

やさい き かた  
野菜の切り方

名前 \_\_\_\_\_

料理にあった食材の切り方がわかる

① ( )



ポイント

( )食材を、はしから適当な厚さに切る。( )が広いので味がしみこみやすい。

② ( )



ポイント

食材のはしのほうから、少し( )に切る。( )の通りや、味が( )でいきわたる。

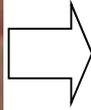
③ ( )



ポイント

うす切りにした食材を重ねて、はしから( )切る。

④ ( )

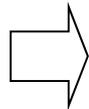


**ポイント**

( )にした食材を重ねて  
さらに( )きざむ。

食材の形を残さず、切り刻む。

⑤ ( )



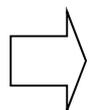
**ポイント**

キャベツや青菜を( )位の

のはばで( )に切る切り方。

よく使われる切り方。

⑥ ( )



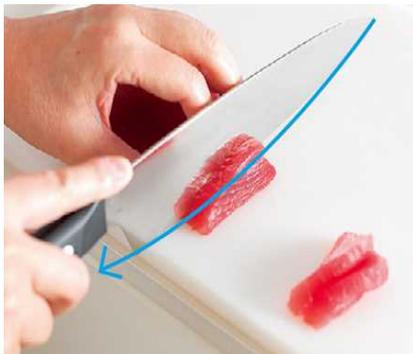
**ポイント**

かたいものは、( )などで少

し盪め、( )してから押し切

る。やわらかいものは、( )

切ります。



# 野菜の切り方

# 名前

料理にあった食材の切り方がわかる

①( **わ切り** )



ポイント

( **まるい** )食材を、はしから適当な厚さに切る。( **切った面** )が広いので味がしみこみやすい。

②( **小口切り** )



ポイント

食材のはしのほうから、少し( **うすめ** )に切る。( **熱** )の通りや、( **短時間** )でいきわたる。

③( **せんぎ千切り** )



ポイント

うす切りにした食材を重ねて、はしから( **こまかく** )切る。

千切りキャベツ、きんぴらごぼう

④( みじん切り )



ポイント

(せん切り)にした食材を  
重ねてさらに(こまかく)きざ  
む。食材の形を残さず、切り刻む。

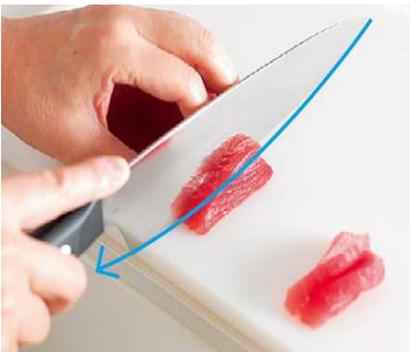
⑤( ざく切り )



ポイント

キャベツや青菜を(3~4cm)位の  
はばで(不きそく)に切る切り  
方。

⑥( おし切り・引き切り )



ポイント

かたいものは、(レンジ)などで少し  
温め、(やわらかく)してから押し切  
る。やわらかいものは、(引きなが  
ら)切る。