

あいがわだむかれー わーくしーと

安威川ダムカレー

できあ
☆出来

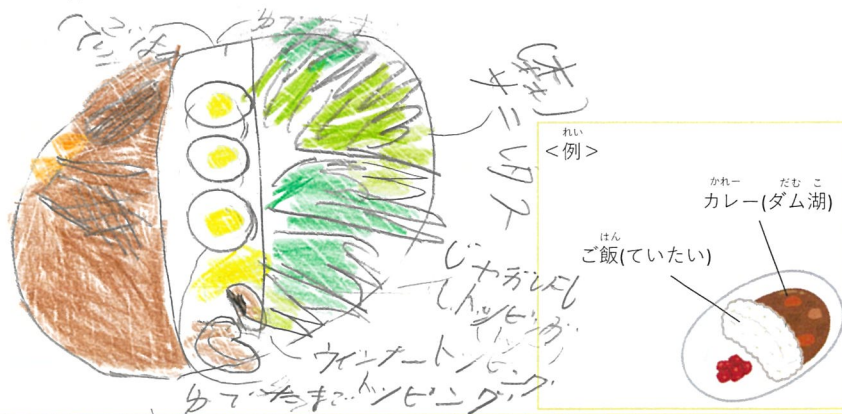


ポイント (気に入っているところ、よく見てもらいたいところ)

せいごのもりつけをかんばって作った。

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！)



ようい にごん せい りょう ぎゅうにく 150g など
☆用意するもの (4人分) (<例> 「・牛肉 150g」など)

たまご
じゃがいも 500g
合いも肉 500g
サニーレタス
ウィンナー
たまご
じゃがいも
合いも肉
サニーレタス
ウィンナー

つく かつ にごん せい 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 なべをよこした
- ② じゃがいものかきをきいた
- ③ にんじんをきいた
- ④ たまごをきいて入れた
- ⑤ ウィナーを小さくきいて入れた
- ⑥ たまごをきいてきいてたまごにした
- ⑦ ごはんをきいてきいてたまごにした
- ⑧ カレーのルーをきいた
- ⑨ カレーをあたたませる
- ⑩ カレーのもりつけをする

かんそう ふりかえり よ かんせい むずか かんせい 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)

じゃがいものゆで時間 を工夫した

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 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】

キレイなもりつけでおいしそうなカレーですね☆お皿からはみ出しそうなサニーレタスの森もトッピングももりもりで、ボリューム満点！じゃがいものゆで時間まで工夫をしてすばらしいです◎





☆用意するもの（4人分）（＜例＞「・牛肉 150g」など）

・にんじん
・じゃがいも
・玉ねぎ（ザリミンチ）
・ブロッコリー
・白ごし
・コーン
・クミン
・パプリカ
・トマト缶
・ターメリック

☆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、じゃがいも一口大に切る
- ② にんじん、じゃがいもを油で炒める
- ③ コーン、玉ねぎ、ブロッコリーを入れる
- ④ トマト缶を1缶2分ほど入れる
- ⑤ 水400mlを入れて15分にする
- ⑥ 塩、コショウを入れる
- ⑦ 油をひく
- ⑧
- ⑨
- ⑩

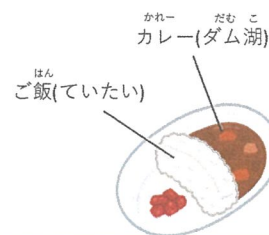
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）は、ちよとずん人ね
たらカレーのうまみかでできた。
グルテンフリー

☆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！）



＜例＞



☆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）

作って母とかがいかにたんて楽しかった。

ここまで書けたらワークシートは完成！

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】

いろいろゆたかで、しかもグルテンフリー！おごはんにゆかりをかけて石をイメージしたのか？ブロッコリーも本当に木がはえているみたいです！ウインナーで人を表したところが、物語を感じられて良いですね♪



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

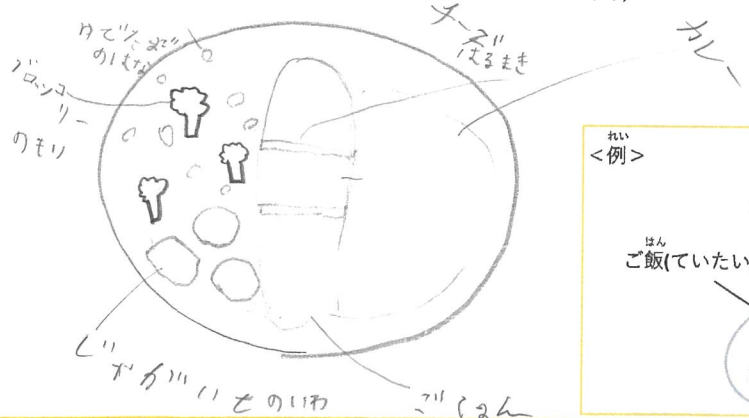
できあがり写真 (ここに写真を貼ろう！)



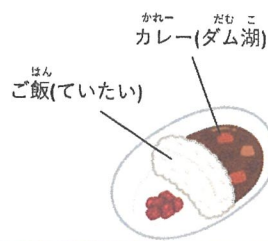
ポイント (気に入っているところ、よく見てもらいたいところ)
ブロッコリーのもりとほろまきのはし

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！)



れい
<例>



☆用意するもの (4人分) (<例> 「・牛肉 150g」など)

- ・ブロッコリー
- ・たまご
- ・にんじん
- ・じゃがいも
- ・牛肉
- ・たまご
- ・ほろまきのかた
- ・チーズ
- ・カレー

☆作り方 (4人分) (<例> 「材料をすべて一口大に切る」など)

- ①ブロッコリーとたまごをゆでる。
- ②カレーのざいりょうを一口大に切る。
- ③肉をいため、じゃがいも、たまご、さいをいためる。
- ④水を入れて、20分にする。
- ⑤ほろまきのかたにチーズをのせ、オーブンで焼く。
- ⑥④にカレーを入れる。
- ⑦お好みでごはんを入れ、さいをのせてカレーをいれる。
- 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)

じゃがいもをいれたいのにきるのがむずかしかった。

ここまで書けたらワークシートは完成！

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】

チーズはほろまきの「つりばし」に、ゆでたまごのお花、ブロッコリーの森、じゃがいもの岩！ぐざいのつかい方がとっても上手です！とくに「つりばし」がカレーの上にういているところがすごい★たまごとブロッコリーも、本当に木にお花がさいているみたいです☆



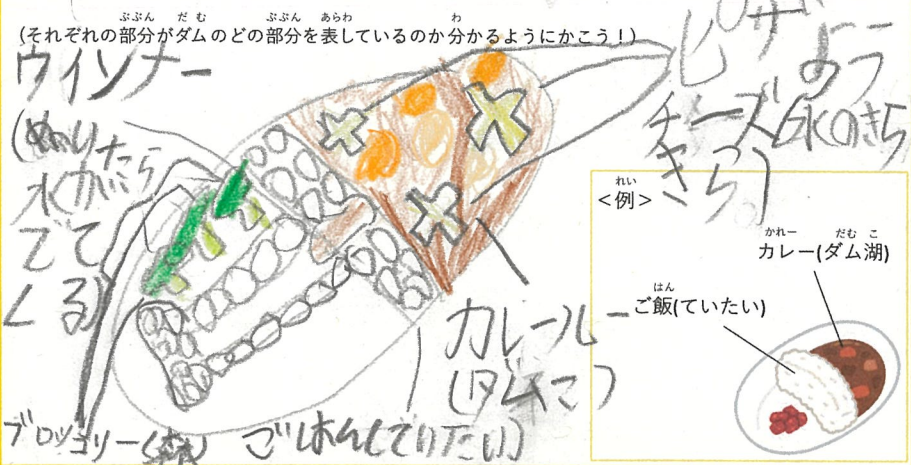
あい がわ だ む か れ - わ - く し - と
安威川ダムカレー ワークシート



☆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)

水のキラキラをチーズでひょうけいしているところがポイントです。

☆安威川ダムカレーの設計図 (イラスト・説明)



☆用意するもの (4人分) (<例>「・牛肉 150g」など)

・にんじん 1/2本 ・ブロッコリー 1/2本
 ・じゃがいも 1本 ・ウィンナー 4本
 ・カレー 1パック ・チーズ 1パック
 ・牛肉 200g ・水 700ml
 たまねぎに 氷

☆作り方 (4人分) (<例>「材料をすべて一口大に切る」など)

- ① すべてのざいりを一口大に切る
- ② ①をいためる
- ③ 水を入れて煮込む
- ④ 火をとめてルーをとかす
- ⑤ 火をつけてませながら煮込む
- ⑥ もりつける(ごはんやパスタの例)

☆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)

おいしくできてうれしかった
 ルーをもっとさらさらにすればよかった

ここまで書けたらワークシートは完成!

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】

チーズで水のキラキラをひょうげんしたところがオリジナリティあふれるアイデアですね★本
 当にキラキラしているようです。ごはんの「ていたい」もむずかしい形なのにキレイにもりつけ
 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

☆出

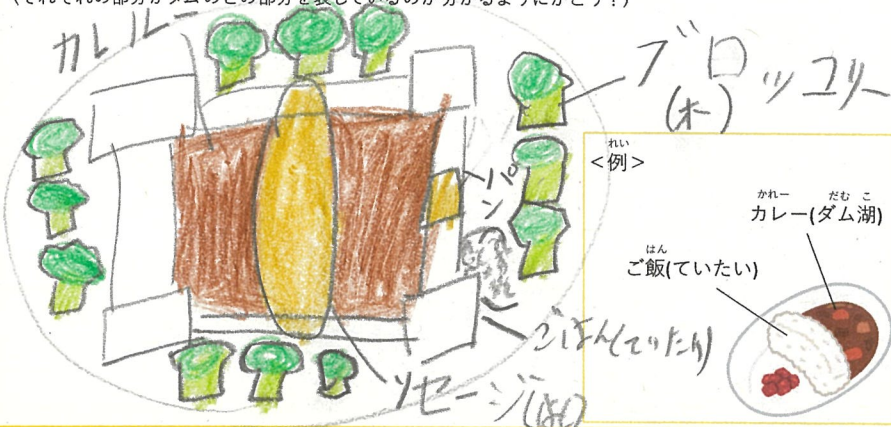


ポイント (気に入っているところ、よく見てもらいたいところ)

ウィンナーをのりばしにしたところがポイント!!

☆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!)



☆用意するもの (4人分) (<例> 「牛肉 150g」など)

・にんじん 1/2 本
・じゃがいも 1 個
・玉ねぎ 1 個
・牛肉 200g
・カレー 1/2 缶
・水 700ml
・ブロッコリー 1 本
・食パン 1 まい
・ごはん

☆作り方 (4人分) (<例> 「材料をすべて一口大に切る」など)

- ①すべてのざりしょうを小さめにきる
- ②①をいためる
- ③水をいれてにこむ
- ④火をとめてルーをとかす
- ⑤火をつけてまぜながらにこむ。
- ⑥もりつける(ごはん、やさしいルーのじん)
- 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)

ちょっとからかったけど、あっちゃおいしかった。もうちょっと水をたしてさらさらにしたかった。

ここまで書けたらワークシートは完成!

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】

長いウィンナーの「のりばし」がカレーの上にキレイにかかっています。すごい。ごはんとパンがいっしょに食べられるゆめのプレートですね! オリジナリティあふれるもりつけ方で、見ていてワクワクするカレーです。食べるのが楽しそう!



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！）

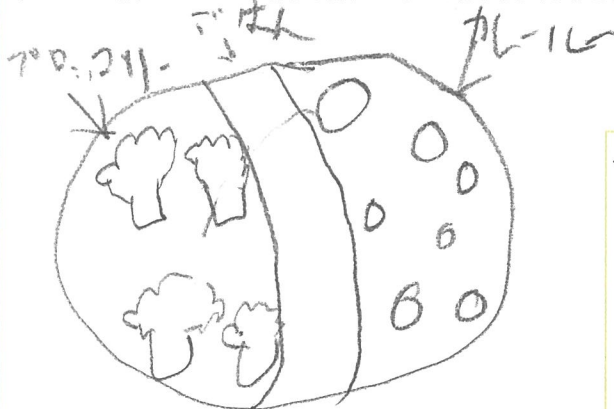


ほいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

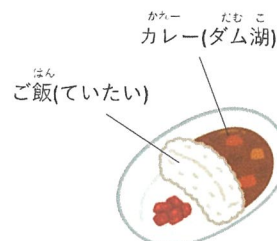
カレーを二種類入れる。

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 か
（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 にんぷん れい きゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）

・にんじん 1本
・じゃがいも 4つ
・たまねぎ 1個
・ぶた肉 150g
・水 400mL
・あつかなべ
・カレー二種類
・ウスターソース 10mL

つく かた にんぷん れい さいりよう 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 にんじん、じゃがいも、たまねぎの皮をむき一口大に切る
- ② ぶた肉を一口大に切る
- ③ にんじん、じゃがいも、たまねぎを一口大に切る
- ④ 水を100mL入れて50分煮る
- ⑤ 水を400mL入れて煮る
- ⑥ カレーを二種類入れる
- ⑦ ウスターソースを入れる
- ⑧ もりかき

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）

白米をくずしてもカレーがながれなかつた
から、水を入れてもいい

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 じゅうけんぎゅう 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】

カレーを2種類入れているんですね！なんておいしそうなんでしょう♪ごはんの“ていたい”でカレーをしっかりとき止められていますね◎次はカレーがながれるように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！)

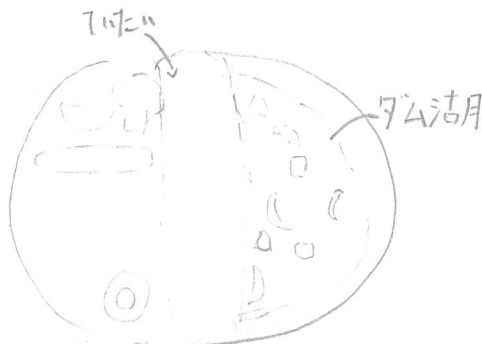


☆ポイント (気に入っているところ、よく見てもらいたいところ)

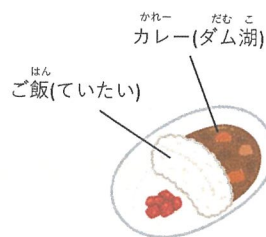
見山の里で作っている白なすとりゅうおうみそを入れました

☆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！)



＜例＞



☆用意するもの (4人分) (<例> 「牛肉 150g」など)

- ・ごはん 2合
- ・白なす
- ・玉ねぎ
- ・ピーマン
- ・カレー粉 (バーモントカレー)
- ・りゅうおうみそ
- ・トマト
- ・ブロッコリー
- ・たまご
- ・にんじん
- ・じゃがいも
- ・水 500cc

☆作り方 (4人分) (<例> 「材料をすべて一口大に切る」など)

- ① ご飯をたく。
- ② トマト、ブロッコリーを一口大に切る。
- ③ 白なす、玉ねぎ、ピーマン、にんじん、じゃがいもを一口大に切る。
- ④ にんじん→じゃがいも→白なす→玉ねぎ→ピーマンの順番になべに入れていためる。
- ⑤ じゃがいものほしきはんとうめいになったら水 (500cc) を入れる。
- ⑥ じゃがいもがやらかくなったら、カレー粉2ふくら入れる。
- ⑦ 弱火で7分りゅうおうみそをおこのみでたして完成！
- 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)

むずかしかった事は、こうりつよく料理をする事です。
これを毎日やっているお母さんはすごいいいと思いました。

ここまで書けたらワークシートは完成！

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】

具材、カレー、お皿の色味がカラフル★見山のさとの白なすとりゅうおうみそを使ったところ
がすばらしいアイデアです◎おいしいだろうな～！毎日料理をしているお母さんのすごさに
気づけたあなたもすばらしいです♡



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

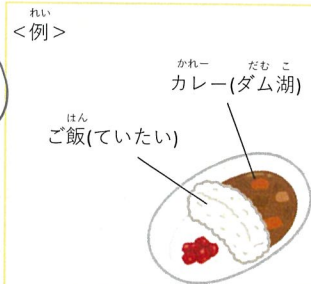
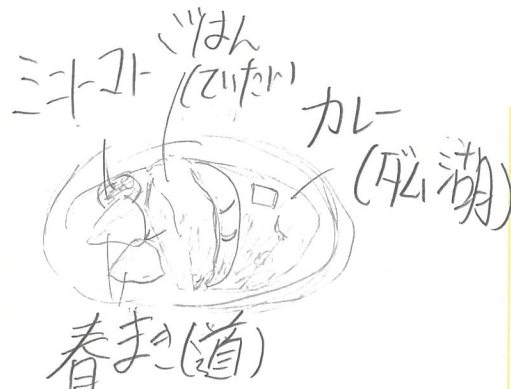


☆ポイント (気に入っているところ、よく見てもらいたいところ)

野菜を配色に気をつけて盛りつけた所。

☆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！)



☆用意するもの (4人分) (<例>「牛肉 150g」など)

カレールー
ソーセージ 1本
トマト 2個
にんじん
たまねぎ
アスパラガス 1本
春巻の皮 2枚
チーズ 1枚
豚肉 400g
水

☆作り方 (4人分) (<例>「材料をすべて一口大に切る」など)

- ① にんじんとたまねぎを一口サイズに切る
- ② お米をとぐ、炊く
- ③ 豚肉、たまねぎ、にんじんを入れていためる
- ④ ③にカレールーを入れる
- ⑤ アスパラガスを4切る
- ⑥ 春巻の皮にチーズをいれ、あける
- ⑦ ミートミートを切る
- ⑧ もつつける

☆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)

もっと面白い仕掛けをつくりたい。

ここまで書けたらワークシートは完成！

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】

野菜がカラフルでもりつけが美しいです！春まき道を作ったところがナイスアイデア！長いソーセージが吊り橋のようですね！「もっと面白い仕掛けをつくりたかった」とのことで、またダムカレー作りチャレンジしてみてくださいね！



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 しやしん
☆出来上がり写真(こ

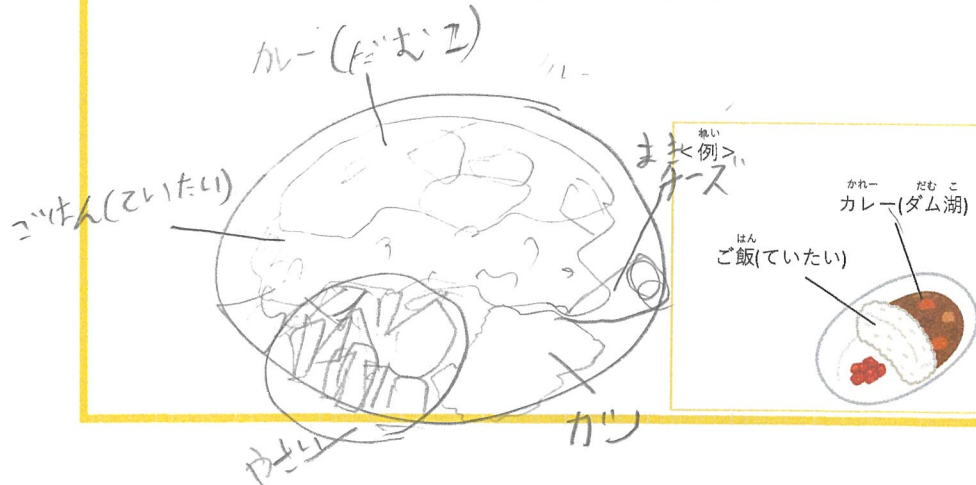


ばいんと きい
☆ポイント(気に入っているところ、よく見てもらいたいところ)

・かきッにチーズをまいてるところ。

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)

・にんじん(1本) ・白ごはん
・じゃがいも(32) ・
・たまねぎ(12) ・
・カレールー(1箱) ・
・牛肉() ・

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 ざいりょうを全部切る
- ② 牛肉をいためる
- ③ そのなべにたまねぎを入れる
- ④ やわらかくなるまで煮る
- ⑤ カレールーを入れる。煮合わせる
- ⑥ エキソクト
- ⑦
- ⑧ 完成!
- ⑨
- ⑩

かんそう ふりかえり よ むずか くふう 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)

もうちょっとカレー以外のものをきけを考えたかな
いといけなかった

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】

キレイにまかれたチーズがおしゃれでこだわりますね。お皿からあふれ出しそうなカレーに、カツもサラダも乗っていて大満足プレートですね★ごはんの“ていたい”でカレーもしっかりとせき止められています◎



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
☆出来

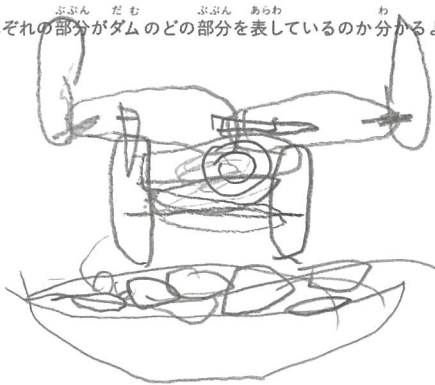


ぼいん
☆ボイン

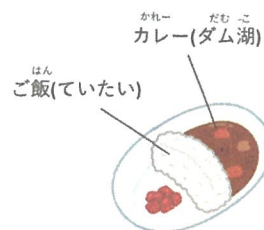
カレー"じ"ぶんとてカ
けられる。

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)

(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)

・ポークビッツ 40こ 米 1240g
・ゴールデンカレー たけぐし 1つ
・とろろ 20g
・りょうをなかにいれ

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 ポークビッツをレンズでたたき
- ② ポークビッツをレンズでたたき
- ③ 米をレンズでたたき
- ④ 米をレンズでたたき
- ⑤ たけぐしにカレーをながす
- ⑥
- ⑦
- ⑧
- ⑨
- ⑩

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)

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】

ポークビッツが40こも入っているのですか！！すごーくうまいカレーですね☆ポークビッツがたてに立っていてビックリ！立てるのがむずかしそうなのに、上手にできましたね◎カレーをじぶんでかけられるのってたのしいですね♪

