



ほうちょう つか  
包丁を使ってみるよ！

きゅうしょく  
☆給食アレンジレシピ☆  
ちゅうかふうづ  
きゅうりの中華風漬け

# よい 用意するもの



- ・きゅうり
  - ・砂糖
  - ・塩
  - ・酢
  - ・しょうゆ
  - ・ごま油
  - ・黒ごま
- 
- ・包丁, まな板  
(キッチンばさみでもOK)
  - ・ボウル, さいばし  
(ナイロン袋でもOK)
  - ・計量スプーン(小)

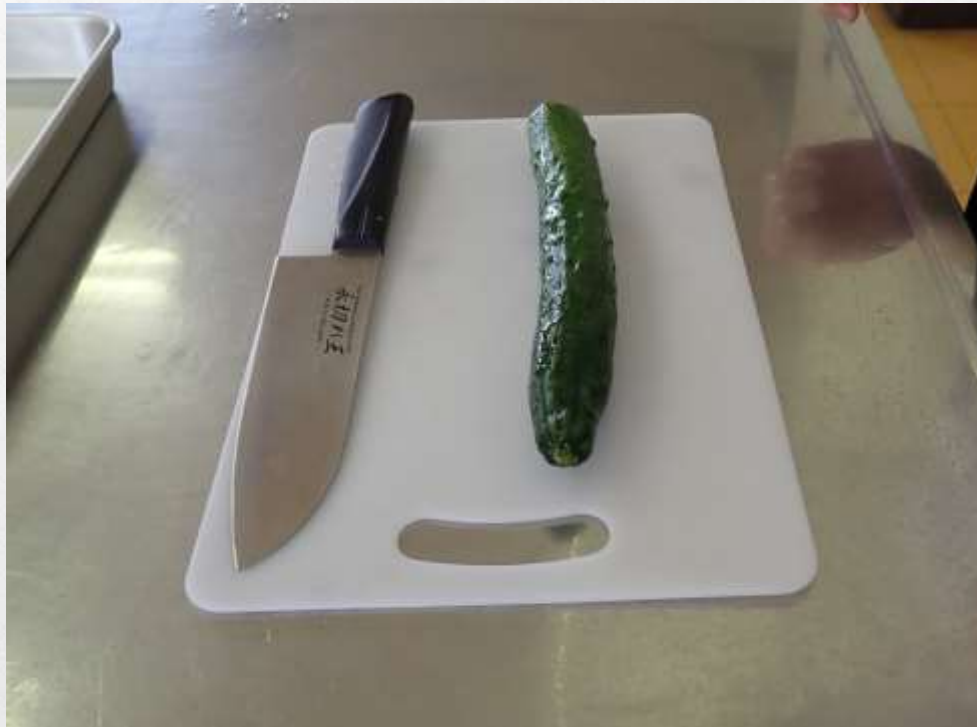
きゅうりはよくあらいます

---



高学年向け

ほうちょう  
包丁とまな板いたを用意よういします



# ほうちょう き 包丁で切っていきます

ほうちょう つか かた  
☆包丁の使い方☆

した お き あ ああああ  
下に押して切るのではなく  
おく む き あああああ  
奥に向かって切りましょう。



すこ <sup>あつ</sup> 少 <sup>わ</sup> 厚 <sup>ぎ</sup> め の 輪 切 り で す



キッチンばさみで<sup>き</sup>切ってもOK



さとう  
砂糖 小さじ1/2

---





しお  
塩 ひとつり



# す 酢 小さじ1



# しょうゆ 小さじ2

---



あぶら  
ごま油 小さじ1/2



ま あ  
よく混ぜ合わせます  
(ふくろでもんでもOK)

---



くろ  
黒ごま 1/2

---



さらにも盛りつけたら、かんせい完成！

