

樂學 情境日語

日文語彙力UP!

MP3

作者 © 木下謙朗 / 三橋麻子 / 丸山真貴子

學完初級就學這一本
金字塔式學習，由簡到難！
從單字到文章，點、線、面一次搞定！

季節

女が舞う

目次

本書使用方法	8
1 課 電子レンジでチンする — 料理 —	13
2 課 寒気がする — 病気・症状 —	21
3 課 カジュアルな感じ — 服選び —	29
4 課 発想力が豊か — 性格 —	37
5 課 2LDK の高層マンション — 家探し —	45
6 課 価値観が合う人 — 結婚 —	53
7 課 桜が舞う — 季節 —	61
8 課 猫の手も借りたい — 慣用句・ことわざ —	69
9 課 富士山 — 世界遺産・名所紹介 —	79
10 課 50%を占めている — グラフ —	91
單字表	別冊 p. 2
答案	別冊 p. 35

<付属CD>  Tracks 1~44

各課的「㊤聞いてみよう」「㊦やってみよう」的音檔

< 各課の「できるようになること」 >

課	できるようになること
1	料理の作り方を 明 <small>せつめい</small> することができる
2	病院で病 <small>びょういん</small> やげがの症 <small>しょうじょう</small> を伝えることができる
3	ほしい服のイメージ 素材 サイズなどを伝えることができる
4	自分やほかの人の性格について言うことができる
5	①どんな家に住みたいか 明 <small>せつめい</small> することができる ②物件 告 <small>こく</small> を んで、 容 <small>りかい</small> を理解することができる
6	結婚相手の条件と、その理由を言うことができる
7	日本の季節を豊かに表現し、季節の便りを書くことができる
8	日本の慣用句 ことわざの使い方を 明 <small>せつめい</small> することができる
9	日本や自分の国の世界遺 <small>せかいいざん</small> や名所を紹介することができる
10	グラフの 明 <small>せつめい</small> ができ、自分の意見を言うことができる



課程進行方式例 1課：45分×4堂（90分×2堂），全10課約一個月修完

1 沒有預習、回家作業的情況

1堂	2堂	3堂	4堂
① 絵(図)を見て考えよう ② ことばを増やそう	③ 練習してみよう	④ 聞いてみよう ⑤ やってみよう (①導入～③接受提問)	⑥ やってみよう (④應用練習準備～⑥評估)
語彙・表現的學習 單字 ⇒ 詞組 ⇒ 句子	基礎練習 單字 ⇒ 詞組 ⇒ 句子		應用練習 句子 ⇒ 文章

2 有預習、回家作業的情況

1堂	2堂	3堂	4堂
① 絵(図)を見て考えよう (確認) ② ことばを増やそう (以關連表現、近似語為中心)	③ 練習してみよう (對答案)	④ 聞いてみよう ⑤ やってみよう (①導入～③接受提問)	⑥ やってみよう (⑤應用練習發表 ⑥評估)
語彙・表現的學習 單字 ⇒ 詞組 ⇒ 句子	基礎練習 單字 ⇒ 詞組 ⇒ 句子		應用練習 句子 ⇒ 文章

<預習>
 ① 絵(図)を見て考えよう
 ② ことばを増やそう

<回家功課>
 ③ 練習してみよう

<回家功課>
 ⑥ やってみよう
 (④應用練習準備)

1

でんし 電子レンジでチンする

—料理—

1

1

絵を見て考えよう

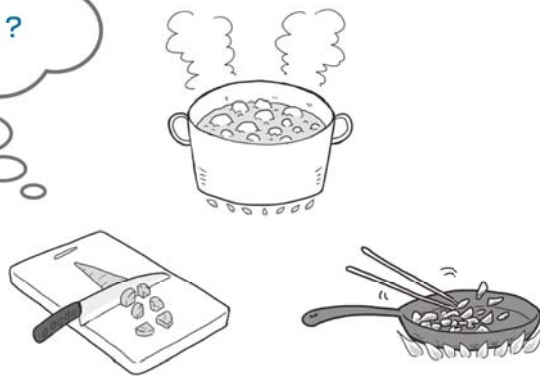
どんな料理が好き？
どんなものが入ってる？
どんな味？



何を使って作る？



どうやって作る？

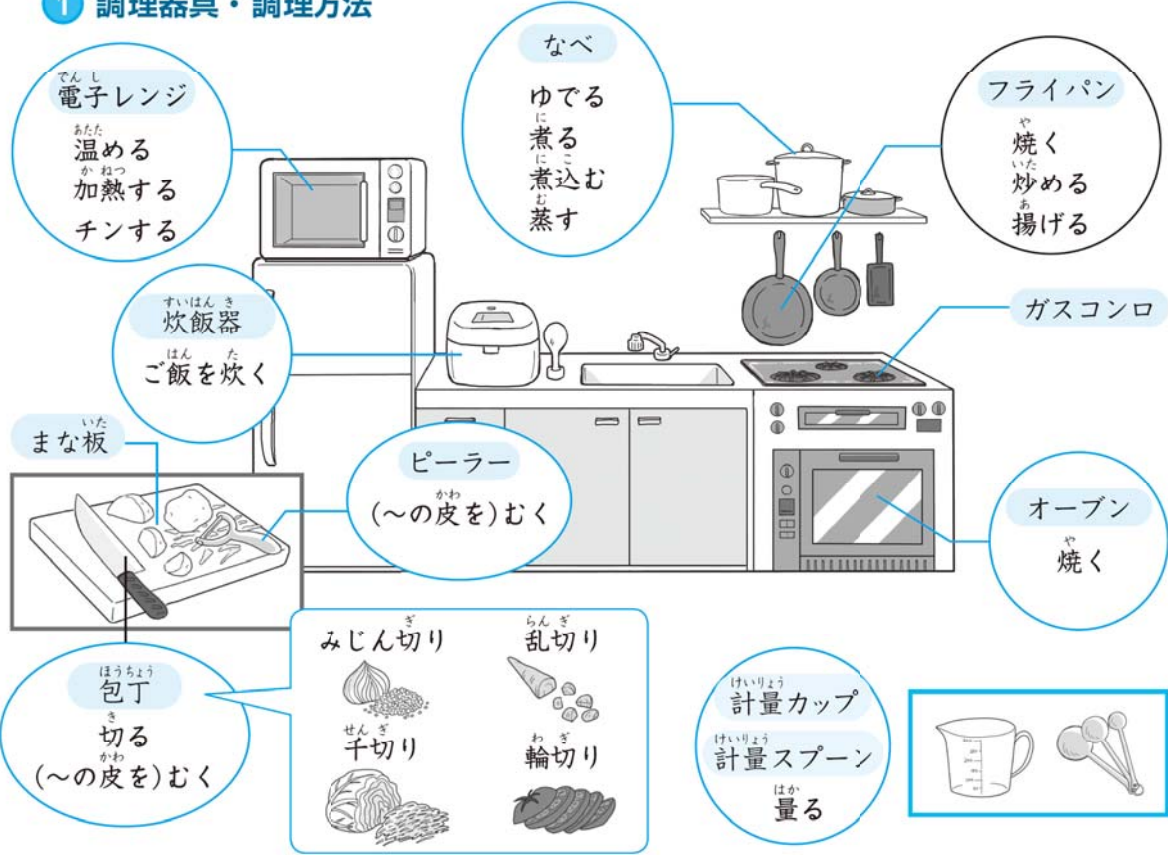


料理の作り方を説明することができる

2 ことばを増やそう

別冊 ことばリスト
P.2-4

1 調理器具・調理方法



2 調味料・味



◆ 下線に入ることばをかえてみよう

<p>▶ (調理器具) で (調理方法) : 包丁で切る</p>	<p>包丁……………切る・皮をむく 包丁・ピーラー……………皮をむく フライパン……………炒める・焼く・揚げる なべ……………ゆでる・煮る・煮込む・蒸す オーブン……………焼く 電子レンジ……………温める・加熱する・チンする 炊飯器……………ご飯を炊く</p>
<p>▶ (材料) を (大きさ・形) に切る : 肉を半分に切る</p>	<p>[肉・ジャガイモ・キュウリ] …… [半分・4cmぐらい] [ニンジン・リンゴ] …… [食べやすい大きさ]</p>
<p>▶ (材料) を (切り方) にする : キャベツを千切りにする</p>	<p>[キャベツ・ニンジン] …… [千切り・輪切り] [キュウリ・玉ネギ] …… [乱切り・みじん切り]</p>

◆ さらに表現を広げよう

<p>調理</p> <p>▶ 火加減 : とろ火・弱火・中火・強火</p> <p></p> <p>▶ 600W 180℃</p> <p>▶ さっと < じっくり 炒める・焼く・揚げる</p>	<p>調味料</p> <p>▶ 小さじ・大さじ2杯 少々</p> <p></p> <p>▶ 1/2 カップ 500ml</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

◆ 料理の作り方を説明してみよう


▶ (材料) を (大きさ・形) に切っておきます。
ジャガイモを食べやすい大きさに切っておきます。

▶ (材料) を (切り方) にしておきます。
玉ネギをみじん切りにしておきます。

▶ (材料) を (調理器具) で (調理方法)。
切った野菜をフライパンで5分ぐらい炒めます。

▶ (温度・火加減) で (調理方法)。
500W で6分間ジャガイモを加熱します。

▶ (調味料) を (分量) 入れます / 加えます。
ケチャップを大さじ4杯、ソースを大さじ2杯入れます。

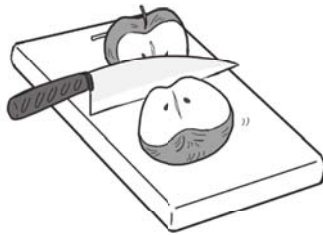


① ペアになることばを選びましょう。

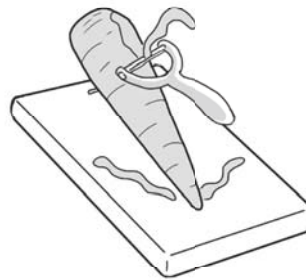
- | | | |
|-----------|---|------------|
| れい 例) 包丁で | ・ | かわ 皮をむく |
| ① なべで | ・ | はん た ご飯を炊く |
| ② フライパンで | ・ | チンする |
| ③ ピーラーで | ・ | き 切る |
| ④ 電子レンジで | ・ | ゆでる |
| ⑤ 炊飯器で | ・ | はか 量る |
| ⑥ 計量スプーンで | ・ | いた 炒める |

② 下の絵を見て説明しましょう。

れい 例)



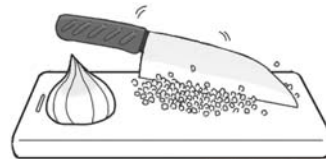
①



②



③



れい 例) 包丁で _____ リンゴを半分に切り _____ ます。

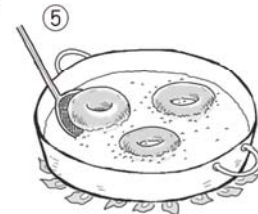
① ピーラーで _____ ます。

② 包丁で _____ ます。

③ 包丁で _____ ます。

3 下線に入ることばを下から選びましょう。

- ① ジャガイモを _____ の電子レンジで2分間加熱します。
- ② なべに水を _____ 入れて、卵をゆでます。
- ③ しょうゆ _____ と塩・コショウを少々加えて混ぜます。
- ④ 野菜を小さく切って、 _____ でさっと炒めます。
- ⑤ ドーナツは _____ ぐらいの低温でじっくり揚げます。



	500ml	600W
つよび 強火	ミリリットル おお 大さじ2杯	ワット 160℃

4 下線に入ることばを考えましょう。

- ① ジャガイモの皮を _____ で _____ ます。
- ② グレープフルーツを _____ に切って、砂糖を _____ ます。
- ③ チーズケーキの材料を混ぜて、180℃のオーブンで _____ ます。
- ④ 焼きすぎないように、火 _____ に注意しましょう。
- ⑤ とんかつには、 _____ のキャベツがついています。
- ⑥ ジャガイモを切って油で _____ と、フライドポテトができます。
- ⑦ おかしを作るときは、材料を計量スプーンできちんと _____ たほうがいいです。
- ⑧ 料理が冷たくなってしまったので、電子レンジで _____ て食べます。



4 聞いてみよう

別冊 答え
P.35

CDを聞いて、() に入ることばを入れましょう。

料理の作り方



「肉じゃが」 2人分

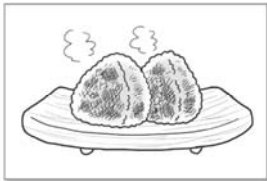
CD
01

材料：牛肉(100g) ジャガイモ(大2個) ニンジン(小1本)
玉ネギ(中1個) インゲン(2~3本) だし汁(500ml)
みりん(大さじ1杯) 砂糖(大さじ2杯) しょうゆ(大さじ1杯)

下ごしらえ 野菜は() しておきます。牛肉は()
に切っておきます。インゲンをゆでておきます。

作りかた まず、フライパンに油をひき、() 玉ネギ、ニンジン、ジャ
ガイモと牛肉を軽く()。次に、() にだ
し汁を入れて、炒めた野菜と牛肉を入れ、() で煮ます。
それから、() にして、野菜がやわらかくなるまで
()。最後に、みりん、()、しょうゆを
()、汁がなくなるまで煮て、ゆでておいたインゲンを入れます。
これで、肉じゃがのできあがりです。

インゲン 四季豆 油をひく 塗油・抹油 汁 湯汁 できあがり 完成



「焼きおにぎり」 2人分

CD
02

材料：ご飯(280g) しょうゆ(大さじ2杯) みりん(小さじ1杯)
ごま油(小さじ1杯)

下ごしらえ ご飯を() しておきます。

作りかた まず、ご飯にしょうゆを入れて、よく()。次に、しょう
ゆと() とごま油を混ぜて、たれを作ります。それから、
おにぎりを作ります。そして、() で焼き色がつくまで
() て、たれを塗ります。これを2~3回くり返します。
これで、焼きおにぎりのできあがりです。

ごま油 芝麻油 たれ 醬汁
焼き色がつく 煎到上色
塗る 塗抹 くり返す 反覆

5 やってみよう

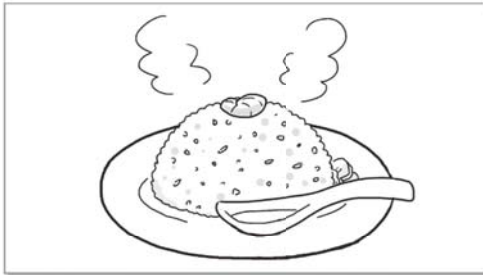
1

「自分の国の料理や得意な料理の作り方」について発表してみよう！

① 発表を聞きましょう。

CD
03

「チャーハン」2人分の作り方



材料：ご飯(280g) 卵(2個) ハム(4枚)
ピーマン(1個) 玉ネギ(1/2個)
ニンジン(1/2本)
塩(少々) コショウ(少々)
しょうゆ(小さじ1杯)
油(小さじ2杯) ごま油(少々)

下ごしらえ

野菜とハムをみじん切りにしておきます。

作りかた

まず、フライパンに油を小さじ1杯入れて、卵を炒めてお皿に入れます。

次に、同じフライパンに油を小さじ1杯入れて、野菜を炒めます。玉ネギが透明になった

らご飯を入れて、しゃもじで混ぜて3分くらい炒めます。

それから、塩、コショウ、しょうゆを加えて炒めます。

最後に、炒めておいた卵をフライパンに入れて、ご飯と混ぜてごま油を入れます。混ぜた

らすぐ火を止めて、お皿に盛ります。

これで、チャーハンのできあがりです。

透明になる 変透明 しゃもじ 飯匙
盛る 盛(飯)

① 電子レンジでチンする 一料理 | 19

2 ^{はっぴょう}発表しましょう。

^{つく} ^{かた}
の作り方



^{ざいりょう}
材料：

Light blue rectangular area for listing materials.

^{した}
下でしらえ

ておきます。

^{つく}
作りかた

まず、

^{つぎ}
次に、

それから、

^{さいご}
最後に、

これで、

のできあがりです。