



LEVEL
1

ベトナムの生春巻き



作：グエン・ティ・ガン



朗読音声のダウンロード
Audio download

★読む前に Before you read

《多読の読み方》

多読とは、とてもやさしい本から楽しくたくさん読んで日本語を身につけていく方法です。

次の4つのルールを守って楽しく読みましょう。

1. やさしいレベルから読む
2. 辞書を引かないで読む
3. わからないところは、とばして読む
4. 進まなくなったら、他の本を読む



《How to do Tadoku》

Tadoku recommends that everyone should start with very easy books and enjoy a lot of them following the 'Four Golden Rules' below.

1. Start from scratch.
2. Don't use a dictionary.
3. Skip over difficult words, phrases and passages.
4. When the going gets tough, quit the book and pick up another.



ざいりょう
材料



ら い す ペ ー パ ー じ ゅ う ま い
ライスペーパー10枚



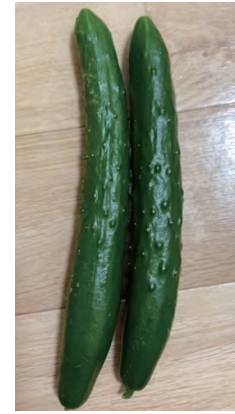
び ー ふ ん ひ ゃ く ぐ ら む
ビーフン100g



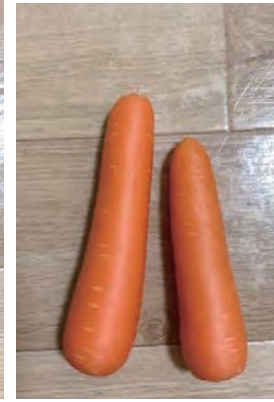
ぶ た に く ひ ゃ く ぐ ら む
豚肉100g



に じ ゅ う び
えび20尾



に ほ ん
きゅうり2本



に ほ ん
にんじん2本



ひ と た ば
にら1束



れ た す い っ こ
レタス 1個



お お ば じ ゅ う ま い
大葉 10枚



れもんじる、^{ぬくまむ}ヌクナム（^{なんぷらー}ナンプラー）、
^{さとう}砂糖、^{とうがらし}唐辛子、^{みず}にんにく、水

なまはる ま つく かた
生春巻きの作り方

なかみ じゅんぴ やさい
中身の準備：野菜



①^{れたす}レタス、^{おおば}大葉、^{にら}にら、^{きゅうり}きゅうり、
^{みず}にんじんを^{あら}水で洗います。



② ^{みず}水を^き切ります。



③ にんじんの^{かわ}皮を
むきます。



④ にんじんを^き
切ります。



⑤ きゅうりを^き
切ります。

なかみ じゅんぴ びーふん
中身の準備：ビーフン



びーふん ろっぶん
①ビーフンを6分
くらいゆでます。

ざる い
②ザルに入れます。



みず ひ
③水でよく冷やし
ます。

みず き
④水を切ります。



なかみ じゅんぴ
中身の準備：えび

①えびをゆでます。



かわ
②皮をむきます。



たてはんぶん き
③縦半分に切ります。



なかみ じゅんび ぶたにく
中身の準備: 豚肉

ぶたにく
① 豚肉をゆで
ます。



うす き
② 薄く切ります。

はるま
春巻き



ら い す ペ ー パ ー
① ライスペーパーを
みず びょう
水に5秒くらい
い
入れます。



ら い す ペ ー パ ー
② ライスペーパーを
いた おお さら
板や大きいお皿
お
などに置きます。



③^{らいすぺーぱー}の上に^{うえ}レタス、^{れたす}大葉、^{おおば}
 にんじん、^{びーふん}きゅうり、^{ぶたにく}ビーフン、^の豚肉、
 えび、^のにらを載せます。



④^ま巻きます。



⑤できました。

つく ^{かた} ソースの作り方



^{ぬくまむ}ヌクナムは ^{さかな}魚から
^{つく}作ったしょうゆです。
^{べとなむりょうり}ベトナム料理でよく
^{つか}使います。

^{ぬくまむ}ヌクナム (ナンプラー) ^{なんぶらー} ^{おお}大さじ2 ^に
^{れもんじる}レモン汁 ^{おお} ^{いち}大さじ1
^{さとう}砂糖 ^{おお} ^に大さじ2
^{みず}水 ^{おお} ^{ろく}大さじ6
^{にんにく}にんにく ^{にへん} 2片
^{とうがらし}唐辛子 ^{いっほん} 1本



①にんにくの^{かわ}皮を
むきます。



②^{ちい}小さく^き切ります。



③^{とうがらし}唐辛子を^{ちい}小さく^き切ります。

④^{ぜんぶ}全部^ま混ぜます。



できました。

いただきます。

ベとなむ なまはるま
ベトナムの生春巻き

にせんにじゅうにねんいちがっはつか はっこう
2022年1月20日 発行

しゃしん ぐえん てい がん
写真 グエン・ティ・ガン

ぶん ぐえん てい がん
文 グエン・ティ・ガン



NPO多言語多読

tadoku.org



この作品はクリエイティブ・コモンズ表示-非営利-改変禁止4.0国際ライセンスの下に提供されています。

This book is licensed under CC BY-NC-ND 4.0

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>