

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！）



← ダムの放流

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）

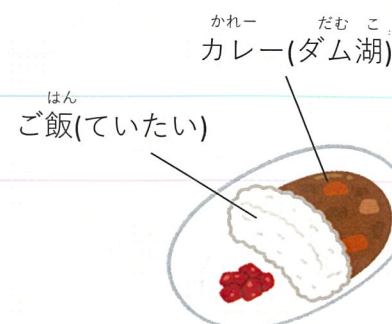
- ・ホホをブロッコリーでしたこと
- ・ウィンナーで橋を作ったこと

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！）



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
- ・合いびきミンチ
- ・じゃがいも
- ・にんじん
- ・たまねぎ
- ・コンソメ
- ・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 里芋をむいて切る
- ② 里芋をバターでよくいためる
- ③ ミンチを塩コショウでいためる
- ④ ②と③と合せて水を入れる
- ⑤ コンソメをいれてよくいる
- ⑥ 本くをとる
- ⑦ カレーのルーを入れる
- 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）

たのしかたし、おいしかったし、ごはんをダムにしてみました。

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】

ダムの写真を見ながら作ってくれてありがとう★そのままの形でダムカレーが再現できていてすごいです！しっかりと観察できていますね◎ウィンナーのつり橋も、カレーに浮いていてわたれそう！放流の様子も写真で分かりやすく見せ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 しゃん しゃん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼る）



ぽいんと まい 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）

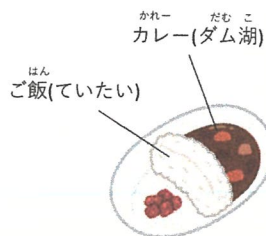
ソーセージをぬいたらルーがはき氷さめるてる

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 ぎゅうにく
☆用意するもの（4人分）（<例>「牛肉 150g」など）

・ルー 77g
・肉 167g
・玉ねぎ 267g
・じゃがいも 150g
・にんじん 67g

・水 467ml
・ブロッコリー 1/4
・ズッキーニ 1個
・パプリカ 1個
・ソーセージ 4本

ご飯茶碗 4杯
・オクラ 4本

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

- ① 里予 菜食ややすいようにちりなべに入る
- ② 中火で火少ぬる玉ねぎしんなりするまで
- ③ 弱火で水を入れてにこむ
- ④ その間にズッキーニ、パプリカ、オクラをすあげします。
- ⑤ 火を止めルーを入れます。
- ⑥ 弱火でとろみがつくまでにこむ
- ⑦ もりつける
- ⑧ 完成
- 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）

ソーセージをぬいたらルーがはき氷さめたこと
初めでのすあげがなかったこと

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】

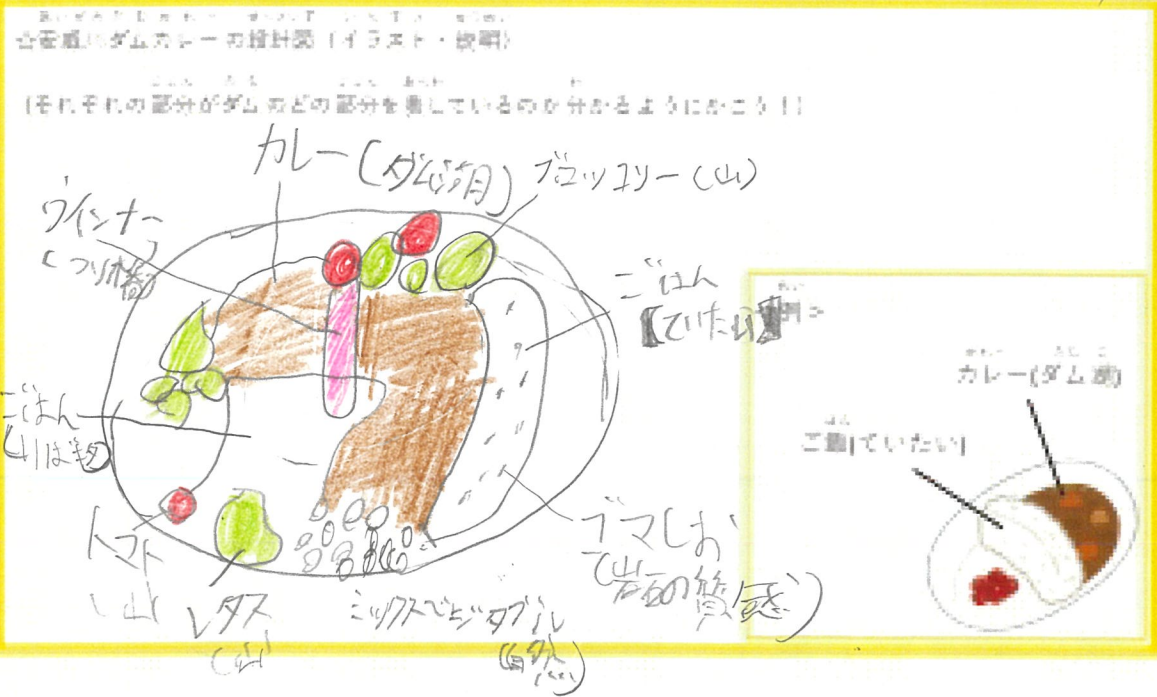
とてもおしゃれでおいしそうなカレーですね♪野菜で風の丘ゾーンを表している発想がすばらしい！初めてのすあげもがんばりましたね◎ブロッコリーをご飯にさして立体的にしているところに個性が光っていますね



安威川ダムカレー ワークシート



カレー(ダムカレー)がもれないようにごはんをしっかりと盛って、カレーのつり橋やミックスベジタブルで色鮮やかに仕上げたところがポイントです。



- 合用するもの(4人分) (<例>「・牛肉 150g」など)
- 豚バラ肉 200g
 - 玉ねぎ 2個
 - にんじん 1本
 - じゃがいも 2個
 - カレー粉 1箱
 - トマト 20g
 - レタス 適量
 - ブロッコリー 1株
 - ミックスベジタブル 1箱
 - ウィンナー 1本
 - ごはん
- トッピング

- 合作り方(4人分) (<例>「材料をすべて一口大に切る」など)
- ① 豚肉、じゃがいも、にんじん、玉ねぎを一口大に切る。
 - ② トッピングを洗い、水きる。
 - ③ 鍋に油を入れ、豚肉をいため野菜をいため。
 - ④ 水を入れ煮込む【15分】
 - ⑤ 野菜がやわらかくなったらレタスを入れかき混ぜる。
 - ⑥ 皿にライスを入れ、形をととのえ、ごはんを盛る。
 - ⑦ トッピングをのせて、カレーを入れる。
 - ⑧
 - ⑨
 - ⑩

合感想、ふりかえり(良かったこと、悪かったこと、もっと工夫すれば良かったこと など)

カレーがもれないようにごはんをしっかりと固めるのがポイントです。ごはんをしっかりと固めて、カレーのつり橋やミックスベジタブルで色鮮やかに仕上げたところがポイントです。

ここまで書い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】

ミックスベジタブルが色鮮やかでワクワクします♪カレーの上で、ウィンナーのつり橋が向こう側にかかっていて、しっかりと支えられているところがすごい!!「ていだい」と「いばきた」でご飯が2か所あって地図みたいで楽しいカレーですね◎



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
☆出来上がり

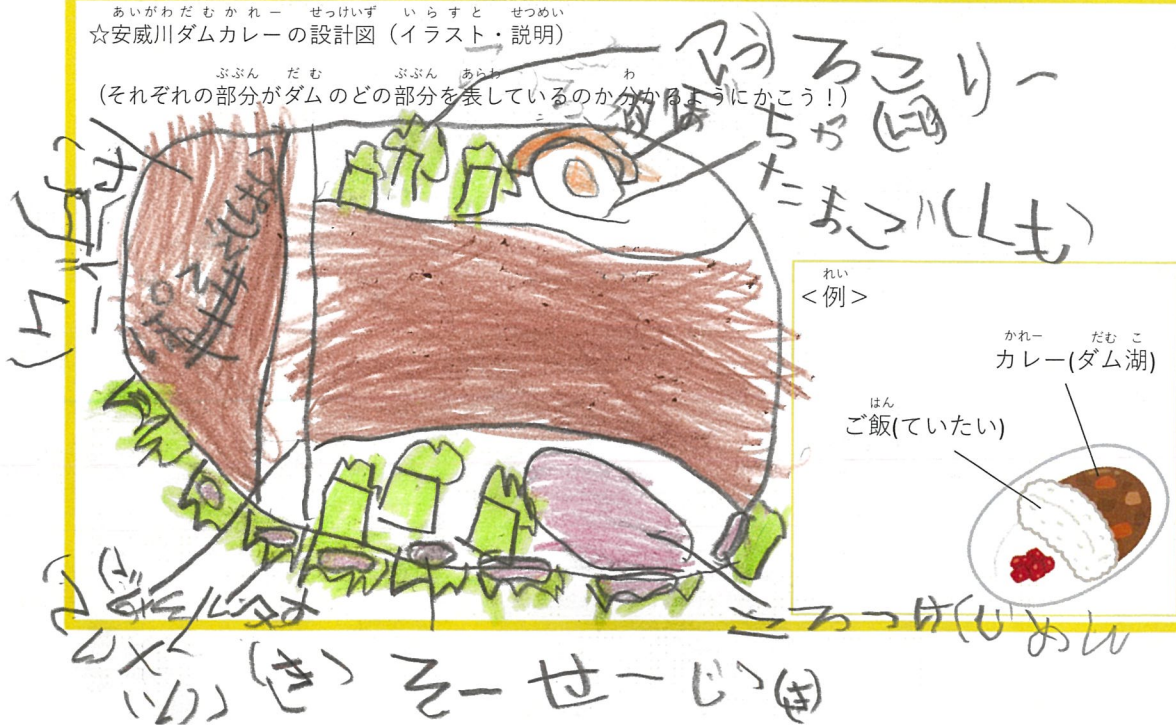


ポイント (気に入っているところ、よく見てもらいたいところ)

レタスとソーセージをきにし
てとこる。

あいがわだむかれー せけいず 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!)



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)

カレーのレ
たまご
じゃがいも
レタス
ソーセージ
ぶたにく 200g
ソーセージ
たまご
じゃがいも
ばつと

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 ひんであがをきく。
- ② たまごをきく。
- ③ みずをきく。
- ④ ひんであがをきく。
- ⑤ ひんであがをきく。
- ⑥ ひんであがをきく。
- ⑦ ひんであがをきく。
- ⑧ ひんであがをきく。
- ⑨ ひんであがをきく。
- ⑩ ひんであがをきく。

かんそう
☆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)

たまたまききるときにみてもいいかな

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】

おさがが見えないくらい大盛りでおいしそう★ポテトでつりばし、たまごでも、コロッケで
じめん、カボチャでにじ、レタスとソーセージで木をつくったアイデアがすばらしいです◎ダ
ムのまわりもたくさんかざりつけてくれてありがとう!



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

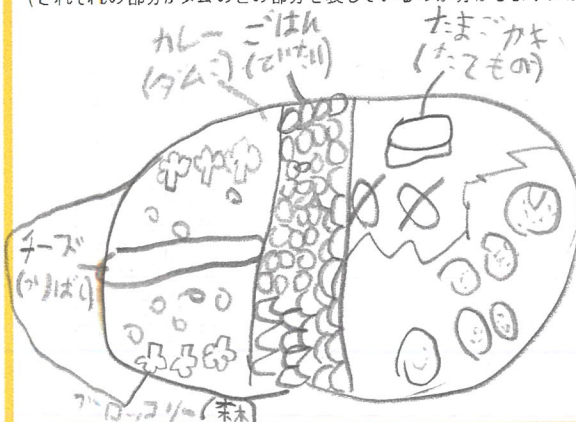


☆ポイント (気に入っているところ、よく見てもらいたいところ)

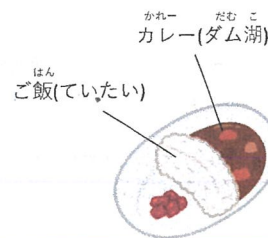
カレーにさかっているブロッコリー(森)

☆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
- にんじん 1/2コ
- じゃがいも 1コ
- 玉ねぎ 1コ
- ルー
- たまご 3ツ
- ミニトマト 6コ
- レタス
- きゅうり 1/2コ
- ハム 4まい
- スライスチーズ 4まい
- ほうろチーズ 4本
- ひき肉 200g

☆作り方 (4人分) (＜例＞「材料をすべて一口大に切る」など)

- ① じゃがいもを小さめに一口大にきる
- ② 肉と卵をいためる
- ③ 水を入れてにんじん、ルーを入れる
- ④ サラダを作る
- ⑤ たまごかきを作る
- ⑥ ハムとチーズを小さく切ったものを混ぜる
- ⑦ 盛りつける
- 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)

たまごかきを作ることがむずかしかった。

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】

やさしいがたっぷりカラフル! とってもかわいいカレーですね♡カレーにブロッコリーをさして森をあらわしたところがナイスアイデア! 長いチーズもほんもののつりばしみたい! たまごやき、とてもキレイに作られています◎



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

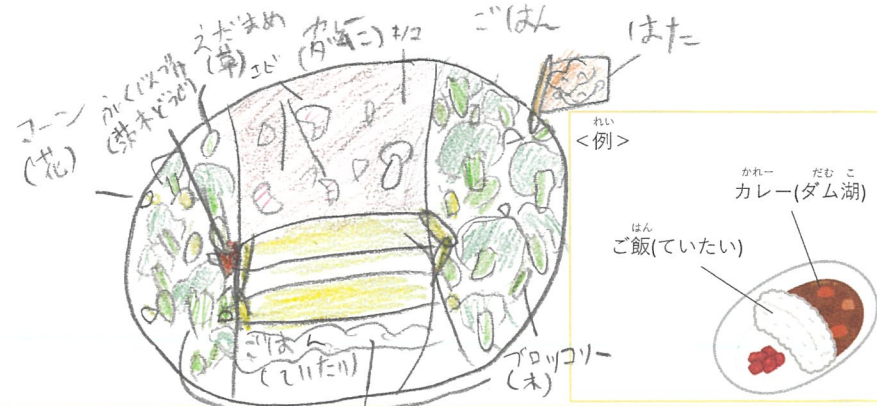
できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



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）
あいがわだむカレーの牛肉をたべものにして
さいはくした所（キノコ、エビなど）

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！）



じゃがりこ
（りんご）

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）
・とりも肉 250g くらい
・ブロッコリー 1ふた
・じゃがりこ 1ふた
・エビ 10尾
・コーン 1かん
・じゃがりこ 5こ
・玉ねぎ 1玉
・えだまめ 少々
・じゃがりこ 4本
・白米
・カレールー 1はこ
・はた（茶木どうじから）
・にんじん 1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 じゃがりこをちぎる（にんじん・玉ねぎ・キノコ（じゃがりこ）も）
- ② お肉をちぎる
- ③ じゃがりことお肉をすりはんきにかけてにこむ
- ④ なべにつけがえる
- ⑤ カレールウをいれる
- ⑥ ブロッコリーとエビに火をとおす
- ⑦ 皿に移す
- 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）
白飯がブロッコリーなどじゃがりこでできて、うまうまだった所が
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】

じゃがりこで作ったつりばしがほんものそっくり！よくしらべられています◎キノコやエビが入ったカレーがおいしそう見た目もカラフルでもりつけもキレイ！ふくじんづけの茶木どうじがナイスアイデア★はたの茶木どうじはだれがいたのでしょうか？上手でかわいいです！



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

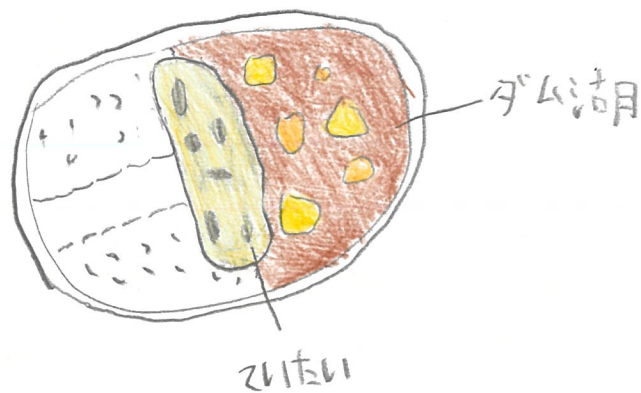
できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



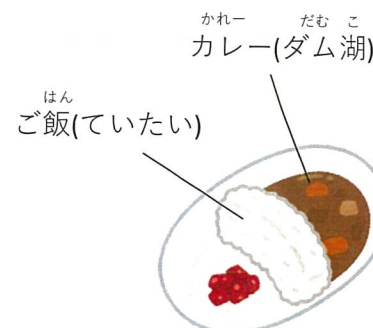
ばいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）
ハンバーグで「ていたい」を表現しました。
カボチャを使って「つり橋」を表現しました。

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！）



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
・牛肉 250g
・玉ねぎ2個
・人参1本
・じゃがいも 1個
・サラダ油 大さじ2
・カボチャ 8cm
・水 750ml
・カレー中辛 1パック
・米 2合
・ハンバーグ 1パック
・たまねぎ 1/2個
・塩コショウ、ナツメグ 適量
・卵 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 カレーの材料をすべて一口大に切る。
- ② なべに油をひいて、切った材料を全ていためる。
- ③ 玉ねぎがしんなりしたら、水を加えふたをして中火で煮約20分にこむ。
- ④ 火を止めルーを入れ、ルーがとけたら、弱火でとろみがでるまで、ハンバーグをのせて煮こむ。
- ⑤ カレーをここんでいる間に、ハンバーグの材料を全て混ぜ直方体に成形する。
- ⑥ ハンバーグの両面を焼いたら、水を適量入れ、火を止める。
- ⑦ ハンバーグを焼いている間に、オーブントースターでカボチャを焼く。
- ⑧ 米、カレー、ハンバーグ、カボチャを盛りつけ完成。
- 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）

ハンバーグの形がバランスが悪かったので、ひっくり返すのが大変でした。
三つも同時に作っていたので大変でした。

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】

ハンバーグで「ていたい」、カボチャで「つり橋」を表しているのがめずらしいですね！
ハンバーグでカレーをしっかりとせき止められていますね◎3つも同時に作っていたなんてすごいです！大変だったのにやりきってすばらしいです★



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

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！）

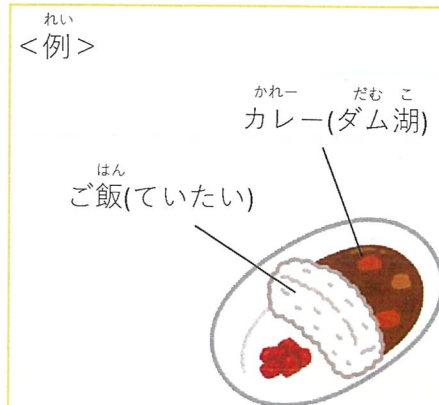
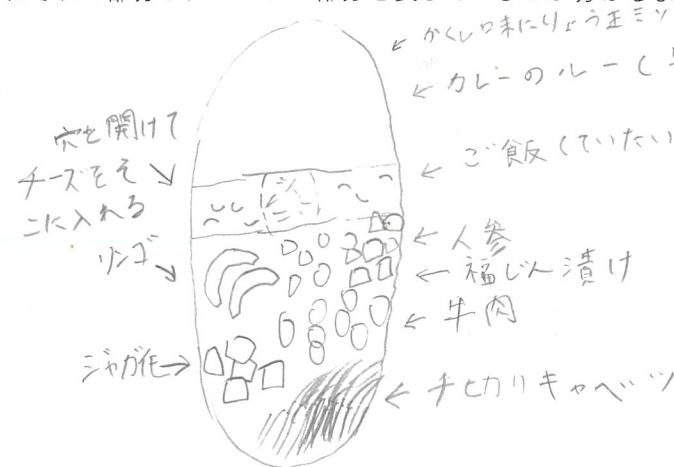


ぼいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

チーズもどけたら、カレーと具材と合流して、おいしそうになるところ

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）

- ・じゃがいもタイ図分
- ・人参1本
- ・豚肉
- ・龍王ミン
- ・カレールー
- ・玉ねぎ2個
- ・スライスチーズ1枚
- ・チリカリキャベツ
- ・福神漬け
- ・りんご
- ・おろしにんにく
- ・サラダ油

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人参とじゃがいもを一口大に切り、水にひたす。
- ②なべにサラダ油をひき、豚肉を一口大に切り、いためる。
- ③軽くいためたら、おろしにんにくを入れ、いためる。
- ④玉ねぎを一口大に切り、なべにひたしなすになるまでいためる。
- ⑤なべに水を900ml入れ、にんご、カレールー、龍王ミンを入れ、こむ。
- ⑥人参とじゃがいもを700w 8分温める。
- ⑦カレーができたなら、お皿にご飯反（ていたい）をつくる。
- ⑧チーズをのす
- ⑨片側に具材を入れ反対にカレーを入れる。
- ⑩人参でご飯の上に立橋をつくる。

かんそう よ むずが 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）
人参とじゃがいもがかたかった。カレーが流れるのが遅かった。

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】

かくし味に“りゅう王みそ”を使っているところがナイスアイデア♪とてもおいしそうですね！
みその味はしましたか？放流したらカレーと具材が合流するところもすばらしい発想です◎野菜がカラフルで見栄えが良いですね！



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！）

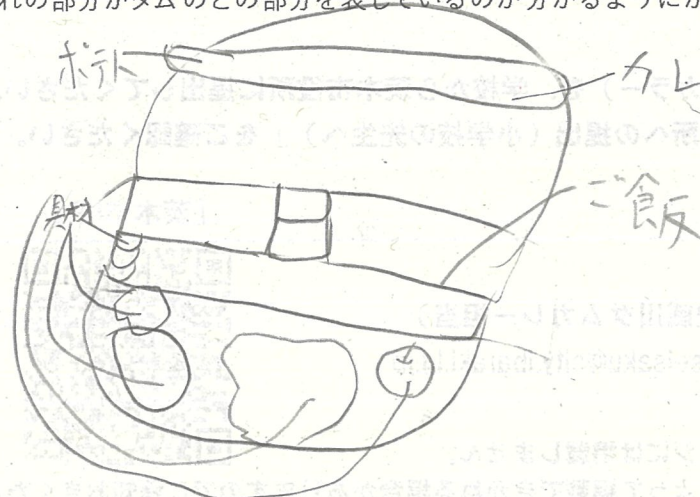


ぼいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

具材をカレーのルーに入れずに石がきをイメージした。

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）

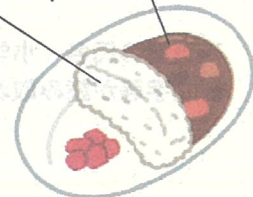
ぶぶん だむ ぶぶん あらわ わ
（それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！）



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）

- ・カレー用肉 300g
- ・ジャガイモ 4個
- ・人参 1個
- ・コンニャク 1個
- ・片くり粉 大さじ2
- ・ケチャップ
- ・ソース
- ・バーモントカレー

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 ジャガイモの2個分を塩でしごきし、マッシュする
- ② 片くり粉と混ぜ、平らにして冷蔵庫で冷やす
- ③ 人参、肉、コンニャクを小さめのサイコロにカットする
- ④ 人参、コンニャクは塩でしごき、水で洗う
- ⑤ 肉はフライパンで焼く
- ⑥ ジャガイモをサイコロにカットして油であける
- ⑦ 冷やしておいたジャガイモを長くカットしあける
- ⑧ 鍋に水800ml、ジャガイモ、ケチャップ、ソースを大さじ2ずつ入れる
- ⑨ 煮いたら火を止める
- 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）

ロングポテトが長くて折れやすかった。

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！

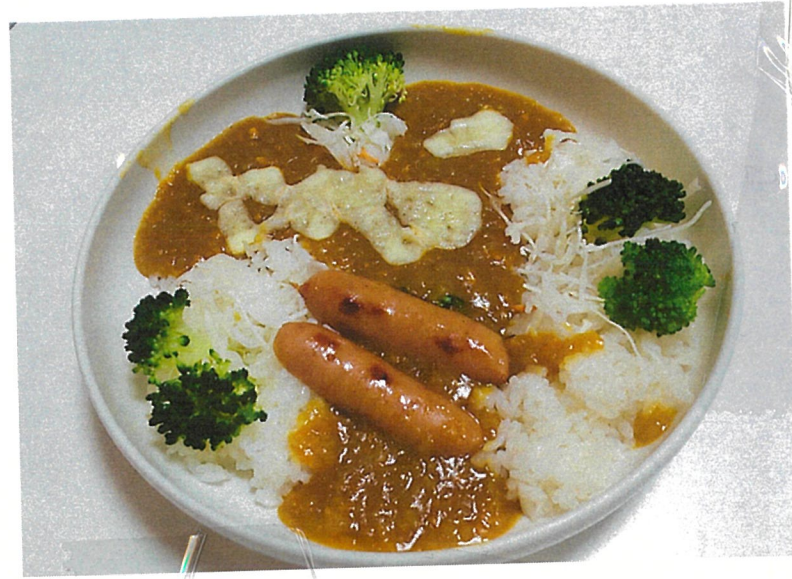
らん がっこう くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

ロングポテトがお皿からはみ出てるー！ダイナミック！具材をカレーに入れずに石がき“ロックフィル”をイメージしたところが良いアイデアです★食べる時に具材とカレーを混ぜていくのもとても楽しそう♪色とりどりでおいしそうなカレーができましたね◎



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



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)

橋の下にプロコリーはバンジーのつもりでおきました。
野菜をこまかく切った石みたいにしました。

あいがわだむかれー せつげいず 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)

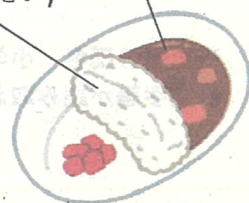
ぶぶん だむ ぶぶん あらわ わ
(それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのか分かるようにかこう！)



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)
・じゃがいも 3つ
・ウィンナー 4本
・にんじん 1本
・玉ねぎ 1つ
・カレー 甘口・辛口各 3つ
・チーズ 2枚
・お水 500ml

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、にんじん、玉ねぎをみじん切りにする。
- ② 鍋にみじん切りの野菜、水を入れて20分煮込み、カレーを入れてさか
- ③ フロッキーとウィンナーは湯がいておく。
- ④ チーズをメにしておいてレンジで40秒温めてかす。
- ⑤ 盛り付けをする。
- 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】

野菜をこまかく切って石をひょうげんしたところ、橋の下にバンジーをイメージしたプロコリーをおいたところがグッドアイデア☆とろけるチーズもキレイなようになっていてすごいですね！どうやってこのように作ったのか気になります！

