

野菜の切り方

せん

むす

線で結ぼう！

料理にはたくさんの言葉があり、
やさい き かた な
野菜の切り方にもいろいろな名
よす つぎ くみ
前がついています。次の絵を見
て、切り方の名前を下から選び、
せん むす 線で結んでみましょう。



①

かたち まるい形をさらに半分に
はんぶん はんぶん
切り、厚さを決めて
あつ き
はしから切る。



②

せんほん はしから千本の
いと 糸のように
ほそなが き
細長く切る。



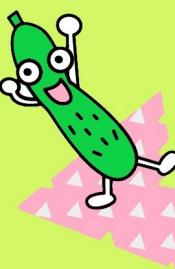
③

だいこん 大根
かたち まるい形をさらに十文字
あつ き
にして、厚さを決めて
き
はしから切る。



④

きゅうり
きくち 切り口がまるくなる
あつ き
ように、厚さを決めて
き
はしから切る。



⑤

ごぼう
けず えんぴつを削るように
ちい うすく小さく
き お
切り落とす。



⑥

やさい まわ 野菜を回しながら、形は
かたち そろえず大きさは同じになる
おお おな き
ようにななめに切る。



⑦

ねぎ
ほそなが 細長い食材をはし
き から切る。



⑧

だいこん 大根
ひら ちようほうけい かたち
平たい長方形の形になる
き
ように、うすく切る。



いちょう切り

小口切り

輪切り

せん切り

半月切り

乱切り

短冊切り

ささがき

こたえ

※ () 内はこの切り方をするおもな野菜

- ① 半月切り (きゅうり・大根・トマト・なす・にんじん・れんこん)
② せん切り (キャベツ・
やさい
だいこん)
③ いちょう切り (大根・にんじん)
④ 輪切り (きゅうり・大根・
トマト・なす・にんじん・れんこん)
⑤ ささがき (ごぼう)
⑥ 乱切り (きゅうり・大根・なす・
にんじん・ピーマン・れんこん)
⑦ 小口切り (きゅうり・ねぎ)
⑧ 短冊切り (大根・にんじん)

