

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！）

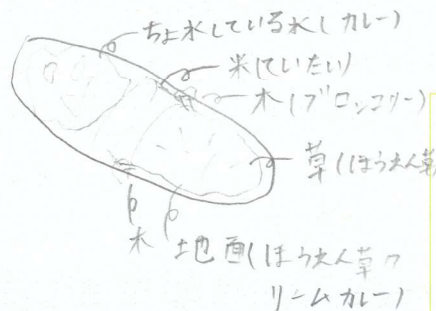


ぽいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

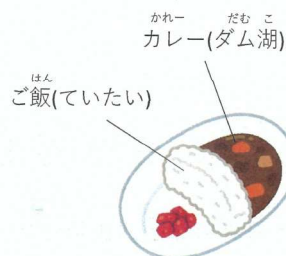
- ・カレーを1つだけでなく、2つ作っているところ。
- ・高低差を意識している。

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）

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・カレー（2人前） ・カレー（2人前） ・ぶた肉 200g ・サラダシ油 ・ほうれん草（1本） | <ul style="list-style-type: none"> ・にんにく（チューブ） ・ブロッコリー（2個） ・パプリカ（30g） ・オリーブオイル（大さじ2） ・マッシュルーム（3個） ・生クリーム（糸状3周） |
|---|--|

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）

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ① ぶた肉をいためる。 ② 水を600ml入める。 ③ 15分にこむ。 ④ 火を止め、カレーを入る。 ⑤ 10分にこむ。（完成） ⑥ ほうれん草クリームカレー ⑦ ほうれん草を茹でる。（1分がOK） ⑧ シェパードに調味料を入る。 ⑨ 叩いて、ペーストにする。 ⑩ さっき作ったペーストをいためる。 | <ul style="list-style-type: none"> ⑪ 水を600ml入める。 ⑫ 15分にこむ。 ⑬ 火を止め、カレーを入る。 ⑭ 10分にこむ。 ⑮ 火にかけながら生クリームを入る。（完成） ⑯ その2つをダムの盛り付けける。 |
|--|--|

完成！！

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）

- ・カレー1人で作るのには最初こそ不安だったけど、色々な困難を乗り越えていくうちに、だんだんとなれ、楽しかったです。強いて言うならば、もう少しむずかしいのにも挑戦したいです！！

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】

緑いっぱいの「風の丘ゾーン」をほうれん草のカレーで表現しているのが良いですね！
味のちがいもあって一つのカレーで二度楽しい♪写真でも高低差がしっかりと伝わりました！



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！）

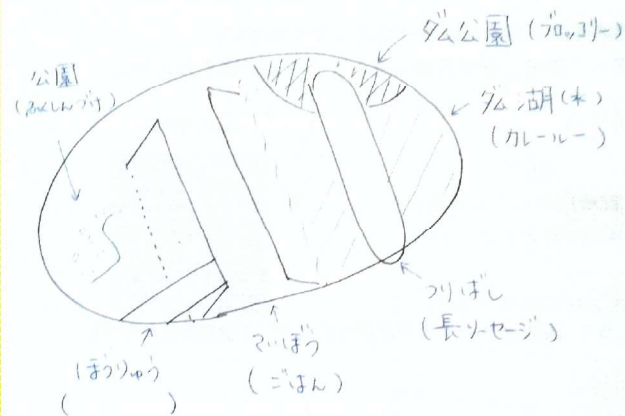


ぼいんと きい み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

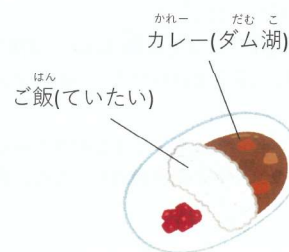
つり橋があること。

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！）



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）

- | | | |
|--------|-------|-------------------|
| ・肉 | 150g | ・カレールー |
| ・玉ねぎ | 中1個 | ・米 4人分 |
| ・にんじん | 中1/2本 | ・ブロッコリー 1個 |
| ・ジャガイモ | 中1個 | ・ソーセージ 4本 |
| ・水 | 600ml | ・ふくしんづけ コーン 好きなだけ |

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具材を炒め、水を加える。（中火）
- ②20分煮込む。（弱火～中火）
- ③火を止めて、ルーを溶かす。
- ④かき混ぜながら、5分煮込む。
- ⑤ダムのように盛り付ける。

- 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）

ご飯をていたいのように盛り付けるのが難しかった。

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 にゅうけんまゆう 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】

長いつり橋が長いソーセージで再現できていますね！おかずの配置が安威川ダムを良く表現できていますが、特に、ごはんの“ていたい”が台形に積まれているところがすばらしい◎



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

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）

気に入っているところは、福神漬で安威川積みを再現したところです。そこやっていたいをくずせば、ダム湖が流れてくるので見てほしいです。じゃがいもやニンジンがゴッソリと出てきます。

あい が わ だ む か れ - わ - く し - と
☆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(4個)
- にんじん(1本)
- たまねぎ(2つ)
- 牛肉(200g)
- サラダ油(15mL)
- カレー(1箱)
- ご飯(4合)
- オリーブオイル(大さじ1と大さじ1/2)
- ヨーグルト(140g)
- 塩(2g)
- 小麦粉(200g)

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じゃがいもをピーラーでむく
- ②たまねぎは皮をむく
- ③野菜を一口大に切り、肉は食べやすいように切る
- ④にんじん、じゃがいも、たまねぎをサラダ油をひいたなべに入れ、中火でいためる。
- ⑤水(300mL)を入れ、ふたをして、重りをして、活力なべを強火にかける。
- ⑥重りがゆれたら、火を止め、ピンが下がるまで待ち、その間にナンの材料をまぜておいて、ラップをかぶせ、15分発酵させておき、4等分に丸め、フライパンにのばして、両面に焼き目がつくまで焼く。（ナン完成）
- ⑦ピンが下がらないうちに、水(500mL)と肉を入れ、中火でかけ、あくをひく。肉の色が変わったら、ルーを折って入れまぜてとかす。
- ⑧もう一つ完成。

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）

食べた時、ナンがハサハサはたてなくてよかった。
ナで橋を再現 時々バランスがむずかしかった。

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！

かん 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】

“安威川積み”という言葉まで調べてくれていてうれしいです！ジャガイモやニンジン、福神漬で大小さまざまな石の大きさを表現できていますね◎ナンのつり橋も形や長さを調整するのがむずかしそうだけど、上手！



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！）

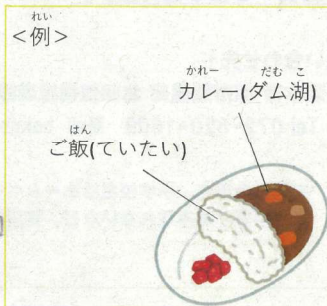


ぽいんと きい み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

ウインナーをぬいて放流するところ
かかし味にりゅう王味噌を入れたり長とうを入れた炭木市の名産物があつたこと
たくさんの野菜を入れカラフルにしあがったこと
青のりでこけを表していること

あいがわだむかれー せつけいず いらずと 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 ぎょうにく
☆用意するもの（4人分）（＜例＞「牛肉 150g」など）

A 牛き肉400g F 青とう4本 かんじん 大根 少量を切り
B かんじん1本 } 一口大に切る G パプリカ1個を2等分 L ブロッコリー1株
C ジャガイモ2個 H とうもろこし1本 輪切り M フライドポテト 8個
D レンコン1個 輪切り I トマト大を4等分 N ナス小2本を2等分
E 玉ねぎ大を1/2 オレンジ切り J ウインナー4本 O カレーレウ 4皿分
P 青のり Q じゃが芋を小さく切ったものを1パック S 水 750ml U 油をひく

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 A と E、R を炒める（R は別で炒め）
- ② B、C、D、L、L をゆでる
- ③ F と G、M、N をあける
- ④ ①に T と Q を入れあ玉で混ぜる
- ⑤ あ玉にこ飯をダムのように作り E をす
- ⑥ 片方にカレーを入れる
- ⑦ 生野菜たちをサラダ、あけ物、ゆでた物で分けてトッピング
- ⑧ F をカレーを上にのせる
- ⑨ P と S を好きな量でカレーにのせる
- ⑩ ウインナーにつまようじをさし引っこぬいて放流させ
完成

かんそう ふりかえり よ かんせい 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）

いはい手順があり大変だったけど家族にすごいおいしいといわれてよかった。カレーだけでもこんなにいい感じとしてお母さんたちに感謝の気持ちがあった。

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】

炭木市の名産物もたくさん入れてくれていてうれしいです。カラフルな野菜がたくさんではなやか！
具だくさんなので、その分やる事が多くて作るのがとっても大変そうだけど、
家族にもよろこんでもらえて良かったね！



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）
ルー（ダムで）のオクラやコーンでトッピングしてるところ。

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！）



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）

きゅうり 2本
にんじん 1本
じゃがいも 2個
たまねぎ 1個
オクラ 1パック
ゴーヤ 1本
コーン 1本
ふたにく 150g
トマト 1個
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じゃがいもとたまねぎを2cmかどぐらいにきる。
- ②ふたにくをいためたお①とみずをいれて、ぐざしに、ひぐとろまでまつ。
- ③②をまているおいたに、にんじんとオクラとコーンをゆどうしたあとたやすいおおきき。
- ④ゴーヤをおいづでいためて、しおしょうをかける。
- ⑤きゅうりとトマトをサラダにするために、たやすいおおききにする。
- ⑥②のなかにカレーをいれる。ルーをながれやすくするために、いつものすりりより。
- ⑦おさるに、は人を、ほそながくよそう。しめじとしいもじて、うきせきをつくるようにする。
- ⑧サラダのもりをいだりがわにふる。
- ⑨おさるのなかのみぎにカレーをいれる。
- ⑩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）
オクラやコーンでトッピングしたから、ダムこがキラキラしててよかったです。

か かんせい
ここまで書けたらワークシートは完成！

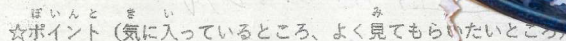
なつやす じゅうけんきゅう がっこう ていしゅつ
夏休みの自由研究として学校に提出しよう！

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】

旬の夏野菜がモリモリ入った具たくさんなカレーですね！もりつけもイラストのとおりで、とっても上手！キラキラのダム湖で、見て楽しい食べておいしいカレーができましたね★



わーくしーと
ワークシート



☆安威川ダムカレーの設計図 (イラスト・説明)

5. 訓練科 切る



かれー だむ こ
カレー(ダム湖)

はん
ご飯(ていたい)

09.

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 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）

フライドポテトをとるとカレーが流れてくること

野菜をだれでも食べれるサイズに切ったこと

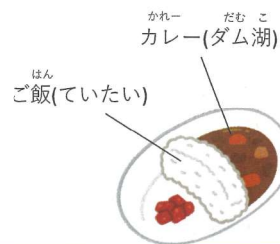
チキンナゲットで 風の丘ゾーンを表現したところ

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）

- ・カレーのルー 4人分
- ・ジャガイモ 2個
- ・にんじん 1本
- ・白ご飯 4人分
- ・フライドポテト 50g
- ・ブロッコリー 半房
- ・ソーセージ 4本
- ・チキンナゲット 12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1口で食べれるサイズに切る
- ②ルーと混ぜてカレーを作る
- ③真ん中にご飯を置く
- ④ごはんの端に隙間を開ける
- ⑤フライドポテトをあげる
- ⑥フライドポテトをすきまにつめる
- ⑦ソーセージをやく
- ⑧カレーを入れる
- ⑨ブロッコリーを入れる
- ⑩チキンナゲットをブロッコリーの横に置く
- ⑪食べる直前にポテトを抜いてルーを放流する

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）

よかったことはルーがちゃんと放流できたこと

難しかったことはルーをせき止めること

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】

フライドポテトでせき止めるのがむずかしそうだけど、もりつけが上手なので
しっかりと止められていますね♪だれでも食べられるように一口サイズにした野菜も思いやりがステキ！



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)

かぼちやのはし
玉子焼き

あいがわだむかれー せつけいず いらすこ 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！)



カレー (ダム湖)

ごはん (ていたい)

☆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個
- うす切肉 300g
- カレーパウダー
- こしょう 120g
- 玉子 4個
- かぼちや 1/4個
- 水 1L 700mL
- ピザ用チーズ

☆作り方 (4人分) (<例> 「材料をすべて一口大に切る」など)

- ①玉ねぎにんじんうす切肉を一口サイズに切る。
- ②かぼちやをあためスライスする。
- ③①をなべに入れてにる。
- ④③に水を入れカレーを入れて混ぜる。
- ⑤こしょうをたふ
- ⑥玉子をフライパンでやく。
- ⑦玉子ががやいたらまるめる
- ⑧お皿に盛りつけて、チーズをのせたら完成
- 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)

- 玉子焼きをさめるのがむずかしかった。
- かぼちやを立てるのがむずかしかった。
- かぼちやをもうすこしまっすぐにしなかった。

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】

玉子焼きの"ていたい"はめずらしいのでナイスアイデア☆キレイに丸められていますね！
かぼちやの橋はたしかに立てるのがむずかしそうだけど、上手に立てることができましたね！

あいがわだもかれー 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)

ふ トラじょうよりそぼろを入れること。

☆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)

じゃがいも3つ ハッシュポテト4本
にんじん1本 にんにく2かけ
たまご1こ
カレーのルー中からとあまロ。
ぶたひきにく300g

☆作り方 (4人分) (<例>「材料をすべて一口大に切る」など)

- ① じゃがいもとにんじんとたまごを一口大に切る。(じゃがいもは1かけ分を切る)
- ② やき油をひいて、肉を炒める。肉が焦げたら、たまごを加える。
- ③ いためたあと800mlの水を入れる。
- ④ 中火で煮たあと、たまごを加える。
- ⑤ ぶたひきにくを加える。中辛をいれる。
- ⑥ ぶたひきにくをいためる。しょう油をいれる。(かけ)
- ⑦ スクランブルエッグを加える。しょう油をいれる。(かけ)
- ⑧ ハッシュポテトを加える。しょう油をいれる。(かけ)
- ⑨ ハッシュポテトをシチューで煮る。
- 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)

カレーのルーをちょっとだけふれたほうがよかった
と思った。

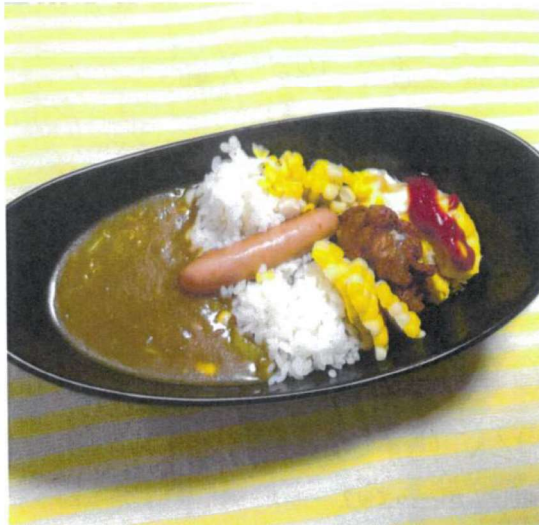
ここまで書けたらワークシートは完成！

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】

具材が細かく切られていて、ルーもサラサラで深めのお皿なので放流がしやすいそうですね！そぼろ、ハッシュポテト、スクランブルエッグと色々なおかずで人が住んでいるところのにぎやかなようすも良く表現できていますね★

No. 1



No. 2 ダム ほうりゃう (やちん)

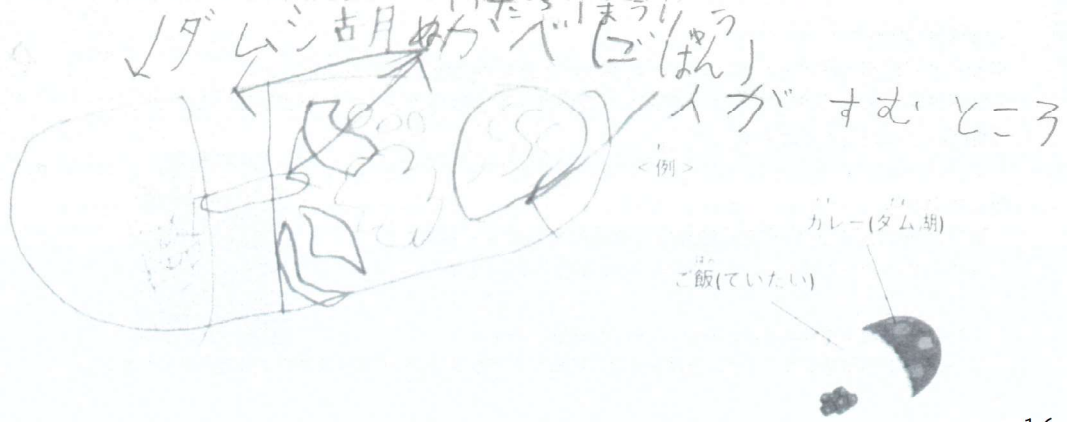


☆ポイント (気に入っているところ、よく見てもらいたいところ)

ソーセージをぬいたらほうりゃうできる
こと。

☆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)

- ・びんがいのり 3つ
- ・たまご 4コ
- ・にんじん 1本
- ・ソーセージ 4本
- ・たまご 3コ
- ・カレーのルー 400g
- ・からあげ 4コ

☆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 2mm かく。
- ② やさいを 2mm かく。
- ③ いためたあと 800ml の水を入れる
- ④ 中火で いためたあと 甘口と中辛のルーを入れる
- ⑤ からあげを油で あげます。
- ⑥ たまごを スクランブル あげます。
- ⑦ ソーセージを よくやく
- 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)

ほうりゃうしたあと もちょっとだけちやうど
ルー かいてきました

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】

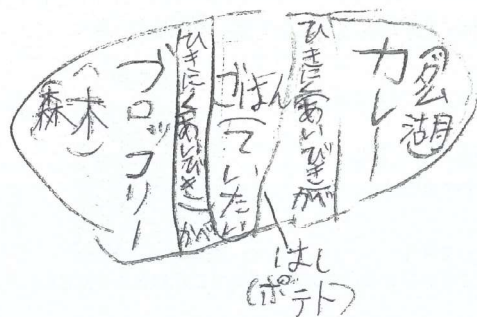
2つもダムカレーを作ってくれてありがとう！ソーセージの"しかけ"で上手に放流できましたね！
コーンで"ていたい"の石積みが再現できていてすばらしい◎



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) ポテトの橋を
作ったところが気に入っているところよく
見てもらいたいところはいい感じのところ

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!)



たい
<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)
・ごみ3合
・玉ねぎ2個
・人参2本
・しめじ1パック
・鶏肉300g
・ブロッコリー200g
・ポテト200g
・カレー粉(ひき肉用)大さじ1.5
・カレー油100g
・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玉ねぎ、人参のかき混ぜる
- ②玉ねぎ、人参、人参は斜め切りにする
- ③しめじは石づきを剥く。全て水洗いする
- ④玉ねぎ、人参、人参は斜め切りにする
- ⑤水としめじを煮る
- ⑥肉をフライパンで炒める
- ⑦カレー粉をひき肉に混ぜる
- ⑧カラムを炒める
- ⑨人参に火が通っているならカレー油を入れる
- ⑩ブロッコリーを炒める
- ⑪お湯にしょうゆと酒を加える

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)

ちゃんとこいげんできてよかったけど、こいげんするための
ごいげんさがしがあつた

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】

ポテトのつり橋、並べるのがむずかしそうだけど上手にできましたね! モリモリのブロッコリーも
緑豊かな景色を良く表現できています♪あふれそうなほどたっぷりのカレーおいしそう!



※土まじり写真（ここに写真を貼ろう！）



※ポイント・声に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

ブロッコリーで森を表げんして、
カツで木の茶色を表げんしました。
この二つの点、は気に付けているので見てほしいです。

※安室：ダムカレーの設計図（イラスト・説明）

（それぞれの部分でダムなどの部分を表しているの分かるようにしよう！）



↑(ダム)

カツ(木みき)
ブロッコリー(森の木の葉っぱ)

＜例＞
お肉(カツ) カレー(ダム湖)
ご飯(ていり)

ごはん(ていり)

※用意するもの（4人分）（＜例＞「・牛肉 150g」など）

お米3合
ニンジン1本
ぶた肉200g
ブロッコリー 1/2本
トンカツ(いほの牛肉)
たまねぎ 2
ジャガイモ 2
カレーはこ
キウリ少々

※作り方（4人分）（＜例＞「材料をすべて一口大に切る」など）

- 1 ごはんをたいておく
- 2 じゃがいもを切るたまねぎはみじん切り(ジャガイモニンジンはおろす)
- 3 じゃがいもと肉を炒める
- 4 いためた水を入れて煮る
- 5 いためた水を入れて煮る
- 6 お皿にもりつけて完成
- 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）

最切はダムカレー作るのがきんちょうでしたが、
実さいに作ってみると楽しかったです。
よく考えたら少しブロッコリーの下に何か置けたかなと思はは、
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】

野菜もお肉もたっぷり具だくさんでボリューム満点！トンカツとブロッコリーを組みあわせて
木を表現しているのが良いアイデアですね☆ダムカレー作りを楽しんでもらえて良かったです！



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

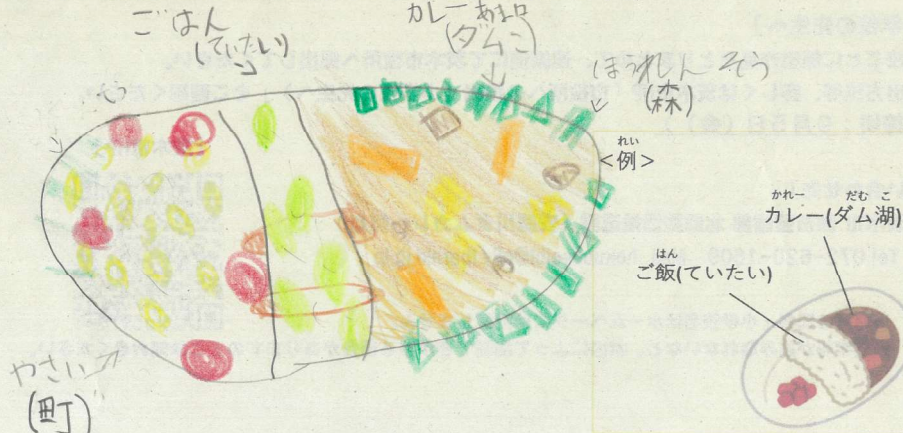
できあが しゃん しゃん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



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）
ウインナーで氷がながれるところをさいげんした
ことです。

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）

- ・にんじん1本
- ・じゃがいも3つ
- ・ぶた肉200g
- ・たまねぎ1つ
- ・ほうれんそう200g
- ・ウインナー8本
- ・とうもろこし1かん
- ・えだまめ（さきりょう）
- ・なすチーズ（さきりょう）
- ・ミニトマト1パック

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、たまねぎを一口大に切る。
- ② たまねぎ、にんじんをいためる。
- ③ たまねぎ、にんじん、ぶた肉をいる。
- ④ じゃがいもをいる。
- ⑤ カレーをまぜている。
- ⑥ おさうじごはんをのせてからカレーを入れる。
- ⑦ カレーのはんたいがわにとうもろこしとトマトを入れる。
- ⑧ ごはんの上にえだ豆のセウインナを2本さす。
- ⑨ カレーのはじにほうれんそうを入れる。
- ⑩ カレーの上になすチーズをかけてかんせい。

かんそう よ むすか 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）

カレーの場所、森をさいげんしたほうれんそうをい
れでよかったとおもいました。とてもおいしかったです。

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】

カレーのまわりのほうれん草が本当の森みたい！ウインナーも水が勢よく流れてるように
見えますね！どちらもナイスアイデアです♪野菜たっぷりでおもしろそう～！



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

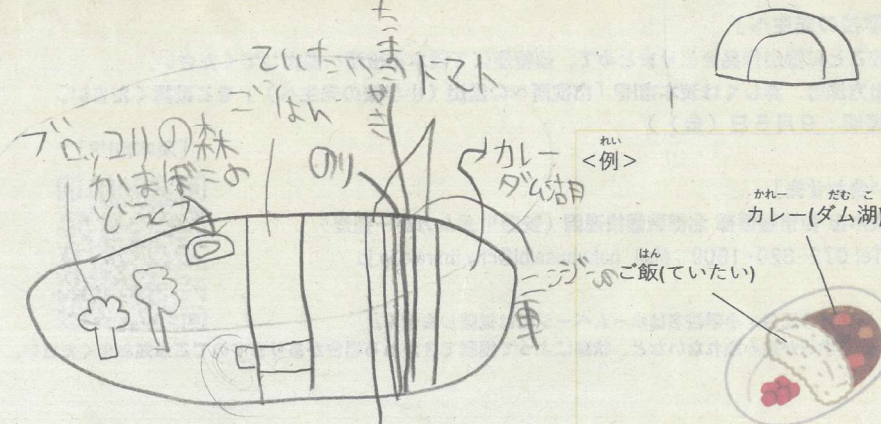
できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



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）
たまごのはしや、かまぼこのほらあなをよくみてほしい
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 かにんじん
☆用意するもの（4人分）（<例>「・牛肉 150g」など）
・牛ひき肉150g
・玉ねぎ200g
・サラダ油 大さじ2
・ローリエ1枚
・カレー90g
・水(200ml)
・ごはん 4人分
・にんにく 1かけ
・ブロッコリー
・かまぼこ
・たまご4こ
・のり

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たまねぎとにんにくをうすざりにする
- ②なべに油を熱し、玉ねぎを中火で火少め-にんにくも加える。
- ③牛ひき肉をカラエ、火を通す
- ④ローリエと水をカラエ、うすどうさせてほどよくにする
- ⑤カレーを加えて溶かし、弱火にして混ぜながら煮込む。
- ⑥一口大のブロッコリー、車のガシのにんじん、四角に切ったじゃがいもをゆでる。
- ⑦かまぼこをほらあなの形に切る。トマトを半月形に切る。
- ⑧たまごやきを作り、のりをたまごやきのはばより少し細く切る。
- ⑨ごはんやさいなどを盛りつけてカレーをかけて完成！
- 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）
ちゃんとほうりゃうできて、よかったです。

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】

たまごやきの橋、かまぼこのどうくつと、安威川ダムの周辺の景色が再現されていますね！
放流も上手◎エンジンの車が細かい作業なのにキレイに作れましたね！



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

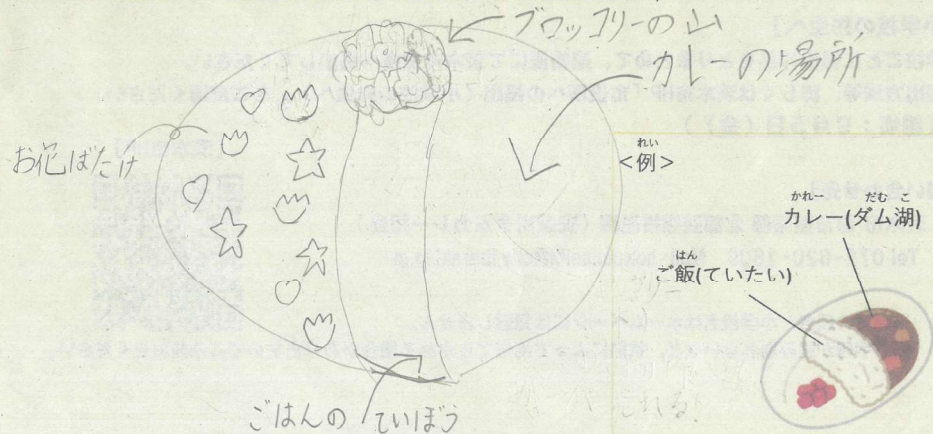
できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



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）
このカレーでいろんな気に入っているところはとてもカラフルなところですね。このカレーを見て気持ち明るくなるといいと思いました。このカレーにはコーンが入っていてとてもあまいです。

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）

- ・ごはん（2合）
- ・お肉（牛肉）200g
- ・いはんのカレー（ $\frac{1}{2}$ 箱）
- ・ブロッコリー（ $\frac{1}{2}$ かぼ）
- ・玉ねぎ（ $\frac{1}{2}$ 個）
- ・コーン缶（1缶）
- ・にんじん（ $\frac{1}{2}$ 本）
- ・ケチャップ少々
- ・じゃがいも（1個）
- ・しょうゆ少々

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、にんじん、じゃがいもを細かく切る。（かたも取る（にんじんとじゃがいも）ハートや花など...）
- ②牛肉を食べやすい一口大に切る。
- ③おなべで切ったやさしいお肉をいためる。（バター少し）コーンも入れる！！
- ④カレーの箱に書いてある分量の水を加えて煮る。（多めに！！）
- ⑤やさいがやわらかくなったとき火を止めてお肉を入れてとけたらまた火をつけたらいい。
- ⑥かくし味に少しケチャップとしょうゆを入れる。いいなと思ったら火を止める。
- ⑦真ん中を少しあげてごはんのぬめをとく。（作りはじめる前にしておく）
- ⑧⑨少しあけたところにブロッコリーをおきカレーが流れないようにする。
- ⑨かたを取ったにんじんとじゃがいもをかたほうにかぶりつける。
- ⑩そして⑨のはんたいがわにカレーを流し込む。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）

①から⑩お近づいていくととてもおもしろい。最後やと完成したというた。せい感を感じた。これにのびた。うれしかった。まずかかったことは特になし。もう少しごはんの間を広くしたほうがよかった。

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】

お花やハート、星型の野菜がとってもかわいくて、見ていて気持ちが明るくなりました！
カラフルで見た目も楽しいはなやかなカレーになりましたね★レポートやレシピのまとめ方も上手！



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！）

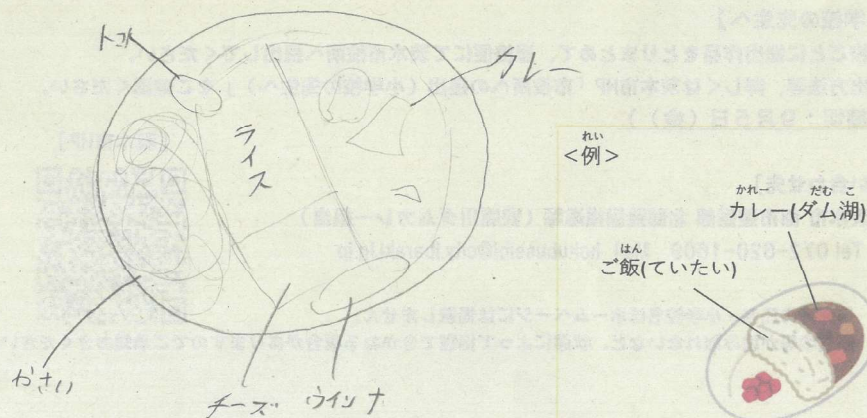


ぼいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

コーンが石かべをつくったところ

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）

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）

- | | | | | |
|---|-------------|-----------------|---|-----------|
| ① | ・にんじん 1本 | ・米 4人分 | ② | ・キャベツ 適量 |
| | ・じゃがいも 4こ | ・バーモントカレー 750mL | | ・水菜 適量 |
| | ・たまねぎ 1こ | ・水 | | ・プチトマト 4こ |
| | ・とりもも肉 300g | ・モツツレ スライス 2〜3 | | |
| | ・ジャウエッセン 8本 | ・とうもろこし 50g | | |

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 ①の材料をすべて一口大にちかりなべに入れていためる。
- ② 水を入れ、あくをとりながらやわらかくなるまでこむ。
- ③ ルウを入れてとかし、とろみがつくまでこむ。
- ④ ②の材料をちかりしておく。
- ⑤ ジャウエッセンをホイ/レしておく。
- ⑥ 写真のようにもりつける
- 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）
チーズをど「う」や「て」の「せる」か「もりつけ方」が「むずかし」かったです。
でもとてもおいしくあがって「み」は「え」も「よ」かったの「で」上手に「でき」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】

野菜がもりもりで栄養満点！コーンが「ていたい」の石積み感を良く表現できていますね！
チーズの上からだるとルーが上手に放流できそうで、ナイスアイデアです◎



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！）

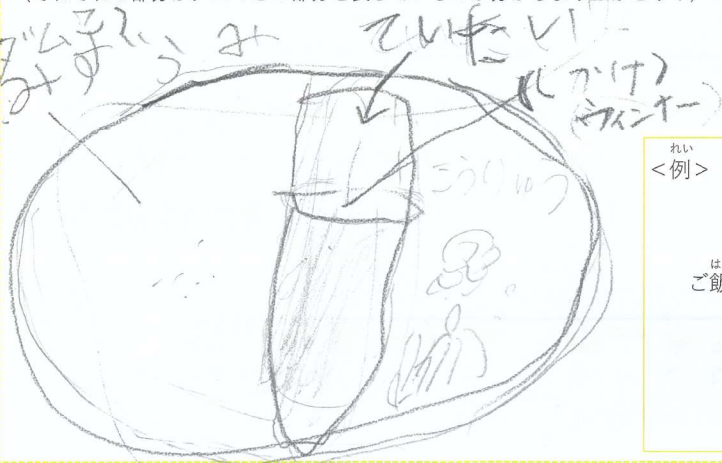


ぼいんと きい み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

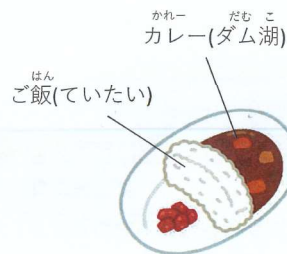
カレーの味が流れてきたけど
ワインでサッとする感じがいい

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）

フロツコリー

・ミンチにく
・じゃがいも
・いんじん
・たまねぎ
・カレー
・みそ
・ハチミツ（ちみつ）
・ウイナー
・フマヨウジ
・くしんすけ

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じゃがいも・いんじん・たまねぎの皮をむく
- ②3つの野菜を3cm角に切る
- ③なべに肉と野菜をいためる
- ④色が変われば水を入れる
- ⑤にえるとカレーを入れる
- ⑦かきあげにハチミツをかける
- ⑨できあがり

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）

カレーづくりが楽しかった

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】

楽しんで作ってもらえて良かった！野菜も細かくされていて食べやすそうですね！
ごはんの形も上手♪次はごはんの位置を工夫してみると流れやすくなるかも！



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！）

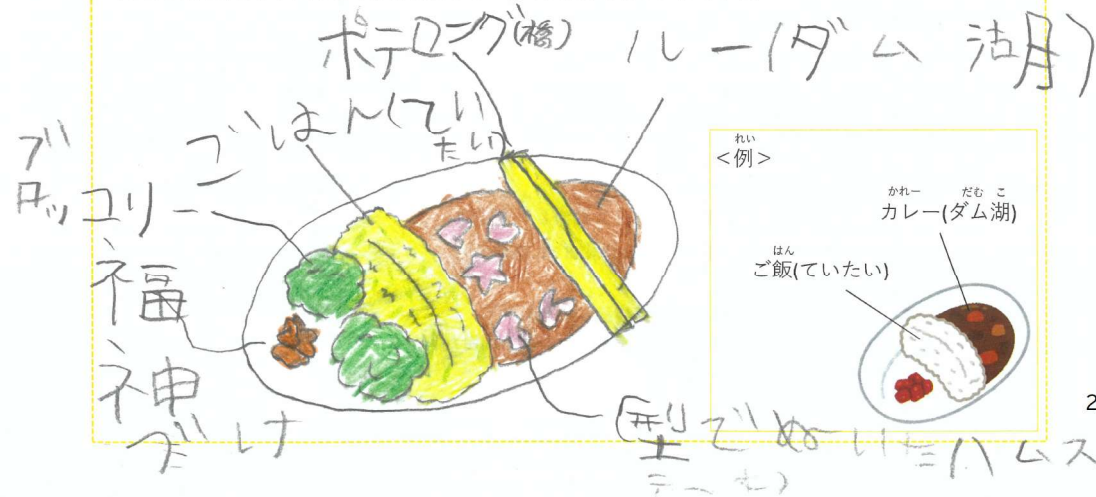


ぼいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

ポテロングで、でま
た木橋。

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
・ブーはん
・ポッコーリ
・ハムス
・レンコン（橋の支え）
・ポテロング（ポテ菓子・橋）

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お米をたく。
- ②カレーを作る。
- ③ブーはんをお皿に入れる。
- ④ブーはんをダムの井戸にすく。
- ⑤ポッコーリとブーはんを混ぜる。
- ⑥カレーを入れる。
- ⑦ハムスもかためする。
- ⑧かためしたハムスをカレーにのせる。
- ⑨レンコンもカレーにのせる。
- ⑩レンコンの上にポテロングの橋をのせる。
- ⑪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）

会を書くのがよかったぞわ

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】

ポテロングで表現した長いつり橋と、支えのレンコンが良いアイデアですね★
ごはんの“ていたい”もキレイにもりつけられています！設計図のイラストもとっても上手！



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！）

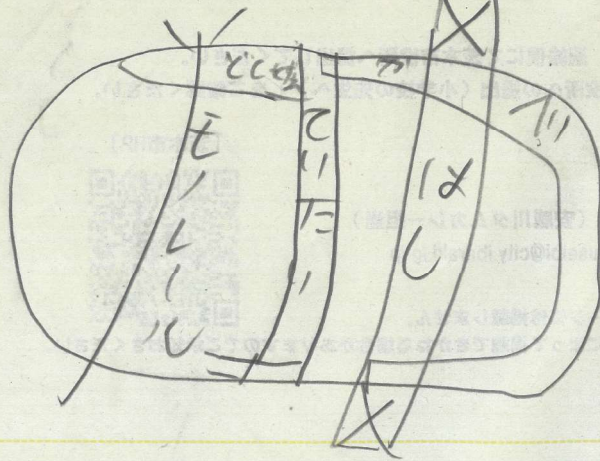


ぼいんと きい み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）

気に入っているところはアスハラガス
でできた橋とごはんのりです
でいたいがとても気に入っています。

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）

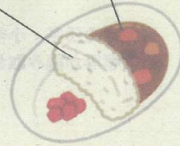
ぶぶん だむ ぶぶん あらわ わ
（それぞれの部分がダムのどの部分を表しているのかわかるようにかこう！）



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）

・キーツ
・ニンじん
・カレールー
・ごはん
・アスハラガス スティック
・たまご
・からあげ
・しめじ
・ナス
・ホウレンソウ

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 やさいをスティック状にする
- ② ごはんをのりで巻いておく
- ③ アスハラガスをスティック状にしておきにのせる
- ④ ごはんをのりで巻いておく
- ⑤ のこしたカレーをのりで巻いておく
- ⑥ ナイフで切っておく
- ⑦ アスハラガスルーをのりで巻いておく
- ⑧ じゃがいもをのりで巻いておく
- 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）

さいりょうがたたくと時間もたかたかりまし
たができたカレーをよここんで食べるすがたを
見ているとつくってよかったという気持ちになりました

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 じゆうけんきゅう 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！

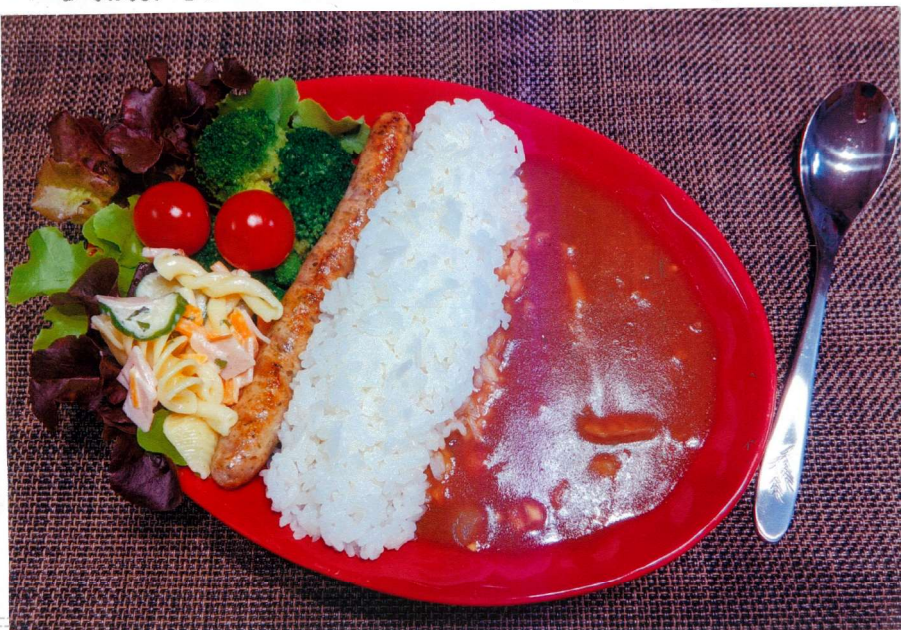
らん がっこう くらん ていしゅつ
【コメント欄 ※学校には空欄で提出してね】

アスハラガスのつり橋とモノレールが個性的！おにぎりの電車も上手に乗せることができましたね◎
具だくさんなので作るのが大変そうだけど、家族のよこ顔が見れて良かったね！



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

☆

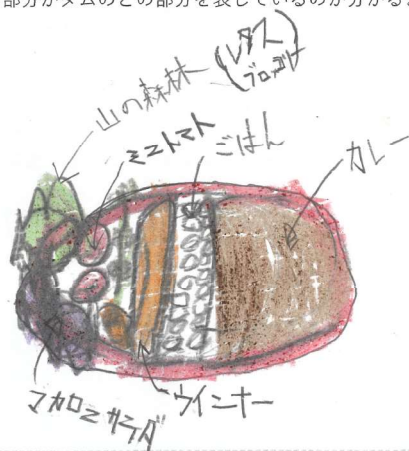


☆ポイント (気に入っているところ、よく見てもらいたいところ)

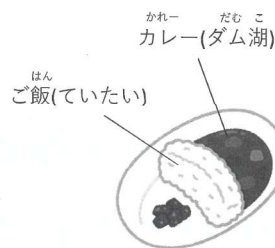
レタスとブロッコリーで緑豊かな森林を再現しました

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！)



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 300g
たまご 2玉
レタス 1本
ブロッコリー 200g
マカロニ 200g
ソーセージ 4本
ミニトマト
マカロニサラダ
カレーのルー
水 1L
ローリエ、ブイヨン

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 材料をすべて一口大より小さく切ります
- ② 鍋に牛肉、野菜の川煮に入れ火が通る
- ③ 水を入れて煮込み、アクを取り除く
- ④ ローリエ、ブイヨンを入れる
- ⑤ 溶けたらカレーのルーを入れてしばらく煮込む
- ⑥ ルーが全部溶けたらカレーのできあがり
- ⑦ お皿にマカロニ、ブロッコリー、マカロニサラダ、ソーセージを添える
- ⑧ 皿中にカレーを盛り付け、マカロニをのせて完成
- 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)

おいしい森林ダムを再現できた

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！

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】

野菜がモリモリの森林で自然豊かな"いばきた"を良く再現できています！栄養満点ですね◎
お皿にぴったりの長いウイナーもよく見つけましたね！



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！)

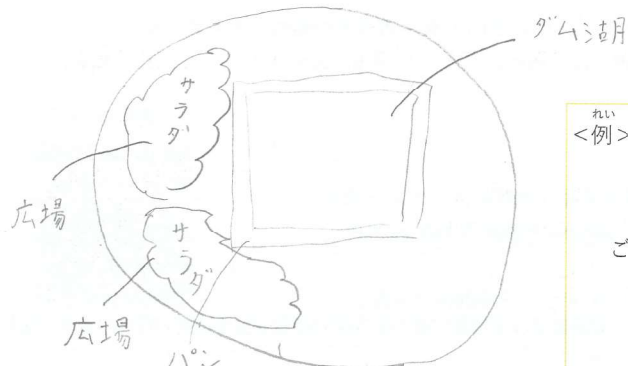


ポイント (気に入っているところ、よく見てもらいたいところ)

玉ねぎをあらみじんにしてじゃり、ほくしたところ、

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)

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)

- ・玉ねぎ 200g
- ・人参 100g
- ・じゃがいも 300g
- ・水 750mL
- ・ゴールデンカレー 甘口パック
- ・ぶた肉 200g
- ・食パン: はんきん

☆作り方 (4人分) (<例> 「材料をすべて一口大に切る」 など)

- ① ジャがいもは一口サイズ、たまねぎはあらみじん、人参は星がたに切る。
- ② 煮てきた野菜はすべていためる。(上の野菜) (中火) 約5分~10分
- ③ お水を入れる→にこむ(弱火~中火)ふたを閉め約20分
- ④ やさいがやわらかくなったら火を止めてルーを入れとかす。
- ⑤ 時々混ぜながらにこむ(弱火) 約5分 (ぶた肉もいれる)
- ⑥ 写真のようにもりつける (グラダモ)
- ⑦
- ⑧ 完せい!
- 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)

ルーをとかすのがおもしろかった。
よかったところはごはんではなくパンをダムにしてみました。

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】

パンの「ていたい」はめずらしい! オリジナリティにあふれていますね◎とっても大きいけど全部食べきれたかな? サラダの広場も、種類がたくさんあっていろいろな味を楽しめますね!



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

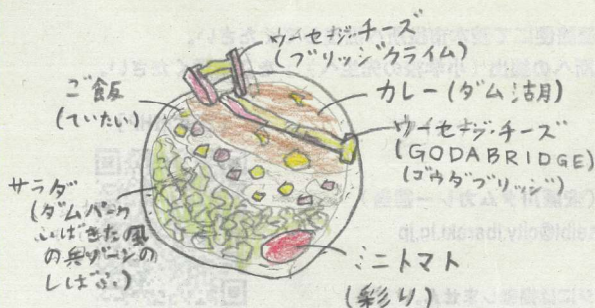
できあが しゃしん しゃしん は
☆出来上がり写真（ここに写真を貼ろう！）



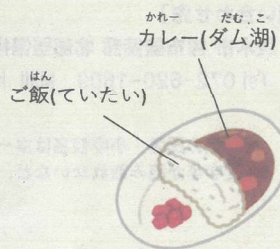
ばいんと き い み
☆ポイント（気に入っているところ、よく見てもらいたいところ）
ごはんの上にのっている、ウイナーとチーズは、安威川ダムの石を表現しました。

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！）



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）

- ・こんにんじん 1本
- ・たまねぎ 米 半玉
- ・じゃがいも 5玉
- ・合ひき肉 200g
- ・水 1000g
- ・カレールー 1箱
- ・魚肉ソーセージ 少々
- ・スライスチーズ 少々
- ・サニーレタス 1枚
- ・ミニトマト(アイコ) 17個
- ・油 少々
- ・塩 少々
- ・ごはん 250g

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 食材の皮をきき、こんにんじんをみじんぎり、たまねぎをみじんぎり、じゃがいもをみじんぎりします。
- ② 次に、こんにんじんを塩でもんで、水で洗いながし、フライパンで油と中火で炒めます。
- ③ そしたら、しばらく火を止め、中から合ひき肉を入れます。
- ④ ひき肉が茶色くなったら、別な容器に入れて、次にたまねぎを油と中火で炒めます。
- ⑤ しばらくして、たまねぎが黄色っぽくなったら、こけめを少し付けます。
- ⑥ なべに水を入れて、食材を入れて、10分、ふたをして待ちます。
- ⑦ そしたらなべにカレールーを入れて、混ぜます。
- ⑧ 煮込みに、カレーごはんをよって、盛りつけたり完成！
- ⑨
- ⑩

かんそう よ むすか 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）

「こんにんじんがゴロツトしてたけど、もっと大きく、せくしたいです！」
あと、もうすこしカレーが流れやすくしたいです。

か かんせい
ここまで書い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】

ソーセージとチーズのつり橋が良いですね！橋を支える「しゅうとう」の高さも良く表現できています◎
「ていたい」の石積みもキレイにもりつけられましたね！

