

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！）

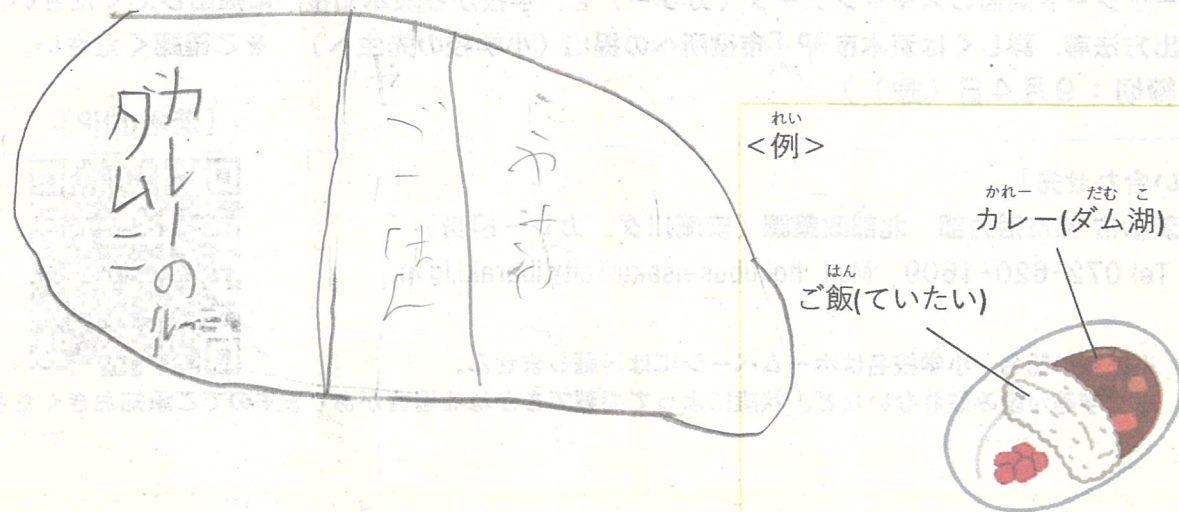


ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

カレーのルーは、
ダムの湖をイメージして、
赤い色にしています。

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！）



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 1/2 (た) ・ブロッコリー 1/2 本
・ごはん
・じゃがいも 3 個
・にんじん 1 本
・たまねぎ 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 野菜を食べやすいように一口大に切る。
- ② 人参・じゃがいも・ブロッコリーを茹でる。
- ③ ひき肉と玉ねぎを炒めて、ルーを作る。
- ④ お皿に、ごはんを盛り付けて、野菜が崩れないように盛り付ける。
- ⑤ 最後にルーを入れて完成！！

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）

カレーのルーは、
ダムの湖をイメージして、
赤い色にしています。

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 ていしゆつ
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 ていしゆつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

なんてカラフルなカレー★野菜がたくさんでバランスの良いカレーですね！食べるときにカレールーを放流して野菜と混ぜていくのが楽しそうで、ますますおいしそうです！ご飯の“ていたい”が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！）

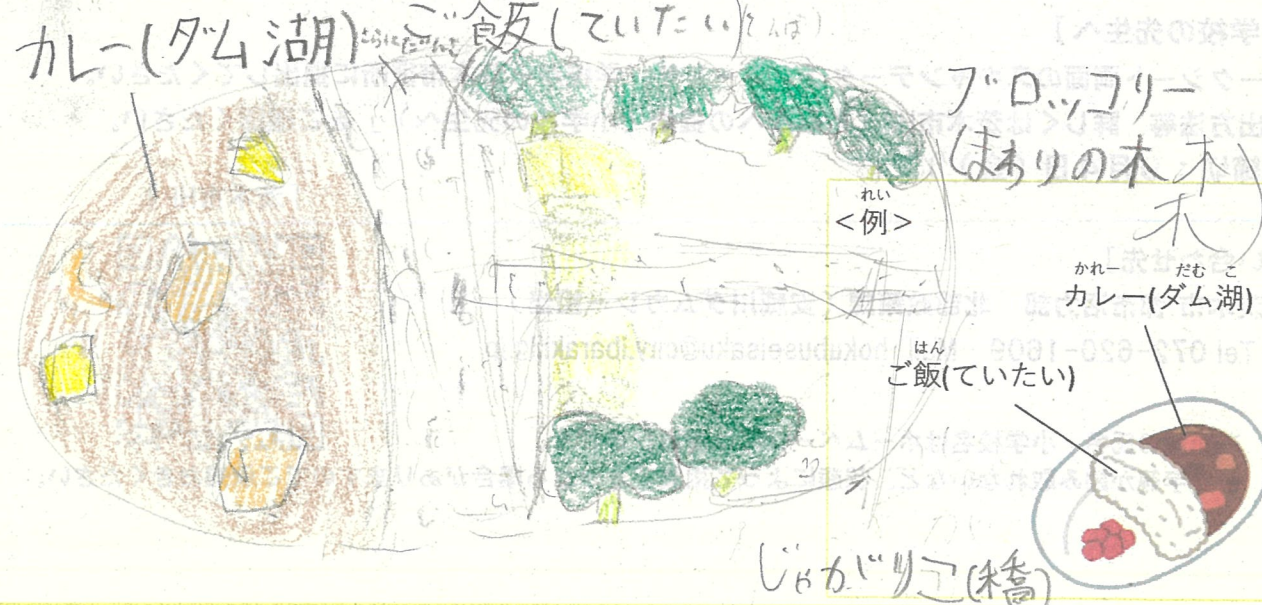


ぼいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

じゃがりこでじゃとうとフリはしをさしこんできたところか
気にしてる所です。

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！）



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 200g
- 玉ねぎ中7玉
- にんじん 1本
- じゃがりこ 1個
- 水 550ml
- フロッキー半分
- カレーウ
- じゃがりこ

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 じゃがいもをお肉と一緒に一口大に切る。
- ② 油で具をじっくりいためて水を加える。
- ③ ②の具を潰してペースト状にする。
- ④ ③のペーストにカレーウを加える。
- ⑤ 火を止めてルウを入れてとろみをつける。
- ⑥ お皿の中央に盛り付け、そのお皿の周りにフロッキーを盛り付ける。
- ⑦ カレーをフロッキーを盛り付けたはんたいかわに入める。
- ⑧ じゃがりこをカレー側りに米とお皿にのっかるように1、2本刺さる。
- 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）

おもしろかったところは、米をかためて、フロッキーのところにカレーが
もみえるように工夫したところ。よかったことは、じゃがりこを1本刺さ
すべにつくったところ。

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】

じゃがりこを使って立体的なつりばしを作るなんてすごいアイデア★ワクワクします♪カレ
ーが流れないようにお米をかためた工夫もすばらしい◎とても上手にせき止められていま
すね！フロッキーでたくさんのお米を上手に表せましたね！



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！）

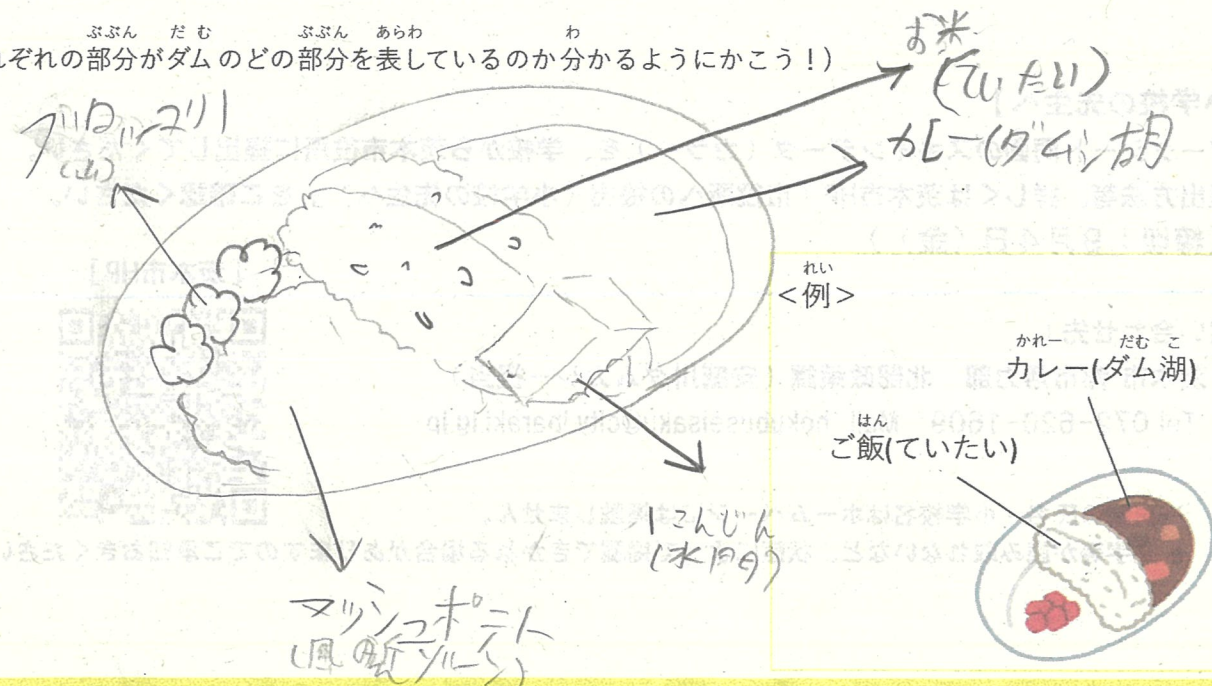


ぼいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

マッシュポテトにブロッコリーをさしたところ

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！）



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
- ・ブロッコリー
- ・玉ねぎ
- ・とり肉150g
- ・米2合
- ・ジャガイモ
- ・水750ml

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、ジャガイモとタマネギの皮をむく
- ② ジャガイモとにんじんをむす
- ③ タマネギをみじんきりにしていためる
- ④ とり肉もいためる
- ⑤ 水をいためた肉のところにいれる
- ⑥ 水がふつふつしたら、カレーを入れ15分ほどにこむ
- ⑦ お皿にいたった米を入れる
- ⑧ ジャガイモをマッシュポテトにしてお皿にもりつける
- ⑨ にんじんをいたった米に水で洗っておく
- ⑩ ブロッコリーとカレーをお皿にもりつける

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）
玉ねぎをみじんきりにするとき、玉ねぎの成分が目にしみてうらかった

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】

マッシュポテトで風の丘ゾーンを表しているんですね！ブロッコリーをさして作った山で、ますます風の丘ゾーンらしさが出ていますね◎カレーとマッシュポテトの組み合わせ、とてもおいしそうです♪



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！）



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）
ウイナーが1本と半分のやつがあるけど、この1本半の1本の
ほうをひければカレーがでてくる

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）

牛肉 180g
ニンジン 1/2本
ウイナー 6本
ブロッコリー 半房
ジャガイモ 1コ

米 2合
たまねぎ 1コ
カレー 4ヶサ
コンソメ 1コ
カレーコ大さじ

塩コショウ少々
水 400ml
バター 10g
ニンニク少々
しょうが少々

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 たまねぎをみじんぎりにしてバターでいためる。
- ② ニンジン、ブロッコリー、ジャガイモを一口大に切りにして2分。
- ③ 牛肉は塩コショウをしてバターで焼く。
- ④ 鍋に水、コンソメ、たまねぎ、牛肉、カレーを入れて火をとめてカレー
- ⑤ 煮えたらカレーコを入れる。
- ⑥ 15分ほど煮ている間にウイナーをボイルする。
- ⑦ もりつけて完成。
- 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）
会では、すかさずかきとって書いてみた。カキは、ほんとで
うように思った。

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】

写真を2まいつけて、放流されるところを見せてくれてありがとう！ウイナーを取るとカレーが出てくるのがナイスアイデアです★こだわって作ってくれたことが伝わります。野菜やお肉でバランス良く、おいしそうなカレーですね◎おなかパンパンになったかな？◎



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！）

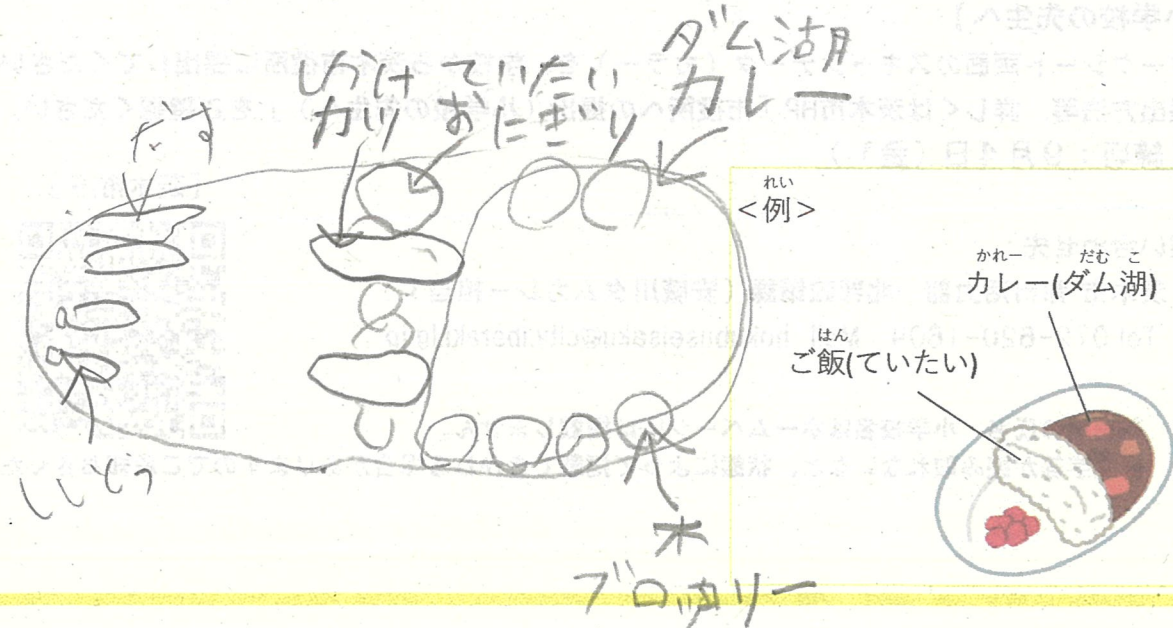


ぽいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

とんかつで、しかけを作。て、とんかつをぬくと、放流
されること
なすと、しいとうは、茅葺のをのびたところ

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！）



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）

玉ねぎ大2コ
じゃがいも2コ
サラダ油大1
なす1本
しいとう8本
ごはん3合
とんかつ
ルー1箱
おろし大根

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玉ねぎをみじん切りにする
- ②なすを切る
- ③じゃがいもをすりつぶす
- ④フライパンにサラダ油をいれて玉ねぎ、じゃがいもを炒める
- ⑤なす、しいとうを、すりつぶす
- ⑥15分にする
- ⑦にたら、ルーを入れ、さらに5分にする
- ⑧ごはんを粥のようにする
- ⑨とんかつを、せき止めにつかう
- ⑩なす、しいとう、いそであげをのせたら完成

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）

1400mlでやっただけで、うまく、ルーがながれなかったから、もう少しを、やしたらよかった

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】

なんておいしそうなカレー！茨木産のなすやしいとうを使っているところがすばらしい◎とんかつを取ると放流されることもナイスアイデアです★野菜もランチョンマットもカラフルでとってもおしゃれ★



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）

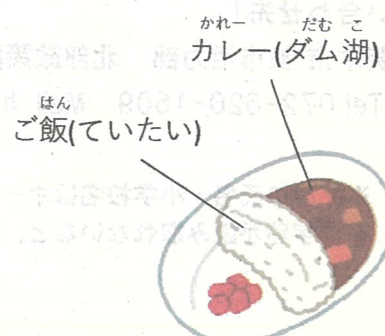
カレーがえといてないよ、こせもとめ、こ。

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！）

まわりのごはんぐでいたい
ルーがだこ

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 200g
- ・ にんじん 1本
- ・ 牛乳 300g
- ・ しめじ 1個

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 ざいりようをすてきる
- ② いためる
- ③ お水をみれる
- ④ にこむ
- ⑤ あくをゆる
- ⑥ カールをいれる
- ⑦ ごはんをすりつける
- ⑧ ごはんの腸に油をあける
- ⑨ まん中にルーをそそぐ
- 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）

やさいをちいさくき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】

このもり付け方、おしゃれ!!カレーも上手にせき止められていますね!ルーがはみ出てなく
てすごい!「やさいをちいさくきるのがむずかしかった」とのことですが、とてもおいしそ
うなカレーができています◎



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！）

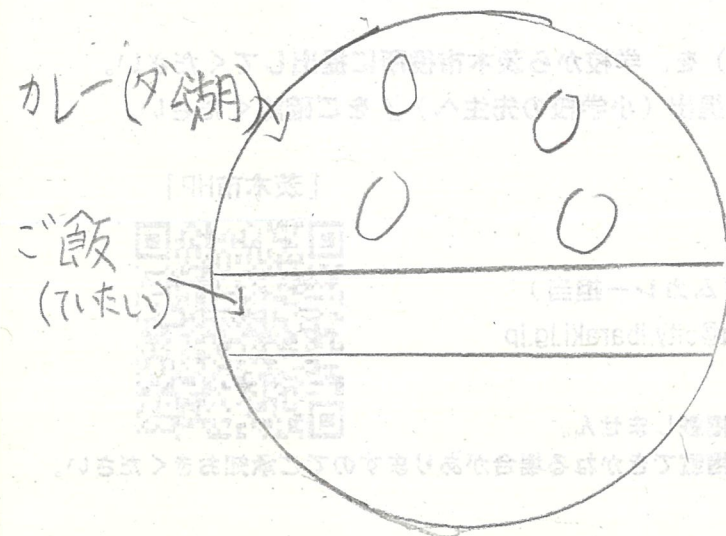


ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

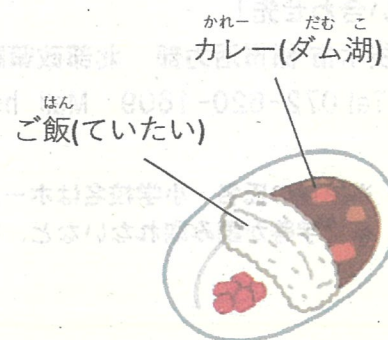
カレー(ダム湖)とご飯(いたい)を均等に、カレー又は、ご飯が
あまらないようにしたところ。

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）

・じゃがいも5個(小) ・水 1300ml
・にんじん1本 ・カレー 230g
・玉ねぎ1玉
・鳥もも肉200g } ぶつ切。
・牛肉 200g } 切り。

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、にんじんを洗う。
- ② 玉ねぎの皮をむく。
- ③ じゃがいもは一口大に、にんじんは5センチ、玉ねぎはうす切りになる。
- ④ 圧力なべの中に、カレー以外、全ての材料、水を入れる。
- ⑤ 圧力なべを火にかけて、シュ〜となった後火をとめる。
- ⑥ なべの圧力が下がったら、ふたをあけ、カレーを入れる。
- ⑦ カレーが全てとけたら、ふたを外したまま、ふたたび火にかける。
- ⑧ かきまぜながら、約10分間にこむ。
- ⑨ 火をとめる。
- ⑩ ご飯をいいたいに見たて、真ん中に置き、左側か右側にカレーを入れたら完成。

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）

にんじんかきたくて、切るのが、美味しかったです。
もう少しとろみを出したら良かったなと思いました。

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】

カレーとご飯がキレイにもり付けられていますね。お皿からはみ出るほど大きなトッピングで、ますますおいしそう！安威川ダムについてもしっかりと調べて、分かりやすくまとめられていて素晴らしいです◎



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

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）

お米のガベを分厚くし、カレーがはみ出ないように（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）

- ・にんじん(1本)
- ・玉ねぎ(2個)
- ・ウィンナー(8本)
- ・フライドチキン(4個)
- ・豚肉(200g)
- ・じゃがいも(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）

- ① 皮をむく。
- ② 具材を切る（一口サイズ）
- ③ 肉をいためる。
- ④ 玉ねぎもにんじんもいためる。
- ⑤ 水を入れてらっとうこせる。
- ⑥ 火を止める
- ⑦ ルーを少しずつ入れる
- ⑧ また火をつけてとろみをつける（弱火）
- 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）

ライスでルーが流れないように高めにかべをつくった。

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】

ご飯の“ていたい”を厚くしてカレーがはみ出ないように考えてくれたのですね！工夫を重ねて、きれいにせき止められています。ウィンナーやフライドチキンで街まで表現していて、良い仕上がりです◎



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！）

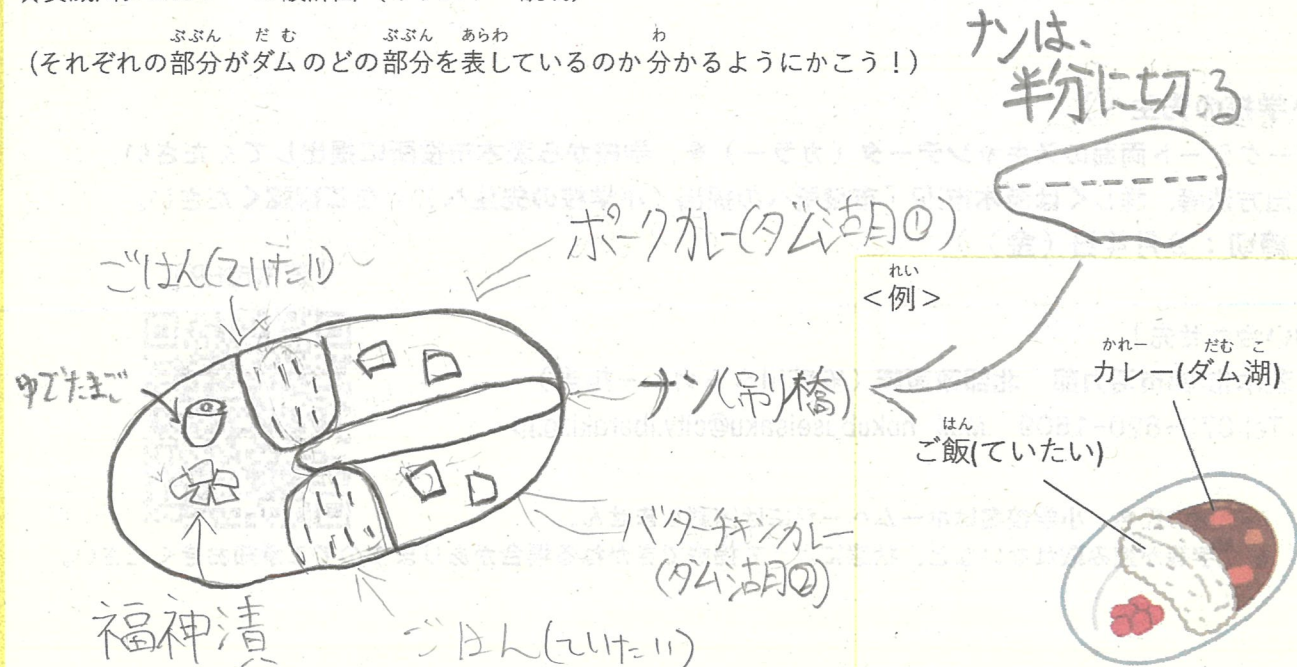


ぼいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

ナンが吊り橋のイメージでしかけにもなる。
ナンを取ると2種類のカレーが放流される。

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！）



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）
・ポークカレー
・豚肉250g
・玉ねぎ中1個
・にんじん1本
・じゃがいも4個
・カレー適量
・にんにく、しょうが適量

その他
ナン、福神漬
市販のもの
ゆで卵
野菜
など
へ
トッピングお好みで

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とりにヨーグルトとカレー粉を適量入れてつけたむ。
- ②玉ねぎをみじん切りにして火が通る。
- ③にんじん、じゃがいもを好みの大きさに切る。
- ④ポークカレーを作る。
- ⑤豚肉を炒め、にんじんとじゃがいもと玉ねぎを入れてさらに火が通る。
- ⑥⑤ににんにく、しょうがと水と適量入れて煮込み、バターを適量入れる。
- ⑦バターチキンカレーを作る。
- ⑧玉ねぎとトマト缶と調味料と水と適量入れて煮込む。
- ⑨つけこんどとりにヨーグルトとバターを適量入れてさらに煮込む。
- ⑩盛り付けて完成

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）

ダム湖のしかけを考えるのが楽しかった。
ナンが吊り橋のイメージでしかけにもなる。
ナンを取ると2種類のカレーが放流される。
放流する前は2種類のカレーを楽しむ。放流後はよりおいしい。

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】

カレーが2種類でビックリ！ナンの吊り橋も大きくてダイナミックですね！カレーが混ざってよりおいしくなるなんてナイスアイデア★用意するものや作り方も色分けをして分かりやすくまとめられています！



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

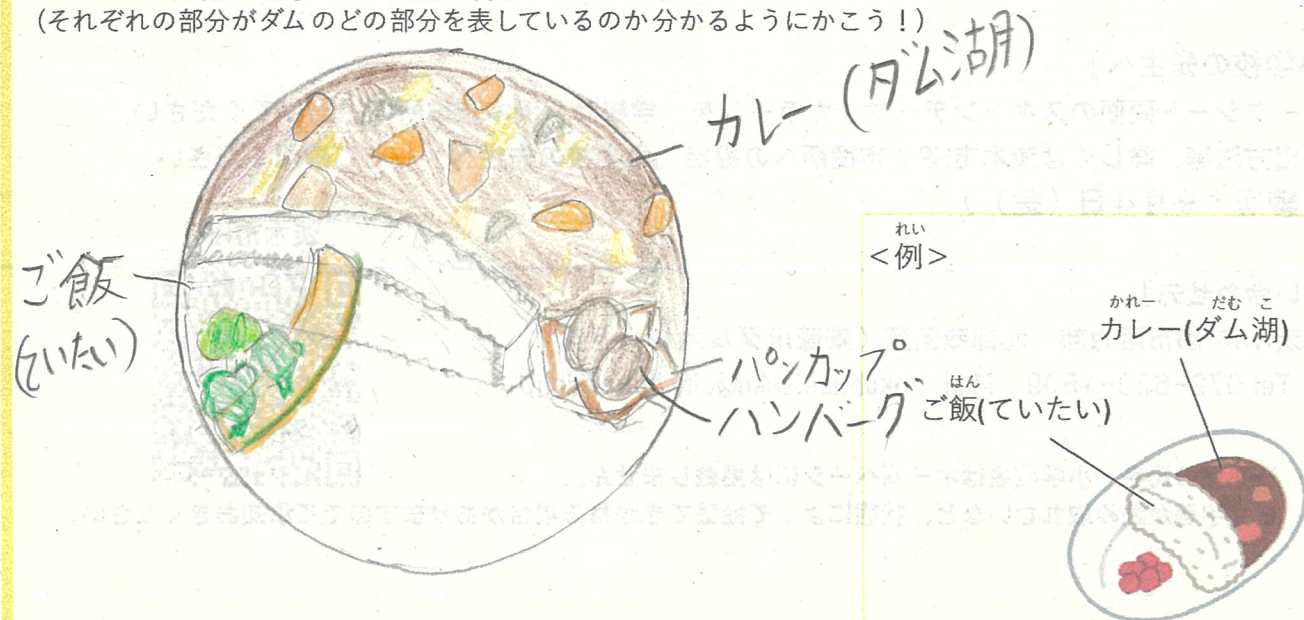
できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



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）
ハンバーグをトッピングするだけでなく
パンカップに入れてそえてみました。

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！）

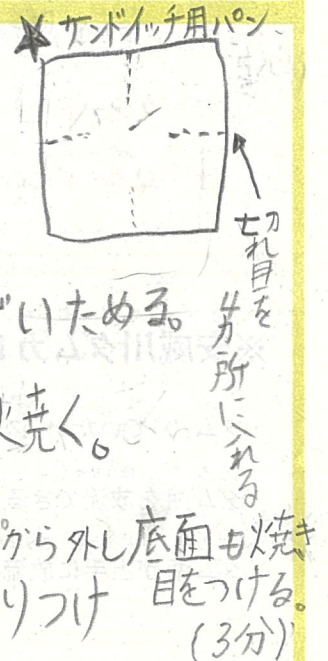


ようい にんぶん れい ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（＜例＞「牛肉 150g」など）

・豚肉 200g ・カット外巻 200g (ミニハンバーグ) サンドイッチ用パン 4枚
・じゃがいも中2個 ・ブイヨン固形個 1個 合びき肉 350g ブロccoli 120g
・人参 中1本 ・水 600cc ・玉ねぎ 中1/2個 かぼちゃ 120g
・玉ねぎ 中1コ ・カレー 約1箱 ④しょうが 少々
・しめじ 100g ④豆腐 80g
・サラダ油 大さじ1/2 ④塩・こしょう・ナメグ 適量

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）

(カレー)
①内・野菜を一口大に切り、サラダ油で具材をいためる。
②あくを取り、水を入れブイヨン、カット外巻も入れ煮込む。
③具材がやわらかくなったら、ルーを入れる。
④(ミニハンバーグ) みじん切りにした玉ねぎをキャラメル色になるまでいためる。
⑤合びき肉に、いためた玉ねぎ、④を加えよく混ぜ火を止める。
⑥ブロッコリー、うす切りにしたかぼちゃをゆでフライパンで軽く火を止める。
⑦サンドイッチ用パンに切れ目を入れアルミカップにセットし、
⑧トースターで4分火を止める。パンのカップをつくる。アルミカップを外し底面も火を止める。
⑨お皿に、ごはん・パンカップ(ミニハンバーグを盛る)・ブロッコリーを盛りつけ、目をつける。(3分)
⑩最後にルーをよそって完成。



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）
カレーとハンバーグ作りの同時進行が大変だったけど楽しかった。
玉ねぎのみじん切りが難しかった。

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】

きれいに盛りつけてきていますね★ハンバーグをパンカップに入れているところがナイスアイデア★ご飯の“ていたい”でカレーがきちんとせき止められているのがすごい！用意するものや作り方もとても細かく書かれていてビックリしました◎絵も上手！

