

かんたん!

LEVEL
0

にほん

日本の

か れ - ら い す

カレーライス





朗読音声のダウンロード
Audio download

よ まえ ★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.



これは日本の「カレーライス」です。



た
食べたいです！

つく
作りましょう！
かんたんですよ。



ざいりょう
【材料】

にく
肉

とりにく ぎゅうにく ぶたにく
(鶏肉、牛肉、豚肉 など)



やさい
野菜



たま
玉ねぎ

じゃがいも

にんじん

かれーるー
カレールー



あぶら
油



やさい き
野菜を切ります。





あぶら い
油を入れます。



にく やさい いた
肉と野菜を炒めます。

いっぶん さんぶん
1分から3分ぐらい。

みず ^い
水を入れます。



にじゅっぶん ^に
20分ぐらい煮ます。



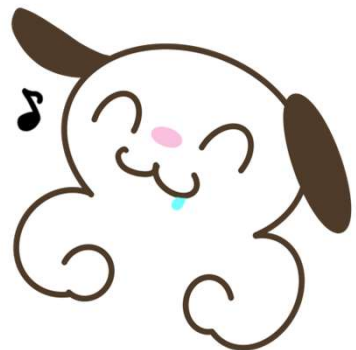
ひと
火を止めます。



かれーるーい
カレールーを入れます。



ま
よく混ぜます。



よわび ^{じゅうごふん} に
弱火で15分煮ます。



つよび
強火



ちゅうび
中火



ま
ときどき混ぜます。

できました！





ごはんにかけます。

さあ、^た食べましょう！



^{ふくじんづ}
福神漬け、らっきょうも
いっしょにどうぞ。



にほん かれー
いろいろな日本のカレー

す
どれが好きですか。



かれー
カレーうどん



どらいかれー
ドライカレー



かれー
かつカレー



しーふーどかれー
シーフードカレー



かれーぱん
カレーパン



かれーどリア
カレードリア



かんたん!

にほん か れ ー ら い す
日本のカレーライス



発行日 : 2024年4月1日

作 : いけだ 池田あきつ ・ たなか こ 田中るり子 ・ なごしなおみ 中越尚美

イラスト : いけだ 池田あきつ

写真 : 写真 AC <https://www.photo-ac.com/>

Adobe Stock <https://stock.adobe.com/jp/>

監修 : NPO 多言語多読

この本は、NPO 多言語多読会員が読み物作成ワークショップで作りました。



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/>