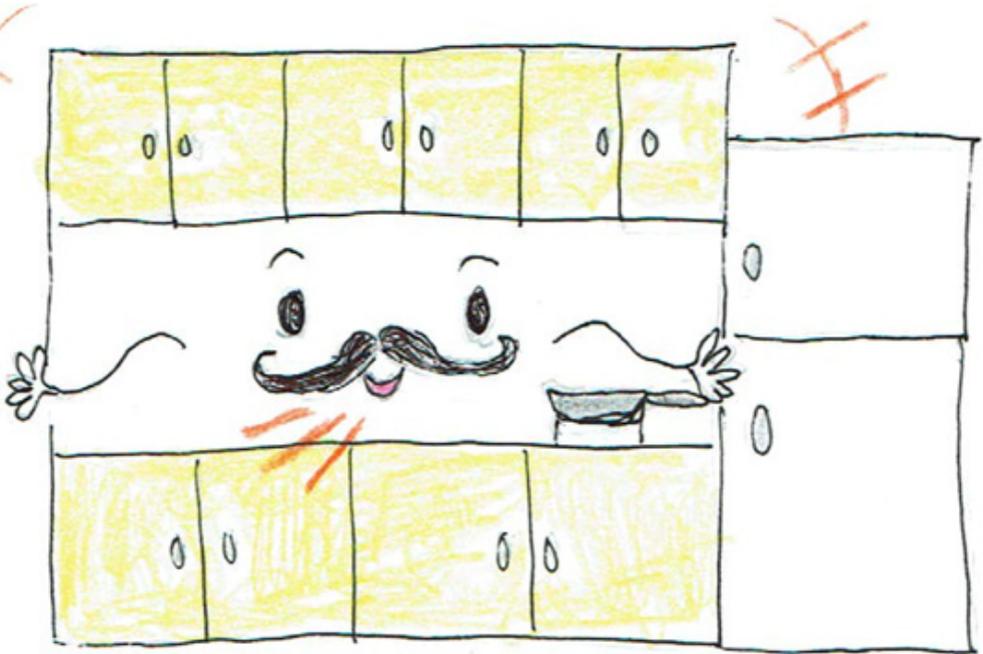


おしゃべり キッチン

さく
作
え
絵

ネヴェルリー
ネヴェルリー
ネヴェルリー

みく
未来
まり
真理
おと
央人



おしゃべりキッチン

さく 作
え 絵

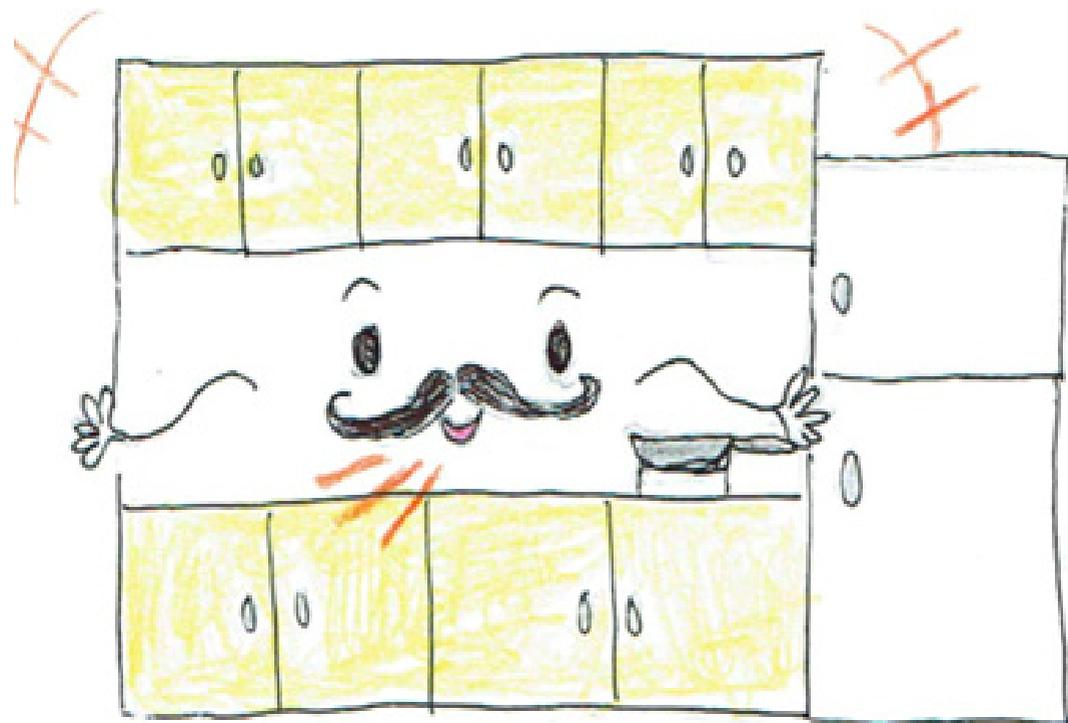
ネヴェルリー 未来
ネヴェルリー 真理恵
ネヴェルリー 央人

マルちゃんとおトくんの
お父^{とう}さんとお母^{かあ}さんは、
いつも忙^{いそが}しいです。
でも、この家^{いえ}には、
おしゃべりキッチンがあります。

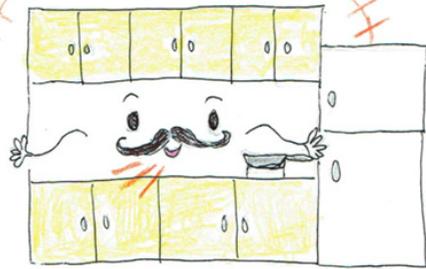


「おはよう。

^{あさ}朝ごはんは ^たホットケーキが食べたい！」



ホットケーキの材料は、
たまごぎゅうにゅう こむぎこ
砂糖、バナラシュガー、バターです。



ボウルに材料を入れて混ぜます。
それから、
フライパンにバターと材料を入れて、
焼きます。

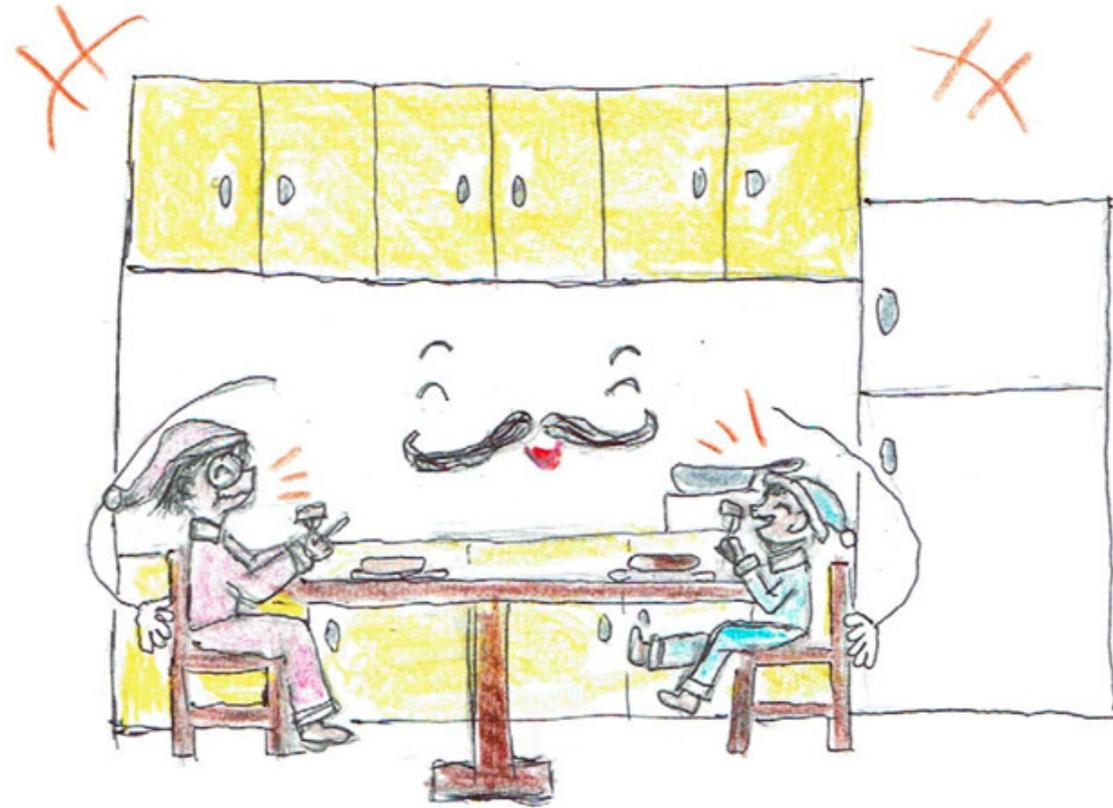


「いただきます。」

「あれ、ちょっとこげているよ。」

でも、切^きって食^たべれば、大^{だい}丈^{じょう}夫^ぶ。」

「ごちそうさま。」



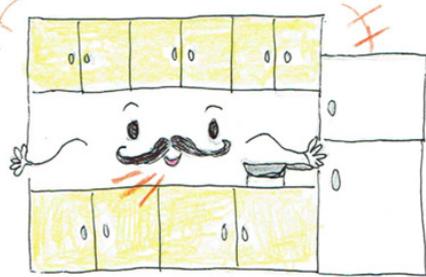
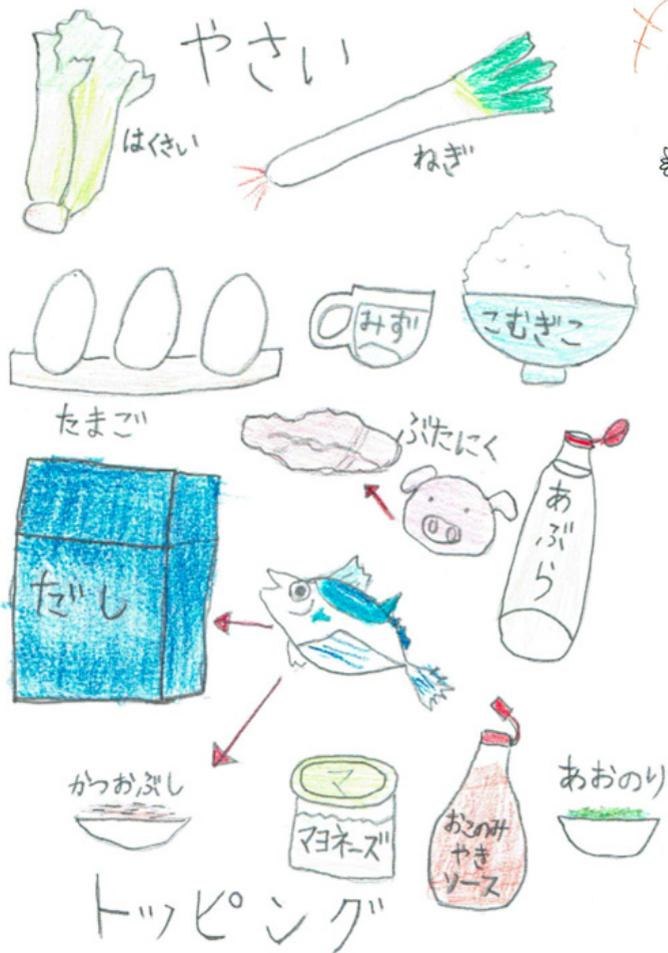
「ただいま。」

「おかえり。」

「^{ばん}晩ごはんは、^{この}お好み焼^やきが^た食べたい！」

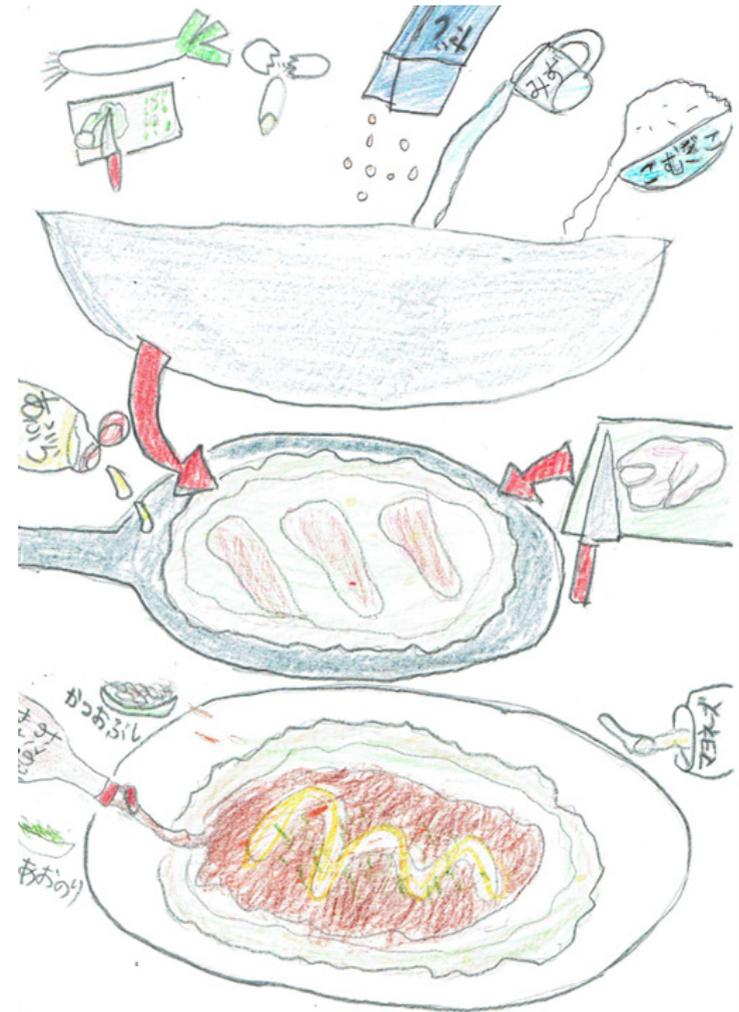


この や ざいりょう
 お好み焼きの材料は、
 はくさい たまご ぶたにく こむぎこ
 白菜※、卵、ねぎ、豚肉、小麦粉、だし、
 みず この や
 水、お好み焼きソースとマヨネーズです。
 この あお
 お好みでかつおぶしと青のりも。



※日本ではキャベツを入れます。

はくさい き
 白菜とねぎを切って、
 こむぎこ みず たまご い ま
 小麦粉と水、だし、卵を入れて、混ぜます。
 あぶら い や
 油を入れたフライパンで焼いて、
 トッピングをかけたら、できあがり。



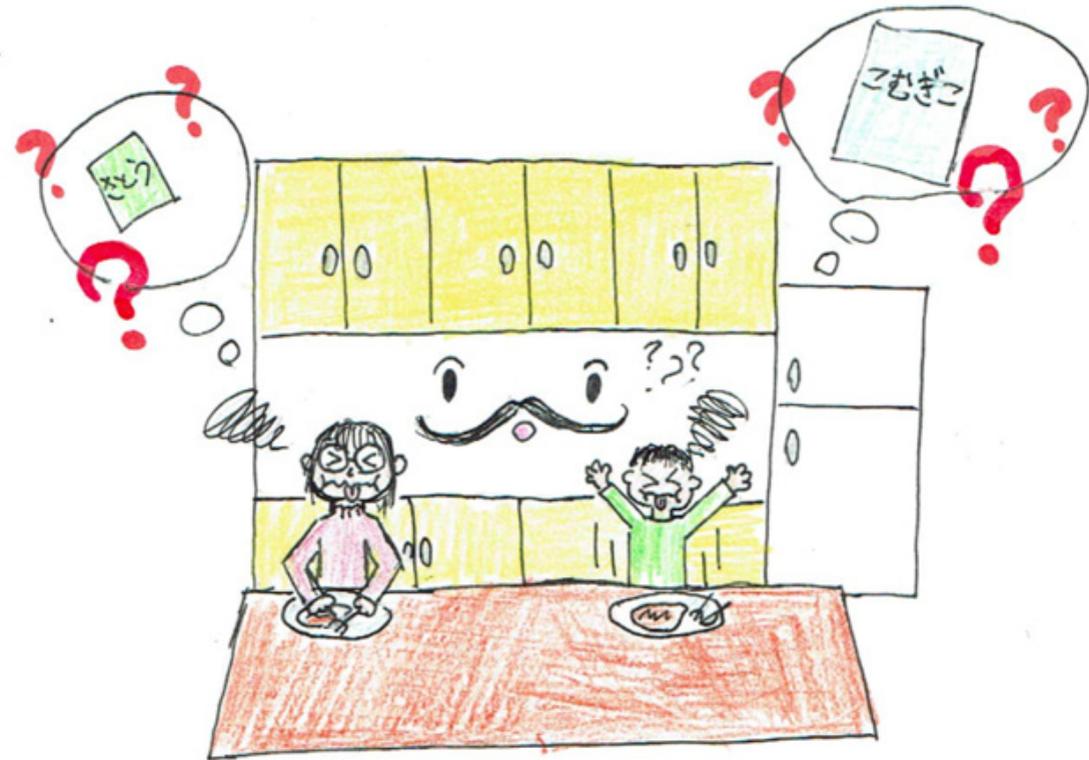
「いただきます。」

「今日のお好み焼きは甘くて、こげている…。」

「あらあら、

今日もおしゃべりし過ぎて、

小麦粉と砂糖をまちがえてしまいました！」



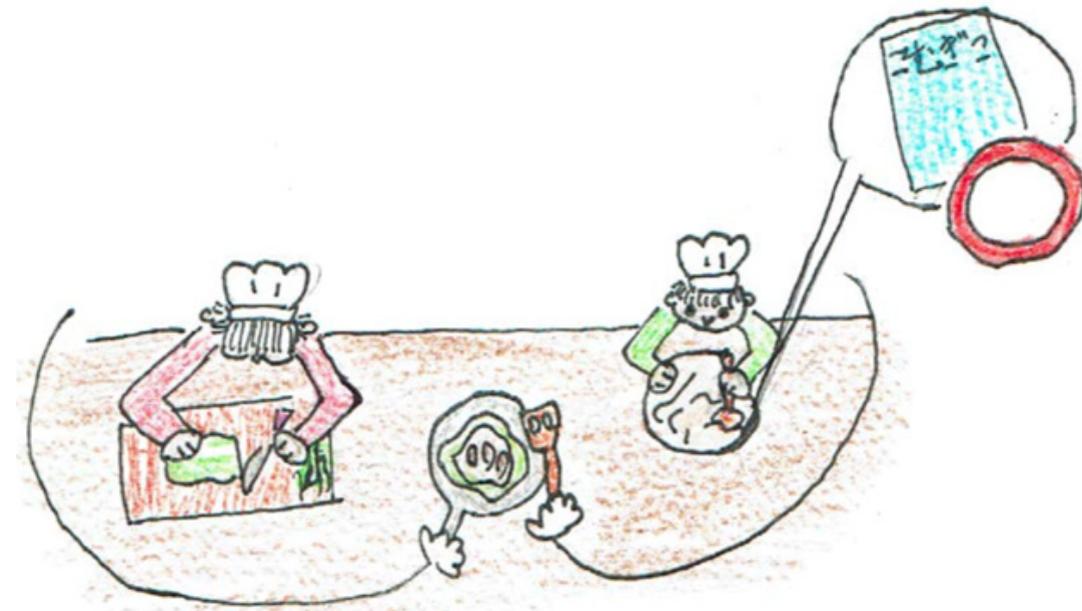
「もう一回^{いっかいつく}作ってみよう。私^{わたし}たちも手^て伝^{つだ}うよ。」



「まず、野菜^{やさい}を切^きるよ。」

「材料^{ざいりょう}をボウル^いに入れて、混^まぜるね。」

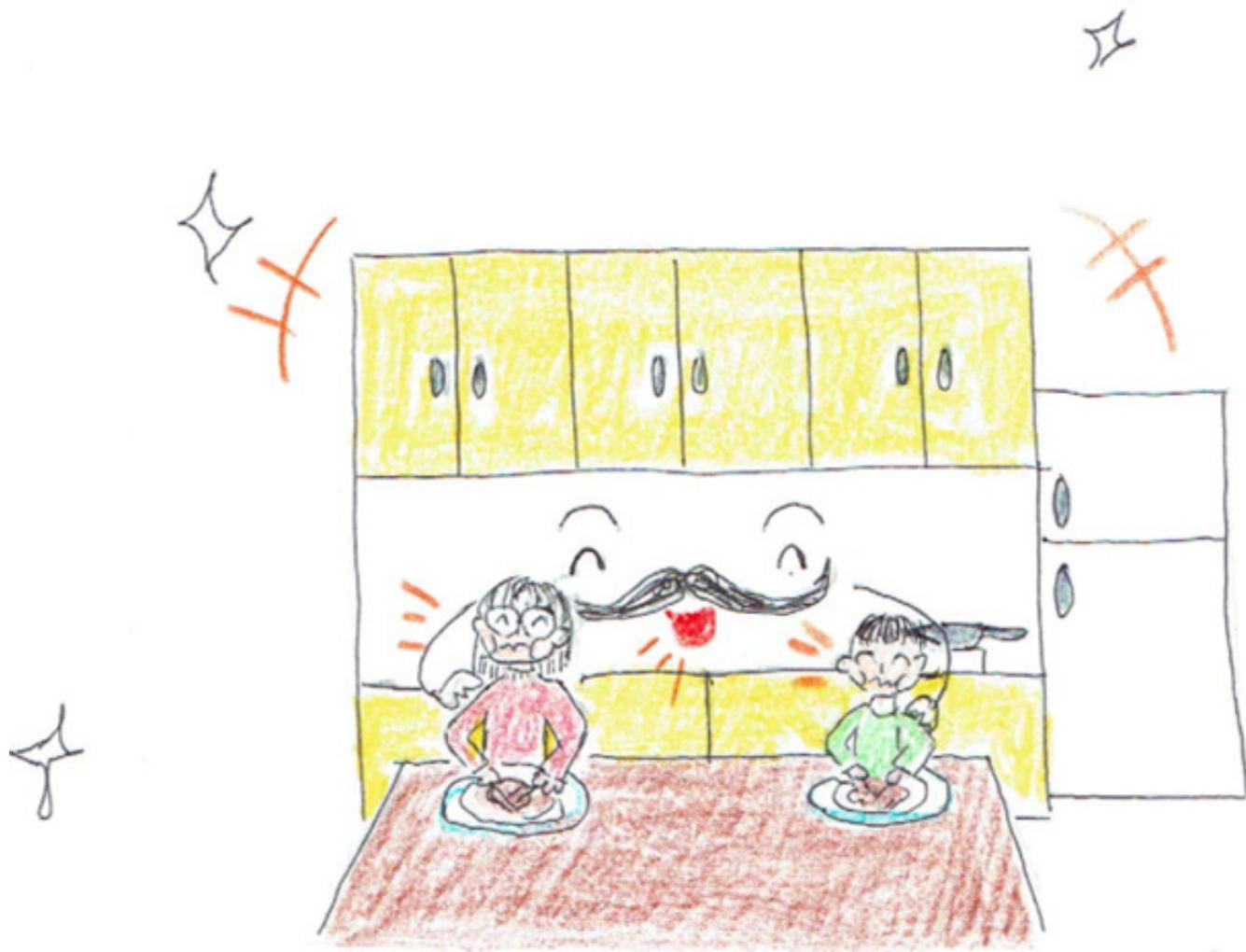
小麦^{こむぎ}粉^このラベル^みも見^みるよ。」



「フライパン^{ぶんや}で、3分^{ぶん}焼いたら、
ひっくり返^{かえ}します。」

「トッピング^{かえ}をかけた^{かえ}ら、できあがり。」

「おいしい！
また、いっしょに^{つく}作ろうね。」



作 さく ネヴェルリー未来 みく
絵 え ネヴェルリー真理恵 まりえ
ネヴェルリー央人 おと

編集 へんしゅう 蟻末 淳 ありすえ じゆん

おしゃべりキッチン

2025年11月20日初版発行 しょはんはっこう

作 さく ネヴェルリー未来 みく
絵 え ネヴェルリー真理恵 まりえ
ネヴェルリー央人 おと

発行所 はっこうじょ 国際交流基金 こくさいこうりゆうききん パリ日本文化会館 にほんぶんかいかん 日本語事業部 にほんごじぎょうぶ



国際交流基金パリ日本文化会館日本語事業部