー(ダム湖)

はん
ごはん(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)

・おさえび16匹

・玉ねぎ1個

・トマト1個

・にんにく1かけ

・しょうが1かけ

・キャベツ1/4 アボガド1/2
にんじん1/2

・レモン汁小さじ2

・砂糖小さじ1

・塩小さじ1

・油大さじ1

・ココナツミルク200ml

・水2000ml

<パウダースパイス>

・ターメリック小さじ1

・クミン小さじ1

・コリアンダー小さじ1

・チリペッパー小さじ1/2

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材料を切る。

②フライパンに油を引き、強めの中火で玉ねぎ、にんにく、しょうがをいためる。

③こげ茶色になるまでしっかりいためる。

④トマトを加えて原型が見えなくなるまで弱火〜中火でいためる。

⑤弱火にしてスパイス、塩を加えて軽く混ぜ合わせる。

⑥水、ココナツミルク、レモン汁、砂糖を加える。

⑦海老を加えてふたをして中火で3分ほど煮込んでカレーが完成。

⑧キャベツとにんじんを4切りにする。

⑨アボガドを切る。

⑩皿にご飯、カレー、野菜を盛り付けて完成。

かんそう よ むずか 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)

もう少し段取りよくできたよ。

おいしくできたよ。

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!

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】

ダム湖をルーでかこんでいるのがめずらしいですね!
スパイスを使った本格的なカレー、手が込んでおいしそう♪



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

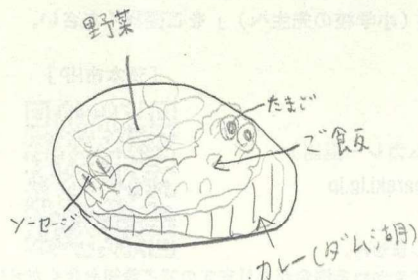
できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



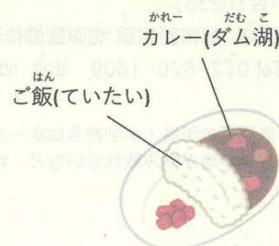
ばいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）
ルーを方丈流したら野菜とルーがまざる。

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！）



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 250g
- ・ごはん(好きな量)
- ・ズッキーニ 2本
- ・パプリカ 2こ
- ・フチトマト 2こ
- ・カレーのルー 90g、あぶら(適量)
- ・たまねぎ 200g、しお(適量)
- ・にんじん 200g、シジガイモ 2こ
- ・ソーセージ 8本、水 500ml
- ・たまご 4こ

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牛肉、たまねぎ、にんじんを口大に切った。
- ②その鍋に水を入れてふたをしたらカレーのルーを入れる。
- ③ズッキーニ、パプリカ、シジガイモを一口大に切った。
- ④たまごをゆでる(10分)
- ⑤ソーセージを火を通す。
- ⑥フチトマトを洗う。
- ⑦お皿にダム型のごはんを盛りつけ、ルーといれた野菜をのせる。
- ⑧ソーセージとゆでたまごをのせる。
- 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）
ごはんをダムの形にするといい。

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！

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】

アーチ形の“ていたい”がキレイにもりつけられています！
野菜もモリモリで栄養バランスもいいですね◎



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

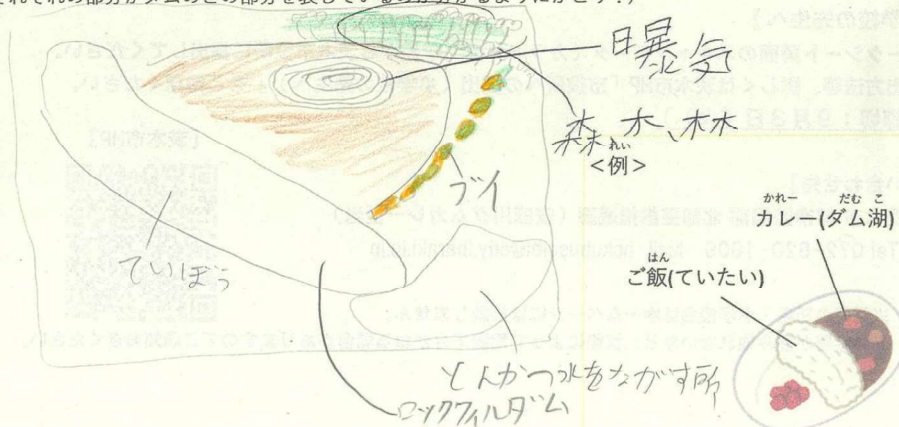
できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



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）
プランクンの増カロを防ぐ曝気→たまねぎ
ブイをニンジンで再見
周囲の緑→ブロッコリー

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しよう！）



ように 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）

- ・たまねぎ 1/4コ
- ・うずよう 1つ
- ・カレーのルー（とろけるもの）
- ・にんじん 1本
- ・ぶたにく
- ・たまご
- ・パンコ
- ・たまご
- ・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たまねぎをミキサーでジュース状の前まで砕く
- ②ニンジンも同じミキサーでジュース状の前までする
- ③2つを混ぜていためる→こがね色になるまで
- ④なべに700mlの水と、いためたたまねぎとにんじんを入れて
- ⑤とろけるカレーのルー（とろ）
- ⑥ぶたにくに小麦粉をまみをつけてパンコ粉をつける
- ⑦⑥でやったぶたにくを170℃の油で片面2分ずつあげる
- ⑧白米を皿に高さ4cmほどにたためる
- ⑨ブロッコリーを電子レンジで3分ほど加熱
- ⑩皿にカレーととんかつ、にんじん、たまねぎ、ブロッコリーをのせる

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）
たまねぎの目に見えて、たいへんたいがねじもいれたか、か
だまパーク いばき（風の丘ゾーン）をえだまめでせいげんする、夏感が
るに度目で分かった

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】

たまねぎの「曝気装置」やにんじんの「ブイ」、細かいところまでカンペキですね◎
2回もチャレンジしてくれてありがとうございます！えだまめの風の丘ゾーン、さわやかで夏感しっかりでています！



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 しゃん しゃん は
☆出来上がり写真 (ここに写真を貼ろう!)

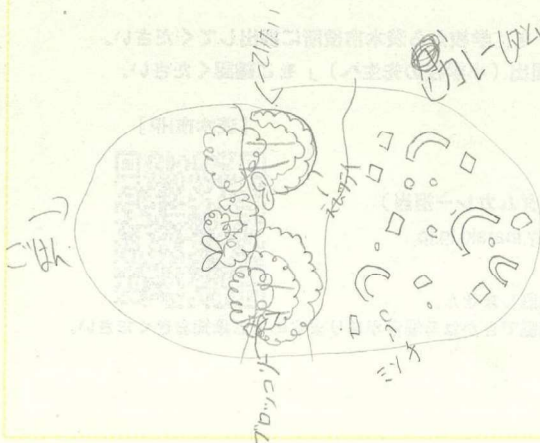


ばいんと き い み
☆ポイント (気に入っているところ、よく見てもらいたいところ)

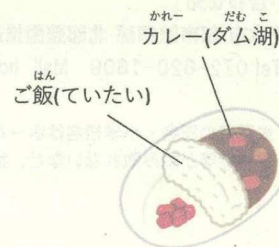
エビフライの石

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)

- ・たまねぎに
- ・にんじん1本
- ・じゃがいも2こ
- ・ミンチ250グラム
- ・水500ml
- ・ブロックコーン 1本
- ・ドライコン
- ・タマゴコーン
- ・こむぎこてきなう
- ・パンこてきなう
- ・エビフライ

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かわをむいていちょう切りにすべする
- ②じゃがいもを入れてや
- ③火がとおたら水をやく500ml入れる
- ④カレーを入れて味をする
- ⑤コーンをこのみで入れる
- ⑥エビのかわをむいてしっぽをちょっと切って水分を取る
- ⑦あなかにちやんと切れめを入れる
- ⑧こむぎたまごパンこのじゃがいもでエビにつける
- ⑨あつらを180℃に上げてエビをあける
- ⑩

かんそう ふりかえり 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)

エビをあけるときあつらがとんであつかったからちやんとむずかった

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】

エビフライはむずかしいのに作れてすごい◎
野菜もたっぷり入っていて一皿で大満足なカレーですね!



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！）

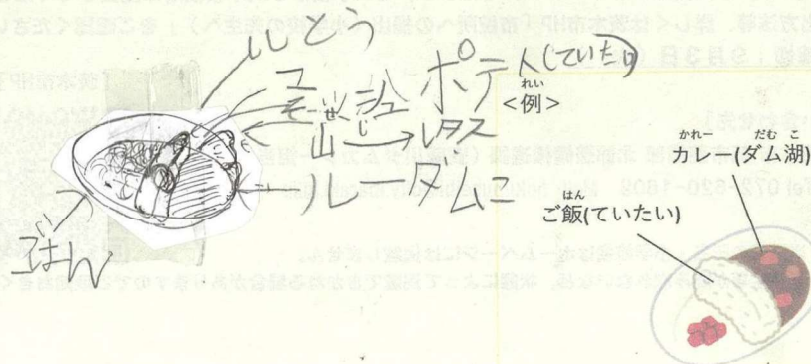


ほいんと きい み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

マッシュポテト

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）



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オソ
 - ②めんつゆ
 - ③牛レ
 - ④にんにく
 - ⑤しんじん
 - ⑥玉ねぎ
 - ⑦のり
 - ⑧ジャガイモ
 - ⑨レタス
 - ⑩じゃがいも
- 一せーじ

かんそう ふりかえり 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）

あししかた

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！

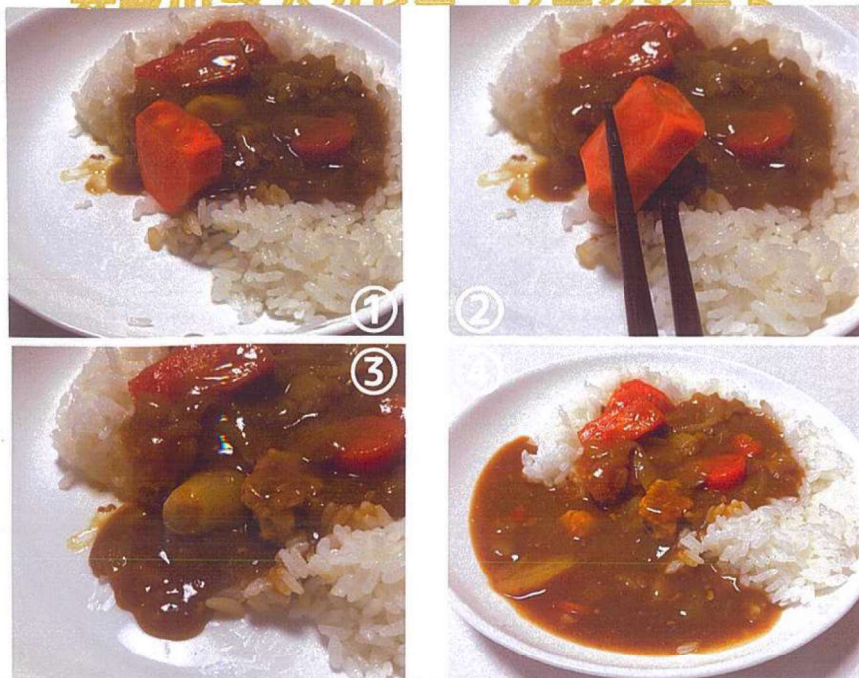
なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

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】

マッシュポテトの“ていたい”がめずらしくて印象的！
ししとう、ピーマンと夏野菜も入っていて栄養満点ですね♪



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

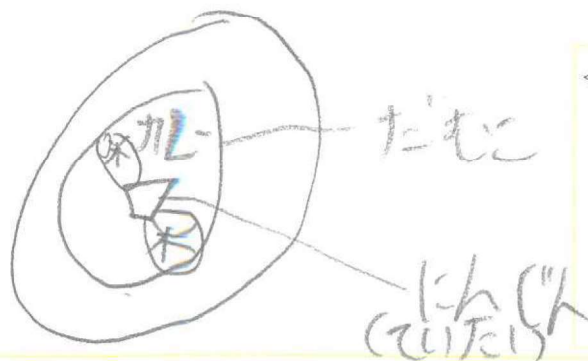


☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

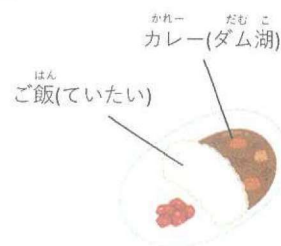
にんじんでカレーをとめているところ

あいがわだむかれー せつえいず 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！）



れい
<例>



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

- ・ふた肉150g
- ・にんじん2つ
- ・たまねぎ2つ
- ・じゃがいも2こ

つく かた にんぶん せい 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 やさいをすくすくする
- ② 肉を一口大に切る
- ③ じゃがいもを一口大に切る
- ④ 水を鍋に入れて煮る
- ⑤ 肉を鍋に入れて煮る
- ⑥ じゃがいもを鍋に入れて煮る
- ⑦ 煮えたらカレーをかける
- ⑧ 煮えたらカレーをかける
- 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）

つくたのは 始めてだけどよくできた

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！

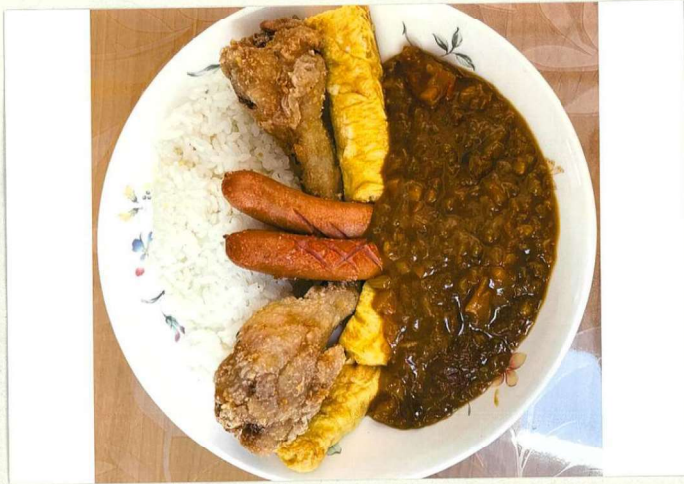
なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

大きいにんじんでしっかり“せきとめ”られていますね！
“放流”もとっても上手！写真も番号があってわかりやすいです◎

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 しゃん しゃん 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）

ウインナーを食べるとダム湖の水が流れるところ

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！）



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(2個)
- にんじん(3本)
- にんじん(4本)
- カレー(はん(4人分))
- 卵(6個)
- からあげ(そうざいでもなんでも良い)

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 にんにくをしょうがを弱火でいためる(油を入れる)
- ② にんにくたまねぎを入れためる(しみじみ切りで)
- ③ 水を入れてにつま(中火で)
- ④ カレーを入れる
- ⑤ 塩コショウを作る
- ⑥ もりける
- ⑦ できあがり
- ⑧ おいしく食べる
- 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）

ウインナーの放水口に穴を開けるとお面白かったと思う。

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】

からあげ、たまご、ウインナーとボリュームたっぷりですね！
たまごの“ていたい”がめずらしくて良いですね☆



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！）

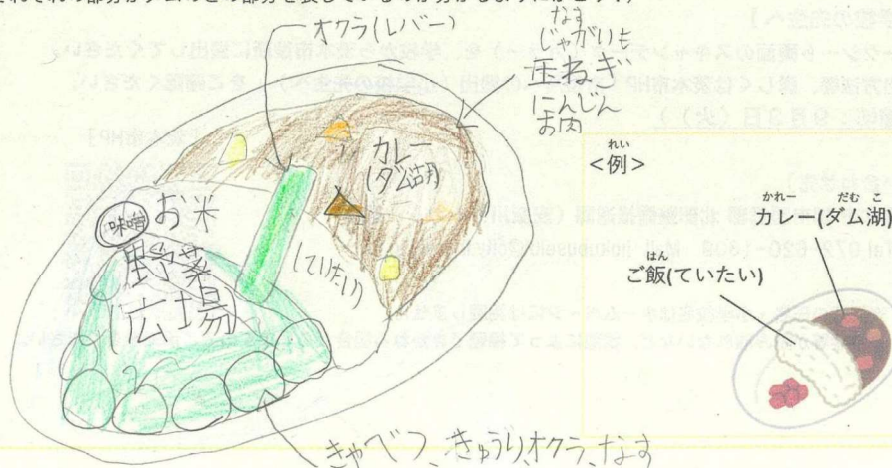


ばいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

レバーのオクラは弟が育ちくれました。
お米のていたいのところはまぐではなく少し丸くした。
やさしいのかたさを何度もつまようじでかきといた。
広土場の里予菜は全て緑色で自然なから。

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）

- ・お米 500g
- ・じゃがいも 150g
- ・にんじん 100g
- ・玉ねぎ 300g
- ・豚肉 250g
- ・サラダ油 大さじ2はい
- ・水 750ml
- ・ルウパック(19g)
- ・なす 100g
- ・キャベツ 40g
- ・きゅうり 150g
- ・みそ 20g

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 サラダ油を入れる。
- ② じゃがいも、にんじん、玉ねぎをたべやすいうように切る。
- ③ やさいも先にお肉をいれてよく焼いてとろろでやさしいお肉をいれてよく火をとろろせる（中火20分）
- ④ 10分くらいにこんだろ水をいれてよくこむ。（なべのふたをひきあける）中火～弱火）
- ⑤ カレーをこんでいる間にキャベツ、きゅうりを一口大に切る。
- ⑥ 20分経ったら火をとろろアツを取る。
- ⑦ ルウを入れてとかす。（火をとろろ）
- ⑧ ルウのとろみかきでるまで時々かきまぜる（弱火）
- ⑨ ごはんをていたいのように盛りつけた。
- ⑩ その後、やさしいをこんだお肉をいれてからカレーのルウをいれて完成！

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）

広土場のところに味噌とあうやさしいを金を入れてよかった。
にんじんはなすは少しききのがむずかしかった。
きゅうりのサイズが少し大きかった。

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】

弟くんオクラ育てられるのすごいですね！しっかり育てておいしそう
広場はフカフカの緑がいっぱい場所なので、緑色の野菜がびったりです！

