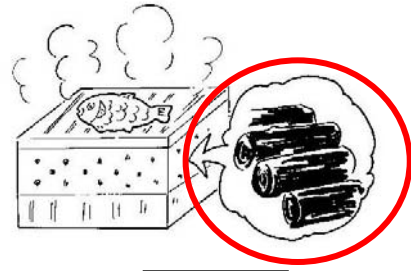


31-1 新しい漢字 (庭・炭・油・豆・次)



庭

にわ  
jardim



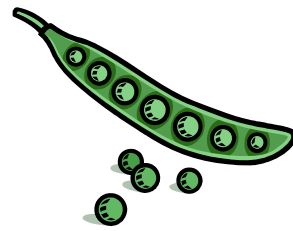
炭

すみ  
carvão



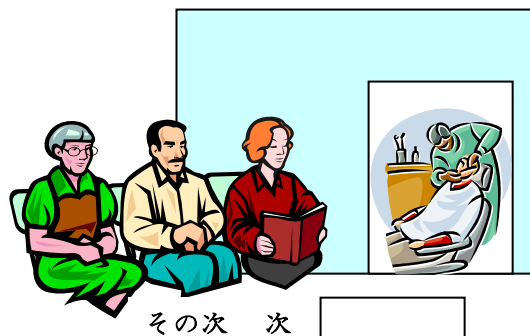
油

あぶら  
óleo



豆

まめ  
feijão / grãos



その次 次

次

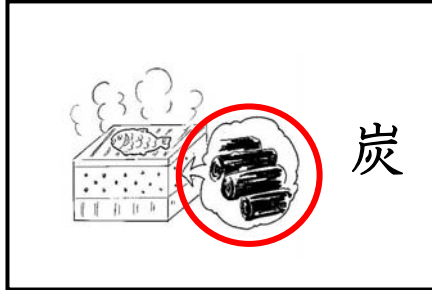
つぎ  
próximo / seguinte

31-2 読めるかな？（庭・炭・油・豆・次）

●（ ）の中に ひらがなで 漢字の 読みかたを 書いて ください。



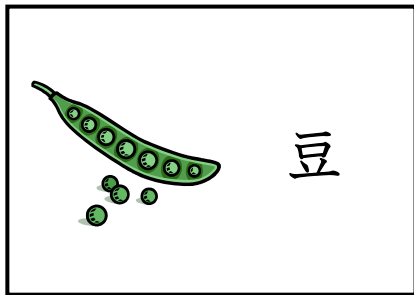
(                      )



(                      )



(                      )



(                      )



(                      )

31-3 書けるかな？（庭・炭・油・豆・次）

	庭	庭	庭	庭	庭	庭	庭	庭	庭
	炭	炭	炭	炭	炭	炭	炭	炭	炭
	油	油	油	油	油	油	油	油	油
	豆	豆	豆	豆	豆	豆	豆	豆	豆
	次	次	次	次	次	次	次	次	次

31-4 読んでみよう！書いてみよう！（庭・炭・油・豆・次）

●（ ）の中に ひらがなで 漢字の 読みかたを 書いて ください。

① 毎日 庭（ ）の 木に 水を やります。



② 目玉やきの 作り方



はじめに フライパンに 油（ ）を 入れます。

次（ ）に たまごを 入れます。

③ 炭（ ）が 赤く もえて います。

肉を やきましょう。



④ 豆（ ）の スープを 作ります。

● □に 漢字を 書いて ください。

にわ

① 


 で バーベキューを します。

すみ

② 


 が 赤く もえて います。



あぶら

③ 


 を 用意 して ください。

つぎ

まめ

④ 肉の 


 に 


 を 入れて ください。



## 31-5 読めるよ！書けるよ！（庭・炭・油・豆・次）

● 読みましょう。

## シュラスコ



ブラジルでは、よく 庭で シュラスコを します。  
 シュラスコは、バーベキューの ことです。

肉に 味を つけます。次に、肉を 長い くしに  
くしに さす:enfiar no espeto  
 さします。炭に 火を つけます。炭の 火で、肉を  
 やきます。とくべつの 味を つけるので、とても  
 おいしいです。

肉が やけたら、ナイフで 切って 食べます。  
やける: assar

友だちや、家族と いっしょに 食べると 楽しいです。

## フェイジョアーダ

まず、豆を あらって、なべに 入れ、水を入  
なべ: panela  
 れます。

次に、しおで 味を つけます。肉も 入れて、また  
 に入にる: cozinharます。

ごはんに かけて 食べます。昼ごはん  
 フェイジョアーダを 食べる 人が 多いです。  
 とても おいしいです。

みなさんも、作って 食べて みて ください。

ブラジルには この 他にも おいしい ものが  
 たくさん ありますよ。

