









## Measurement


えいご 英語	日本語	れい 例 (examples)
1 Table spoon (2 Table spoons)	おお 大きじ 1 (大きじ 2)	なべに さとう大きじ 1 (2) を入れます・くわえます(add)
1 Tea spoon	こ 小さじ 1	フライパンに しお小さじ 1 を入れます・くわえます
1/2 Tea spoon (1/3 Tea spoon)	こ <small>にぶんのいち</small> / 2 ( <small>さんぶんのいち</small> 1 / 3 )	ボールに 小さじ 1/2 を入れます・くわえます
1 cup (1/2 cup)	こ <small>にぶんのいち</small> カップ 1 (1 / 2)	水カップ 1 を入れます・くわえます。
1 egg, 2 potatoes	たまご こ 卵 1 個、じゃがいも 2 個	じゃがいも 2 個を洗います・切ります。
1 carrot	いっぽん にんじん 一本	にんじん 一本を切ります。
1 tofu (2 tofu)	とうふいっちょう 豆腐 一丁 (2 丁)	とうふいっちょう 豆腐 一丁を切ります。

## りょうり どうし 料理に使う動詞(verbs)

			
(野菜を) 洗う	(肉を) 切る	(野菜を) 切る	(ごはんとにんじんを)まぜる
			
(野菜を) じる	(さとうを) 入れる・くわえる	(肉を) <u>いためる</u> (stir)	(魚を) <u>やく</u> (bake)

## にくじゃがの作り方

ざいりょう  
材料 (Ingredients) (4人分)  
ぶん

牛肉	250グラム
じゃがいも	こ 3個
たまねぎ	しょういっこ 小 1個
にんじん (carrot)	2ぶんのいっぽん $\frac{1}{2}$ 本
さやえんどう 	20グラム
だしじる(stock)	2か2ぶんの1 カップ 2 ~ 2 $\frac{1}{2}$
さけ 酒	大さじ 2
きとう 砂糖	2か3ぶんの2 大さじ 2 $\frac{2}{3}$
しょうゆ	大さじ 4
サラダ油 (vegetable oil)	1か2ぶんの1 大さじ 1 $\frac{1}{2}$



とてもおいしいですよ!

## 作り方



1. まず(first)、牛肉を切って、じゃがいも も切ります。



2. つぎに(Next)、たまねぎとにんじんと、さやえんどうを切ります。



3. その後<sup>あと</sup>、なべにサラダ油<sup>ゆ</sup>を入れて、牛肉をいためて(Stir)、たまねぎとにんじんをくわえます(Add)。いためたら、だしじるをくわえます。



4. つぎに、じゃがいもをくわえて、10～12分にます。



5. それから、酒とさとう<sup>さけ</sup>をくわえて、さらに(more)5～6分にます。その後<sup>あと</sup>、しょうゆを入れます。



6. さいごに、さやえんどうを入れます。



これで、できあがりです (It's ready to eat!!)

