

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！）

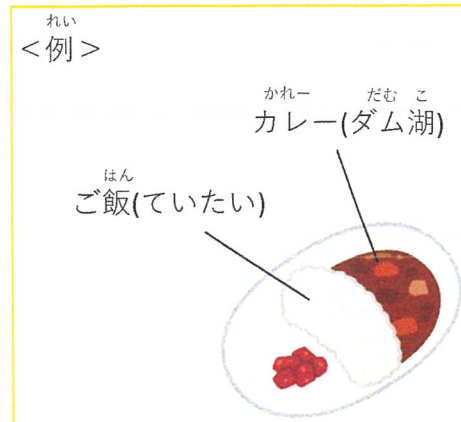
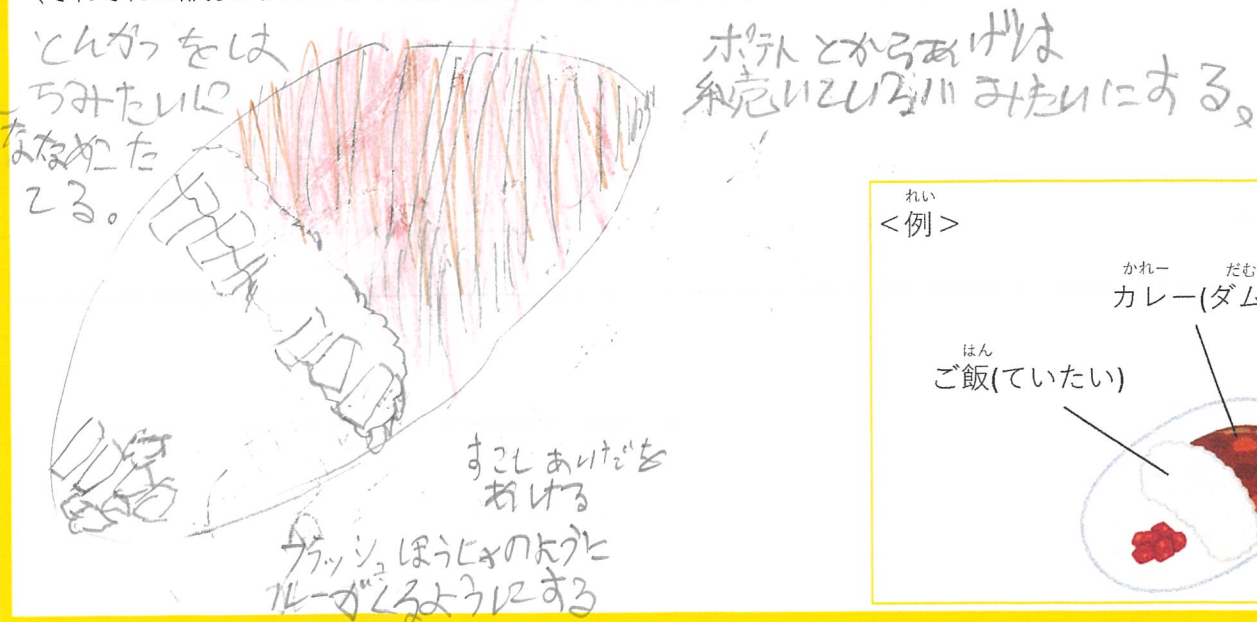


ばいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

こ（はんの）をいたのからあげをぬ けたら、ほうじやとあること。

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！）



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）

・バーモンドカレー（甘口）460g ・水・・・850ml
・牛筋（角切り）1kg ・じゃがいも（中）・・・1/2個 920g
・玉ねぎ（中）2個・・・1.6kg
・にんじん（中）・・・1/2本 400g
・サラダ油・・・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 玉ねぎは半分に取り、平らな面を下にして芯などを取り除き、角切りにする。
- ② じゃがいもは半分に取り、さらに半分にしたものを2等分にして、1個を4等分にする。
- ③ にんじんは半分に取り、平らな面を下にして芯をとり、口の大きめのうしかりにする。
- ④ 厚手の鍋にサラダ油を熱し、牛肉、じゃがいも、にんじんを入れ、肉が焦げ付き、玉ねぎが透き通るまで炒める。
- ⑤ 水を加え、ふたをして煮ます。
- ⑥ 具材が煮あがるとなるまで弱火で中火で煮込み、15分ほど煮ます。
- ⑦ 煮えたら火を止め、ふたを開けてから1分ほど煮込み、よくかき混ぜます。
- ⑧ 再び弱火で煮込み、煮えたら火を止めます。
- 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）

みんなに食べてもらって「おいしかった」という声が出てきて、うれしかったです。また、よかったところは、たまねぎをななめに切ったり、じゃがいものかさをむいたり、煮る時間があがかった。

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】

たくさんのおかずがあってボリューム満点！橋やダムのせき止めまで考えられていて見た目もおいしさも兼ね備えていますね！ほうりゅうしたあとのことも考えられていてとてもうれしいです◎



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

できあがり
☆出来上がり写真

とんかつを
とると...

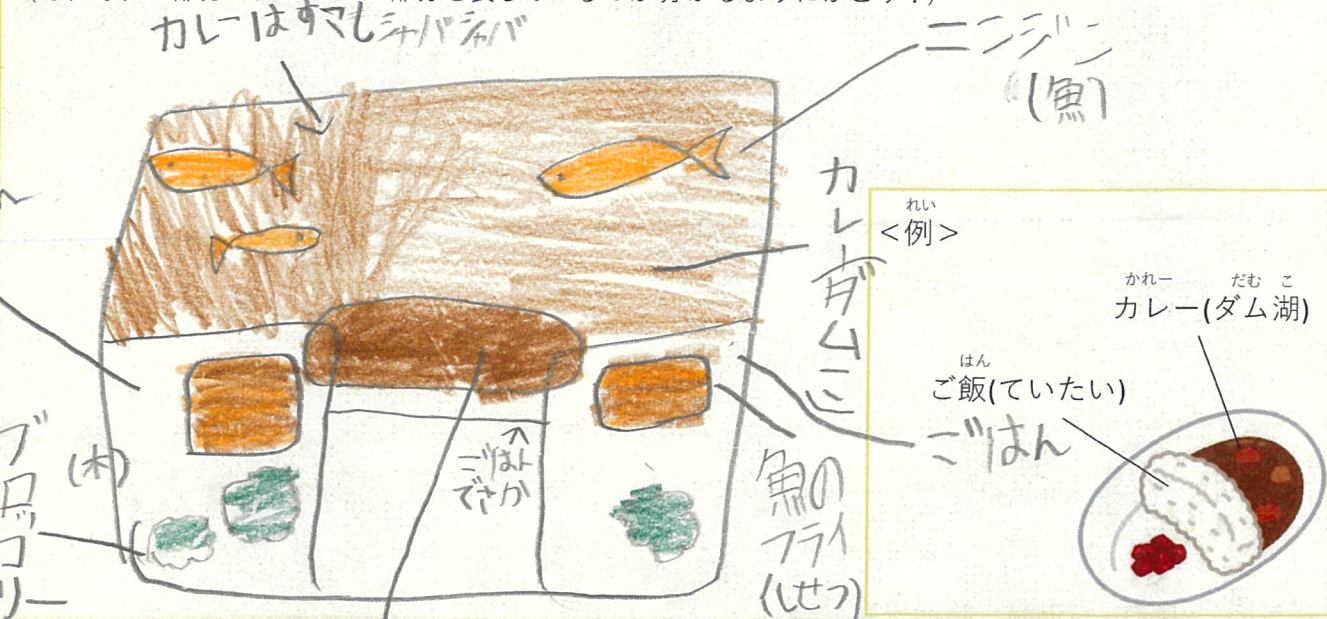


ポイント (気に入っているところ、よく見てもらいたいところ)

カレーをすし「シャバシャバ」にしてながえやすくした

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！)



トニカツ(上に上げるとながえる)

☆

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)

・米
・カレーのルーは、
・たまねぎ☆
・じゃがいも☆
・にんじん本 ☆

・ブロッコリー小さくして3ミ
・魚のフライ2
・にんじん(もりつけ)

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 ご飯をたく。
- ② ☆のせいをきってなべでいためる
- ③ ②に水をいれて15分にこむ。
- ④ 火をとめてカレーをどかして10分にこむ。
- ⑤ もりつけのにんじんを魚の形にきる。
- ⑥ ブロッコリーをやでる
- ⑦ もりつける
- ⑧
- ⑨
- ⑩

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)

にんじんで回るねをつけたけどうまくなくてやめた

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】

にんじんのお魚がたくさん泳いでいてなんて楽しいカレーなのでしょう❖かわいい！カレーをサラサラにして流れやすくしたくふうが素晴らしいです◎とんかつをとるとカレーが流れるしかけもグッドアイデア★写真で流れるところを見せてくれてありがとう！



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！）

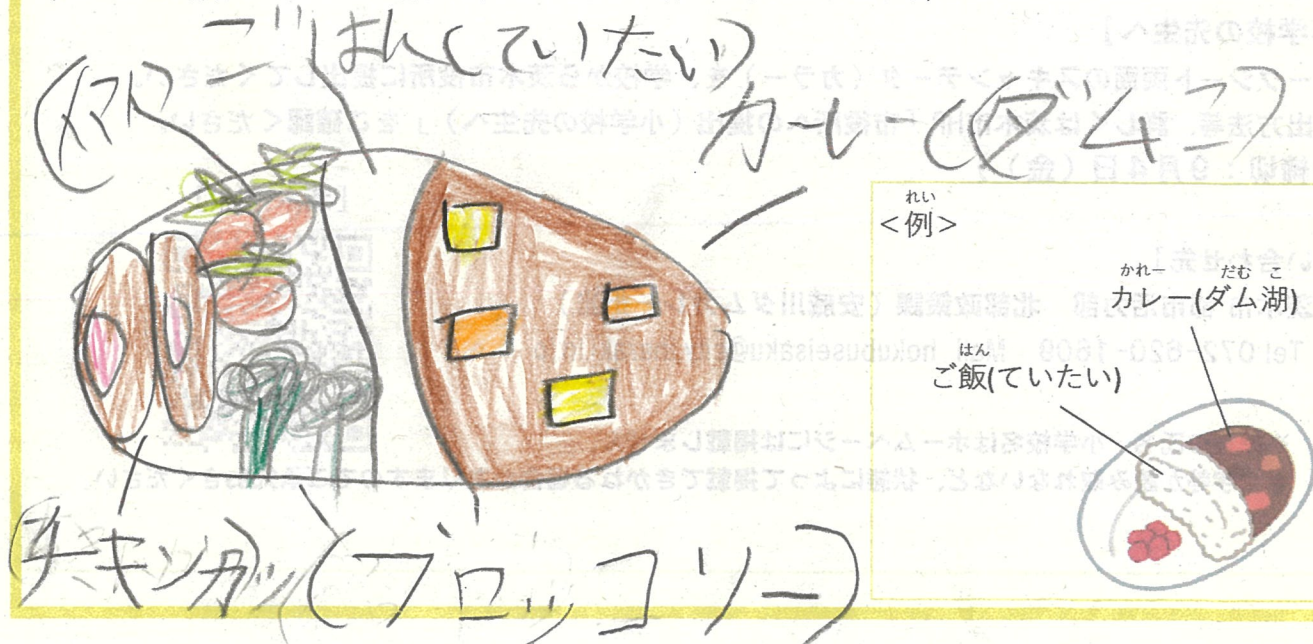


ぼいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

カレーがかわからなくなれるところ。

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）

・ブロッコリー80ぐらむ
・プチトマト12コ
・チキンカツ250ぐらむ
・ごはん800ぐらむ
・カレーうどんぐらむ
・にんじん100ぐらむ
・牛にく150ぐらむ
・じゃがいも150ぐらむ
・玉ねぎ200ぐらむ
・水600ぐらむ

カレーの
ぐらむ

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にんじんたまねぎじゃがいもにくをサ（一口大）に切る
- ②ブロッコリー一口大にキレレンジでチンする
- ③プチトマトヘタをとる
- ④とろろを一口大にちしておこしゅうをうってはんこをつけておける
- ⑤なべにあぶらを入れてカレーのぐらむをいれて水を入れて煮込む
- ⑥カレーのぐらむがやわらかくなったらいんげんをいれてカレー
- ⑦をいれてまぜる
- ⑧もついちじくをつけてよわいひでまぜる
- ⑨おツつけをしてかんせい
- 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）

ごはんがかわのようにつくれすのがよかった
チキンカツのあげものをひでしてできそうでした

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】

おさらからはみ出そうなボリュームまんてんのカレー！チキンカツのあげものをひとりできたの！？じょうずにできましたね◎カレーもぐだくさんでとってもおいしそうです！サイコロサイズに切るのをよくがんばりました☆



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！）

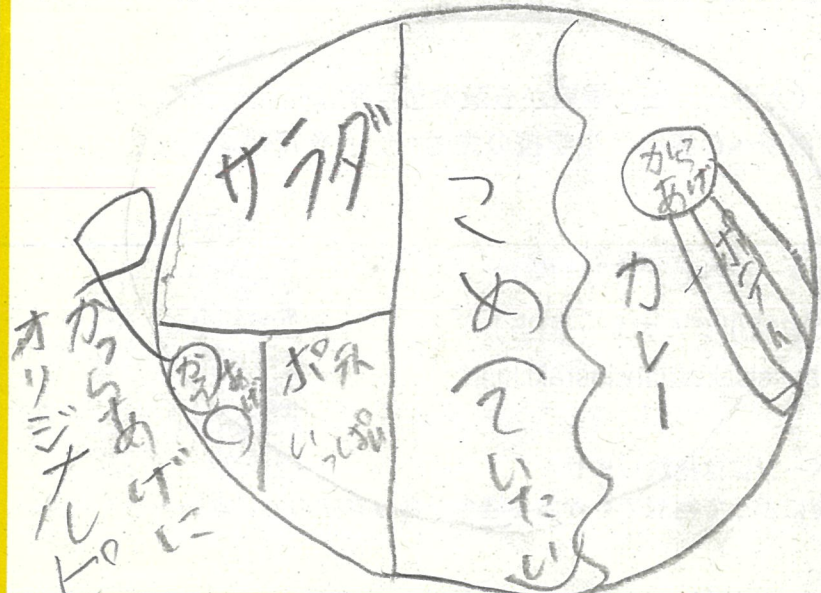


ぽいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

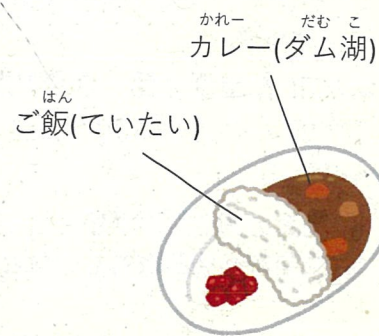
自分で作ったピック。ゴッパンのていたい。
ホテトとからあげのりょう。トマトは、茨木市の花「バラ」
をあげられ、ポテトはフリッパしです。

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）

・からあげ（とりもも）
・ポテト
・おろし
・ササミ、キャベツ、トマト、きゅうり、いんげん、コーン
・カレーのルー（じゃがいも、にんじん、たまご、しょうが、みそ、油、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 にんじん、じゃがいも、たまご、しょうが、みそ、油、塩、こしょうをき。
- ② おろしたものをき。
- ③ ひき肉にしょうが、みそ、油、塩、こしょうをき。
- ④ きざんだじゃがいも、しょうが、みそ、油、塩、こしょうをき。
- ⑤ ササミ、キャベツ、トマト、きゅうり、いんげん、コーンをき。
- ⑥ 火を止め、ルーを入れてかき混ぜる。
- ⑦ とろみがかかると、さじでとろみを出す。
- ⑧ とりもも肉にしょうが、みそ、油、塩、こしょうをき。
- ⑨ れいとうポテトをき。
- ⑩ ゴッパンのていたいを作ります。ここにカレーをそそぐ。ササミ、からあげ、ポテトをはいて、手作りのピックをさしてかんせい。

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）

かあむきがむすかしかったポテトのをりつけのときく
せんした。

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！

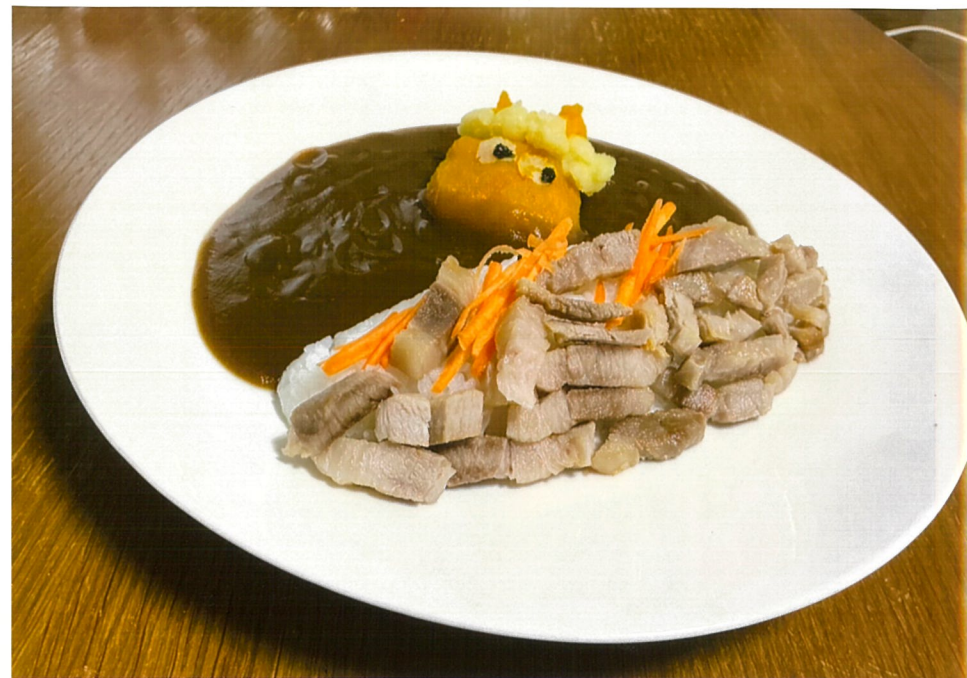
らん がっこう くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

オリジナルピックがかわいくてイラストもステキです。★茨木のブランドメッセージ・茨木童子・茨木市の花「バラ」までしっかりと調べられていて「茨木はかせ」ですね★ポテトで「つりばし」をさいげんするアイデアもグッド◎ポテトもからあげもやさしいたっぷりなカレー！



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）

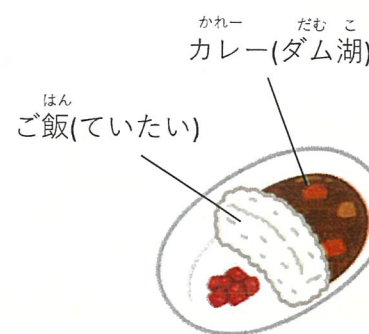
おにいはらき童子がダムをのぞいてる？と

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！）



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
・豚肉
・じゃがいも
・にんじん
・葱

ごはんの皮
・ごはん
・はちみつ
・黒海苔

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 肉を切って糸回くする
- ③ にんじんも糸回く切る
- ④ じゃがいもをつぶしておにの顔を作る
- ⑤ じゃがいもをつぶしておにの髪を作る
- ⑥ ④⑤の部分を海苔で貼る
- ⑦ ④⑤の部分を海苔で貼る
- ⑧ ④⑤の部分を海苔で貼る
- ⑨ ④⑤の部分を海苔で貼る
- ⑩ カレーをかけたかんせい！

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）

肉がおいしかった

ここまで書けたらワークシートは完成！

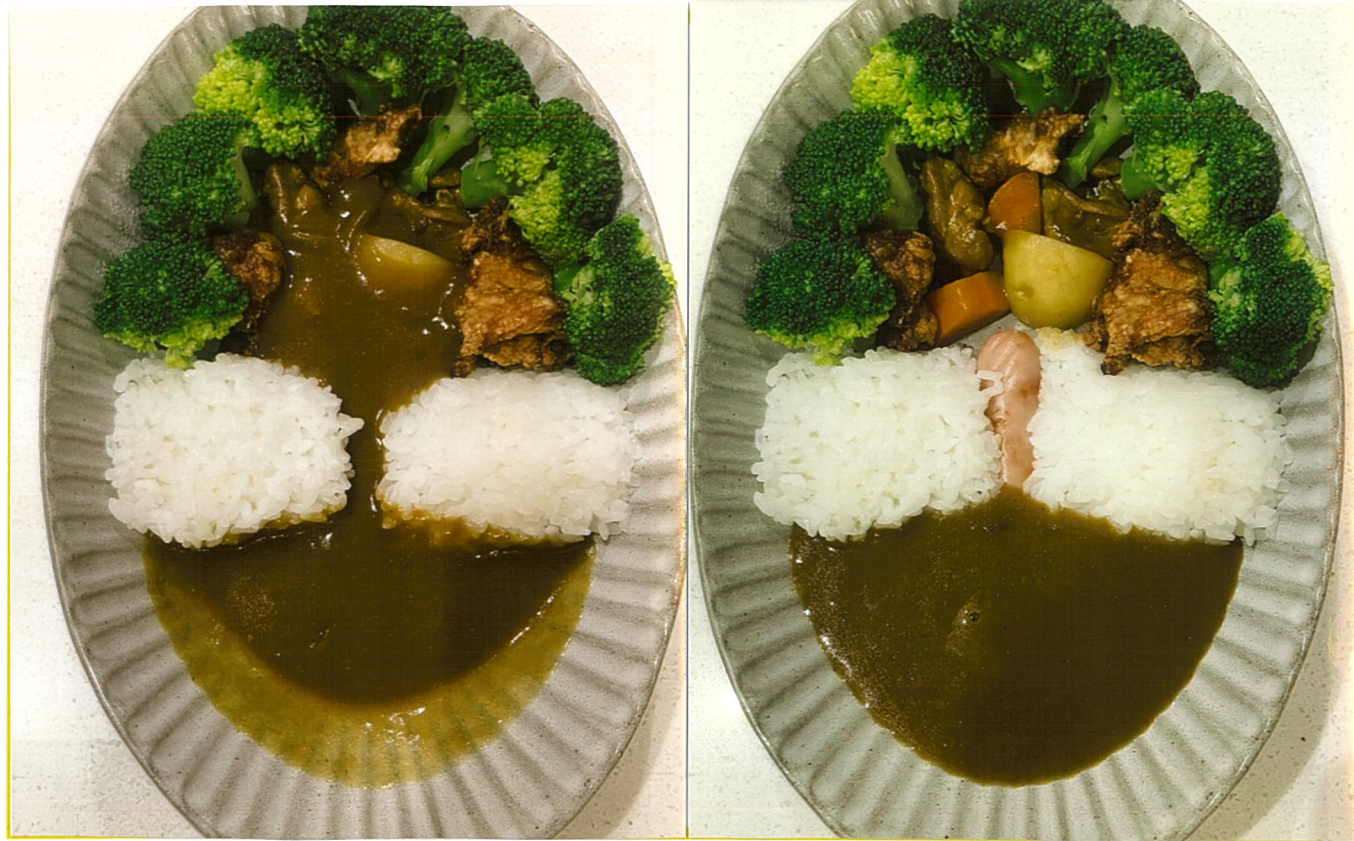
なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

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】

いばらき童子がかわいくてすごい！本当にダムをのぞいているようなお顔をしていますね◎どうやってこんなに上手に作ったのか知りたいです！お肉で“ロックフィル”をさいげんしたアイデアがグッドです◎



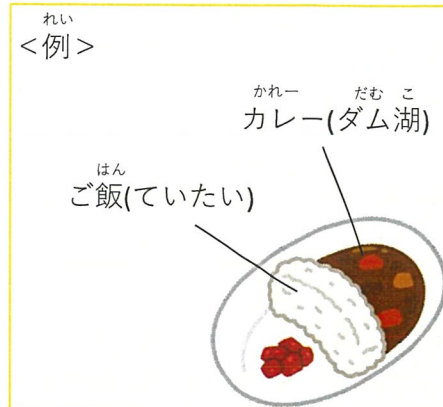
あいがわだむかれー わーくしーと 安威川ダムカレー ワークシート



☆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）
ウインナーをしっかりと流し流しできるところ。

☆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！）



☆用意するもの（4人分）（＜例＞「・牛肉 150g」など）

にんじん 1/2本
玉ねぎ 1個
じゃがいも 2個
とりにく 250g
ルー 1パック

具

油 大さじ1
水 1300g
塩こしょう 一つまみ
ブロッコリー もりつけよう

☆作り方（4人分）（＜例＞「材料をすべて一口大に切る」など）

- ① 具を油でいためる。
- ② 水を入れフットウしたりアクをとる。
- ③ 20分にこんだら火を止めルーを入れとかす。
- ④ 弱火で系約5分時々かきまぜながらにこむ
- ⑤
- ⑥
- 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）
しっかりと流し流しできて良かった。

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】

野菜やお肉がたっぷりでおいしそうなカレーです。ねずみももりつけ★写真を2枚つけて、放流できたところも見せてくれてありがとう！ウインナーを取ると放流するところがナイスアイデアです◎「GODA BRIDGE」について調べ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！）

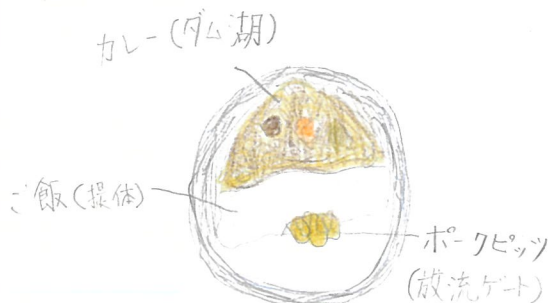


ぼいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

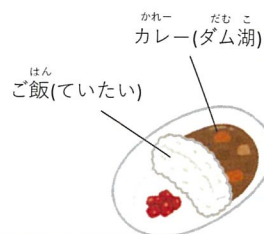
提体に穴があり、その中にポークビッツが入っています。この提体の構造により、ポークビッツを食べると、提体が決壊し、ダム湖がその穴から流れ出てくるという所が気に入っています。

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！）



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 2個
- ・にんじん 1本
- ・じゃがいも 2〜3個
- ・サラダ油 大さじ1
- ・カレールウ 80〜100g
- ・水 700〜800ml
- ・ご飯 お好みで

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 野菜を水にさらす。
- ② 材料をすべて一口大に切る。
- ③ 玉ねぎをいためる。
- ④ お肉を入れていためる。
- ⑤ にんじん、じゃがいもを入れていためる。
- ⑥ 水を入れる。
- ⑦ ぶっとうされてアクを取る。
- ⑧ いったん火を止める。
- ⑨ カレールウを入れて溶かす。
- ⑩ 弱火で少し煮込む。
- ⑪ 盛り付けをする。

かんそう ふりかえり 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）

盛り付けている時、ていたいの一部に穴をあけるのが特にむずかしかったです。

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】

ポークビッツがたくさん入っていてカレーが上手にせき止められていますね◎ポークビッツを食べることで放流するしかけがおもしろい★提体に穴をあけるのがむずかしかったとのことですが、キレイに盛り付けてできています！



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

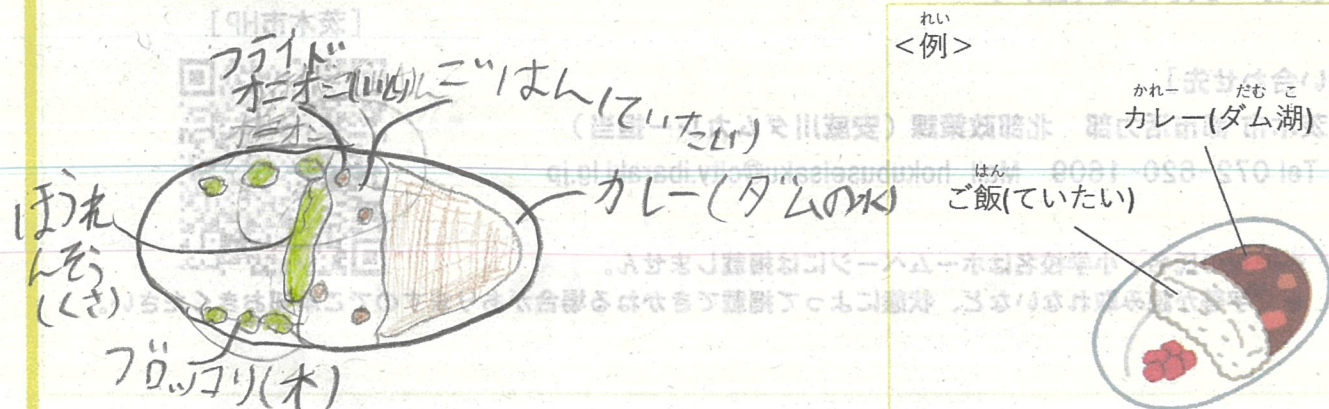
できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



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）
ほうれん草とブロッコリーで木や草を表現しました。
フライドオニオンで石を表現しました。

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！）



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）

- ・あいびぎ肉 130g
- ・たまねぎ 1個
- ・カレーのルー 4さくらんぼ
- ・ごはん
- ・ブロッコリー 半分
- ・ほうれん草 1束
- ・フライドオニオン

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

- ①たまねぎをみじん切りにする
- ②ほうれん草とブロッコリーをゆでる
- ③ほうれん草を一口大にちぎる
- ④あいびぎ肉とたまねぎをいためる
- ⑤火がとあたら氷をいれる
- ⑥カレーのルーをいれてとかしてよく火にかける
- ⑦ごはんをおきうめる
- ⑧ほうれん草とブロッコリーをちぎってフライドオニオンをごはんにかける
- ⑨カレーのルーをおきうめにかけてごはんをせきとめる
- 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）

なにかいれやすくなるのか、むずかしくなりました。
ごはんのていまいをつくるのがうまくてき

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】

フライドオニオンで石を表現したのですね！なんておしゃれなのでしょう！そしておいしそう
☆ほうれん草とブロッコリーの木や草もほんもののようです ♡写真も2まいつけて、放流し
ているところを見せてくれてありがとう ☺



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！）

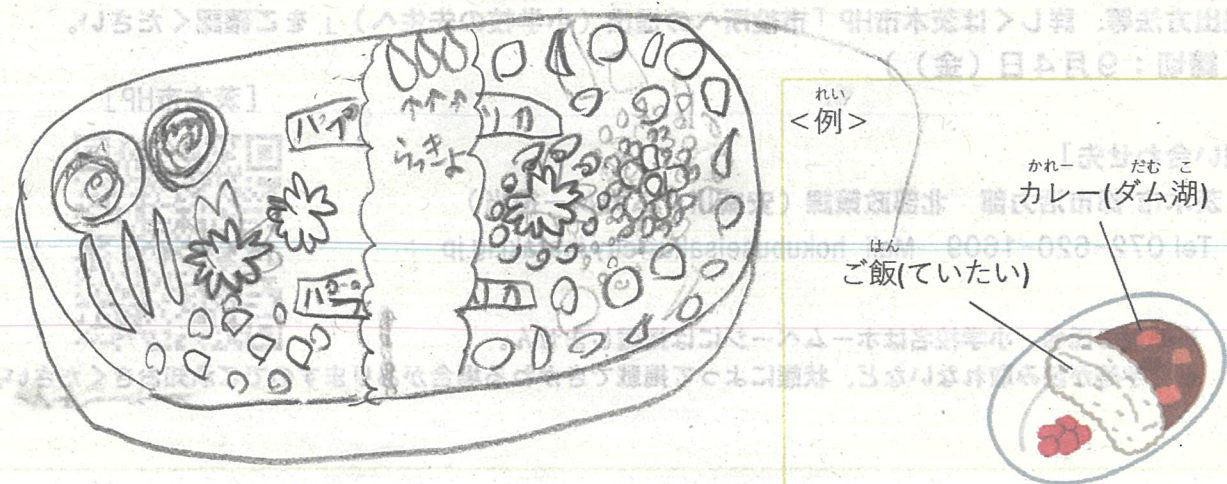


ぼいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

カレーの上に、ミニトマトと花形人参とグリーンピース、
とうもろこしで、花火を作っているところ、

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！）



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）

・メークインのじゃがいも1個（200g）
・赤玉ねぎ1玉
・ミニトマト8つ（赤）
・ミニトマト8つ（黄）
・玉ねぎ半玉
・牛肉（100g）
・おくら（200g）
・オリーブオイル大さじ2
・カレー大さじ1

・あまながとうがらし1こ
・パプリカ2分の1
・グリーンピース2カップ
・にんじん2分の1
・にんじん2分の1
・ルー2分の1
・（人参は）

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り、なべに入れる。
- ② 火をつけて煮る。
- ③ 火がとおたら、水を700cc入れる。
- ④ じゃがいもがやわらかくなったら、カレールー 2分の1箱を入れる。
- ⑤ とうもろこしで、火をとめる。
- ⑥ 血に二ををさける。
- ⑦ かき混ぜる。
- ⑧ カレーをながしこむ。
- ⑨ 切ったミニトマトとコーン、パプリカとにんじんを、花火のようにつける。
- ⑩ のせた人参は、ちぎりをのせる。

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）

去年よりも出来あがりかよかったと思いました。
花火のようにカレーの上にトッピングするのも、さすがにか
たけと上手にできていたと思います。

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！

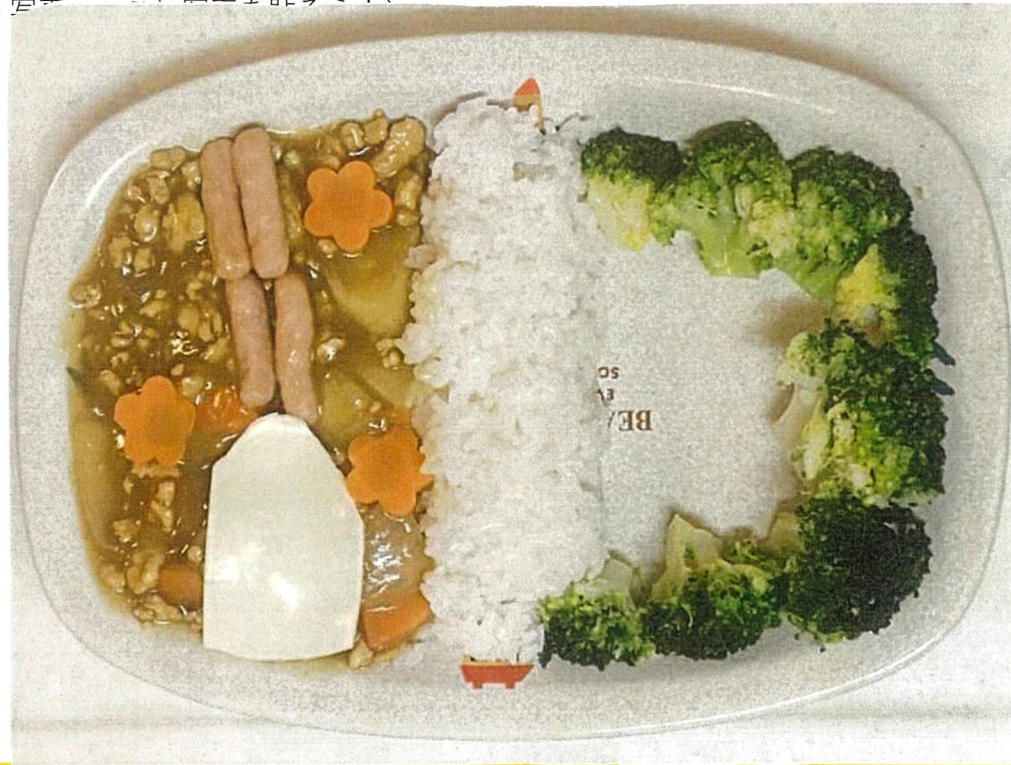
らん がっこう くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

栄養満点の野菜を使って花火を表した発想がすばらしい！*野菜の形も1つ1つかわいいです
♡カラフルなカレーでおいしそう！写真もたくさんつけてくれて放流の様子がマンガみたいに
見られて楽しかったです♪パプリカでせき止められているところがすごい！



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

できあがり
☆出来上がり写真

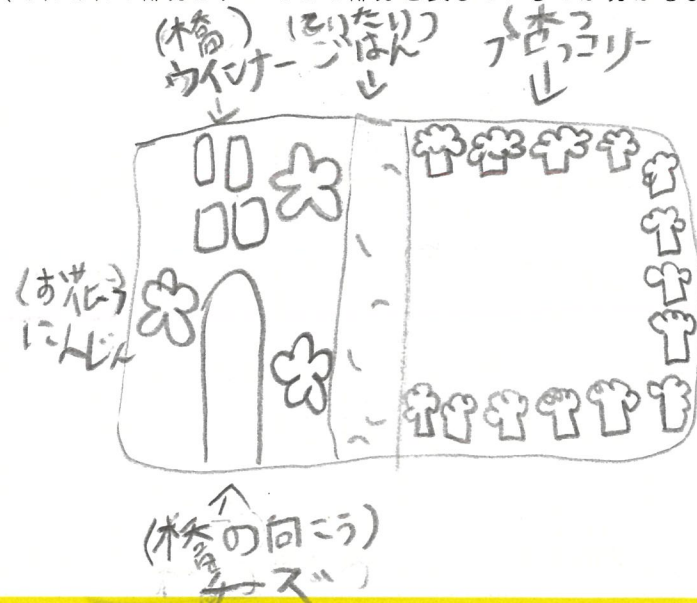


ポイント (気に入っているところ、よく見てもらいたいところ)

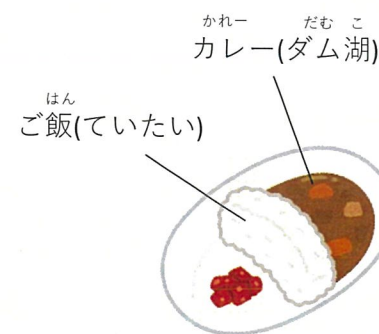
ウィンナーでつり橋を作り橋の向こうも作ったところ。
お花でかざったところ。
ブロッコリーで木を作ったところ。

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)

(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 4人分
- ・にんじん 1本
- ・じゃがいも 3個
- ・たまねぎ 1個
- ・チーズ 1まい
- ・ウィンナー 4本
- ・ごはん 4号
- ・ブロッコリー ときりょう
- ・お肉
- ・水 600ml

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★を10サイズに切ります
- ②大きめのおなべに油をしいて、★ミンチをしちめます
- ③水全てを入れ、にこめます
- ④火を止め、ルーをわり入れよくかします
- ⑤時々かきまぜながらにこめます
- ⑥おさげカレーとごはんを盛りつけます
- ⑦ブロッコリーとウィンナーを盛りつけ、チーズを溶かしに切り盛りつけます
- ⑧かんせいです
- 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)

橋が上手にできてよかった
カレーがおいしいものがおかわりをむくことができた
ほうちょうやヒーラーが上手にできるようになりたい

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！

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】

にんじんがお花の形になってかわいいです★ウィンナーでつり橋、ブロッコリーで木を作
って工夫がいっぱい、つり橋の向こうがわまでよくかんさつし、表現できていますね◎「ほう
ちょうやヒーラーが上手にできるようになりたい」またおもしろいチャレンジしてみね♪

