

野菜の切り方

線で結ぼう!

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



① にんじん
まるい形をさらに半分に切り、厚さを決めてはしから切る。

② にんじん
はしから千本の糸のように細長く切る。

③ だいこん 大根
まるい形をさらに十文字にして、厚さを決めてはしから切る。

④ きゅうり
切り口がまるくなるように、厚さを決めてはしから切る。

⑤ ごぼう
えんぴつを削るようにうすく小さく切り落とす。

⑥ にんじん
野菜を回しながら、形はそろえず大きさは同じになるようにななめに切る。

⑦ ねぎ
細長い食材をはしから切る。

⑧ だいこん 大根
平たい長方形の形になるように、うすく切る。

いちよう切り

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・だいこん・トマト・なす・にんじん・れんこん) ②せん切り (キャベツ・しょうが・だいこん・にんじん) ③いちよう切り (だいこん・にんじん) ④輪切り (きゅうり・だいこん・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・だいこん・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 (だいこん・にんじん)

