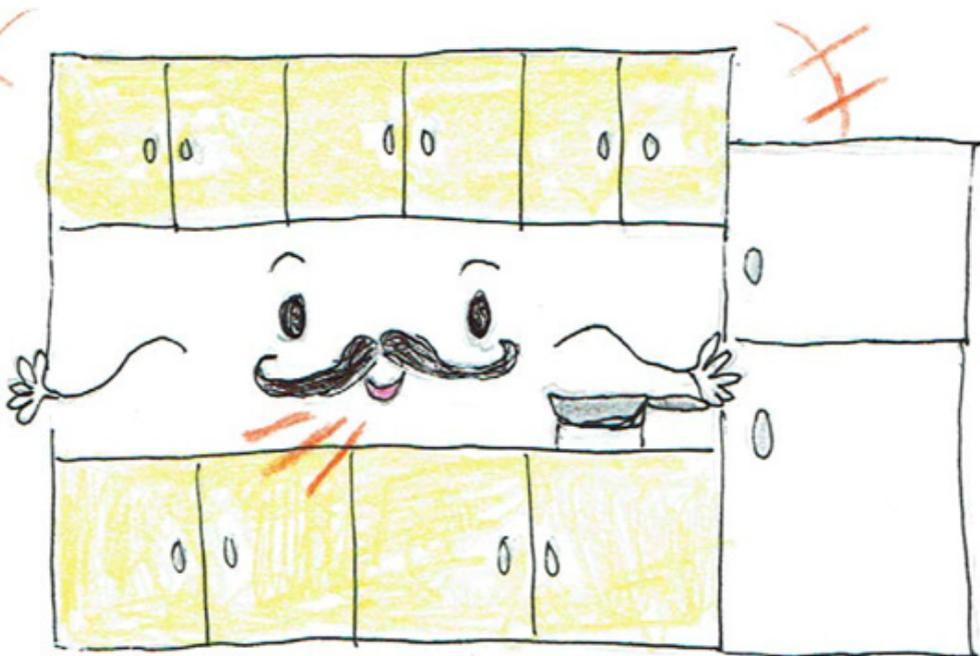


おしゃべり キッチン

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

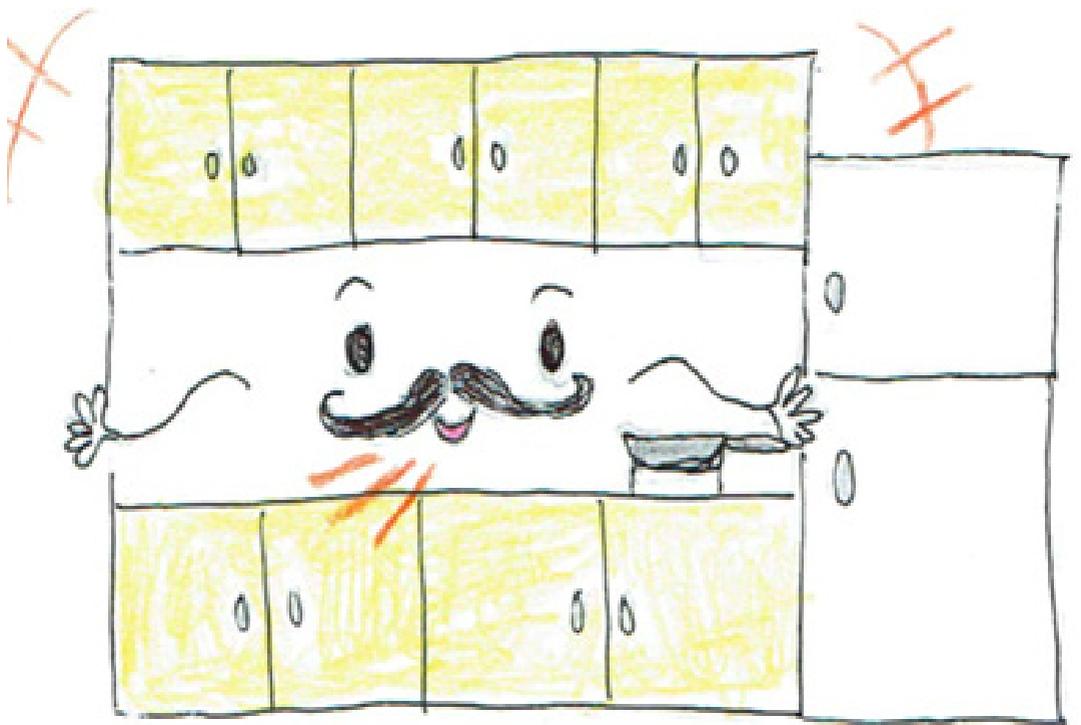
マルちゃんとオトくんの
お父^{とう}さんとお母^{かあ}さんは、
いつも忙^{いそが}しいです。
でも、この家^{いえ}には、
おしゃべりキッチンがあります。



「おはよう。

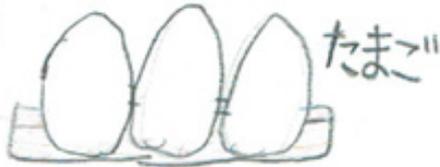
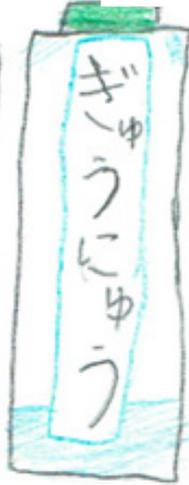
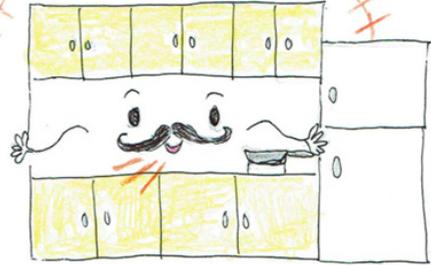
^{あさ}朝ごはんはホットケーキが^た食べたい！」





ホットケーキの材料は、
ざいりょう

たまご ゆうにゆう こむぎこ
卵、牛乳、小麦粉、ベーキングパウダー、
さとう
砂糖、バニラシュガー、バターです。



ボウルに材料ざいりょうを入れてま混ぜます。

それから、

フライパンにバターと材料ざいりょうを入れて、
焼やきます。

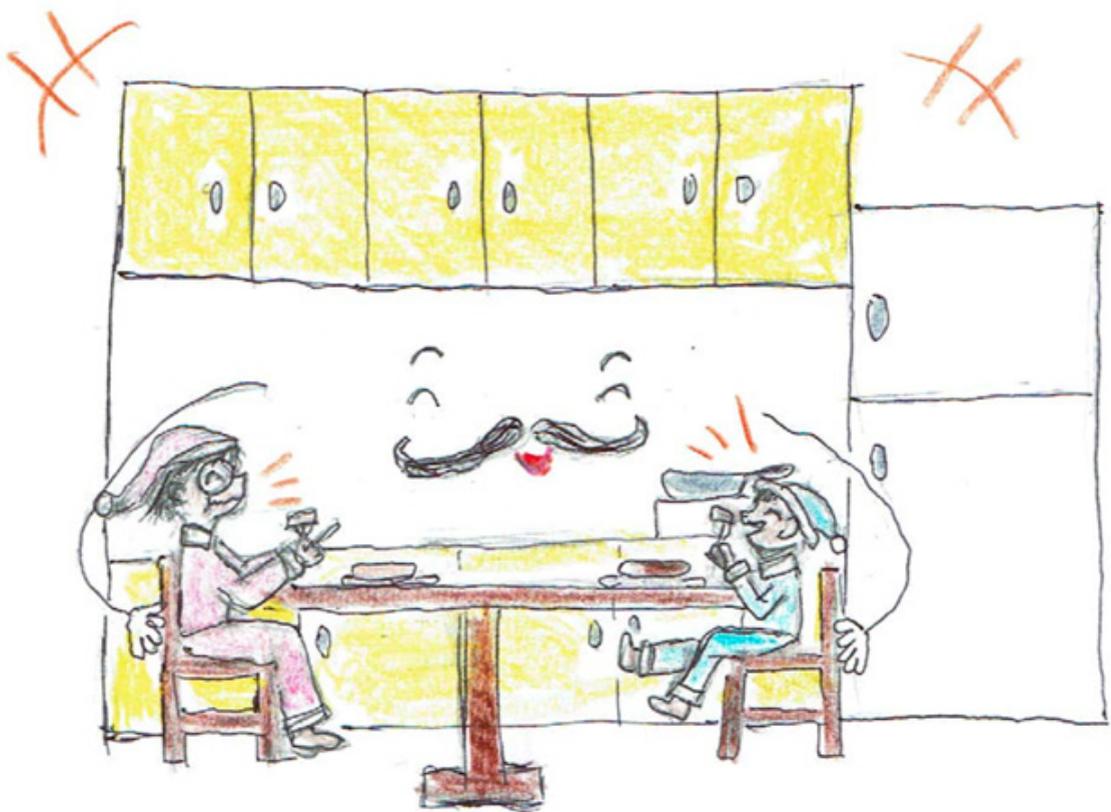


「いただきます。」

「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。」

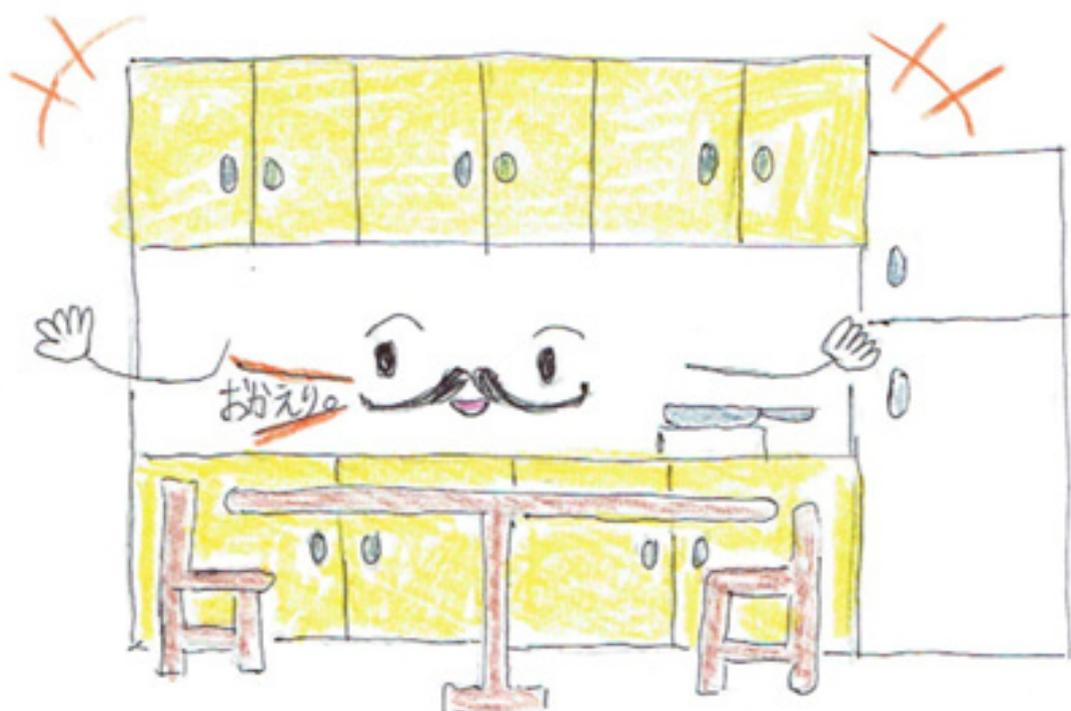


「ただいま。」

「おかえり。」

「晩ごはんは、^{ばん}この^{この}や^や焼^たきが食^たべたい！」

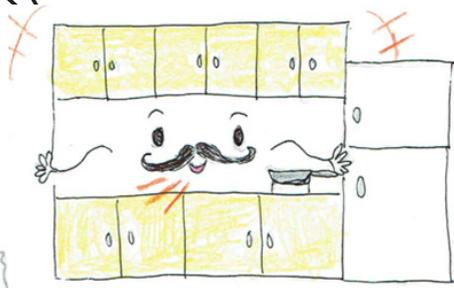
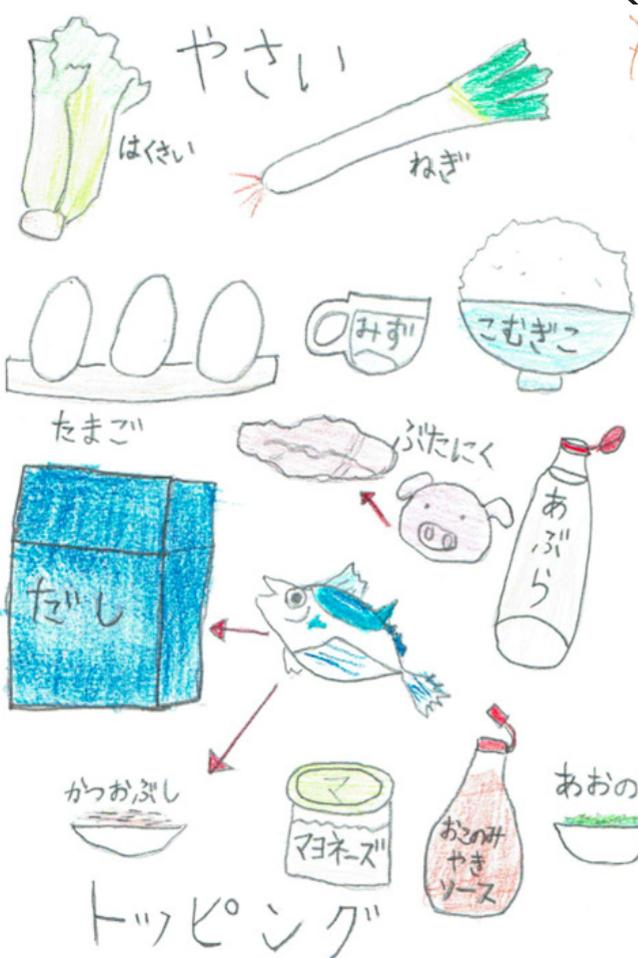




この や ざいりょう
お好み焼きの材料は、

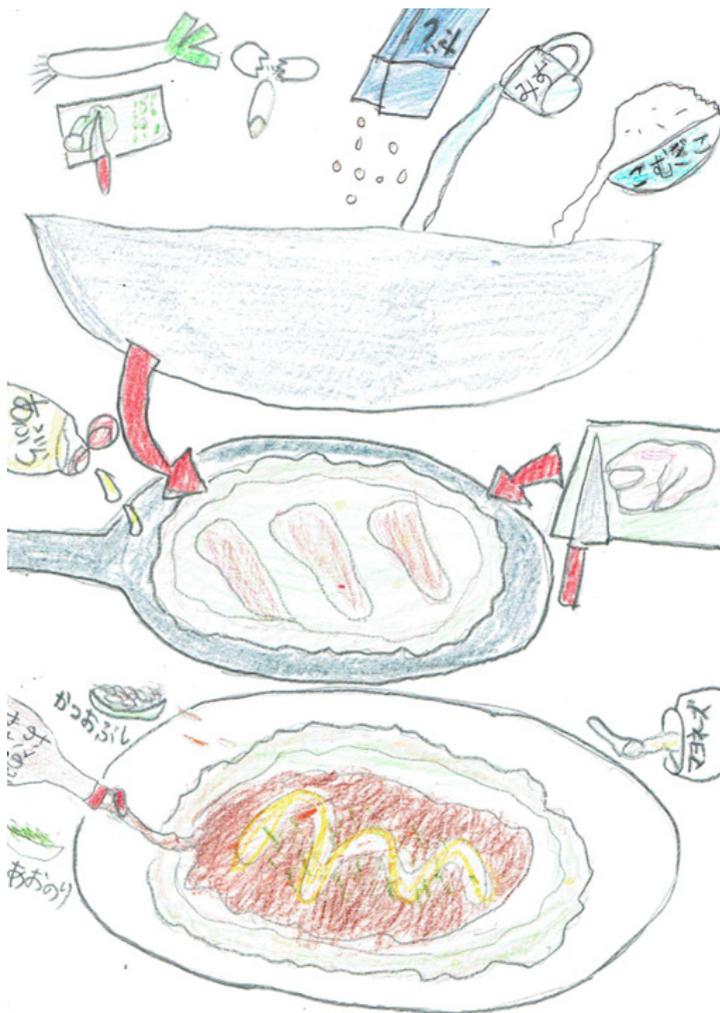
はくさい たまご ぶたにく こむぎこ
白菜※、卵、ねぎ、豚肉、小麦粉、だし、
みず この や
水、お好み焼きソースとマヨネーズです。

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
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。



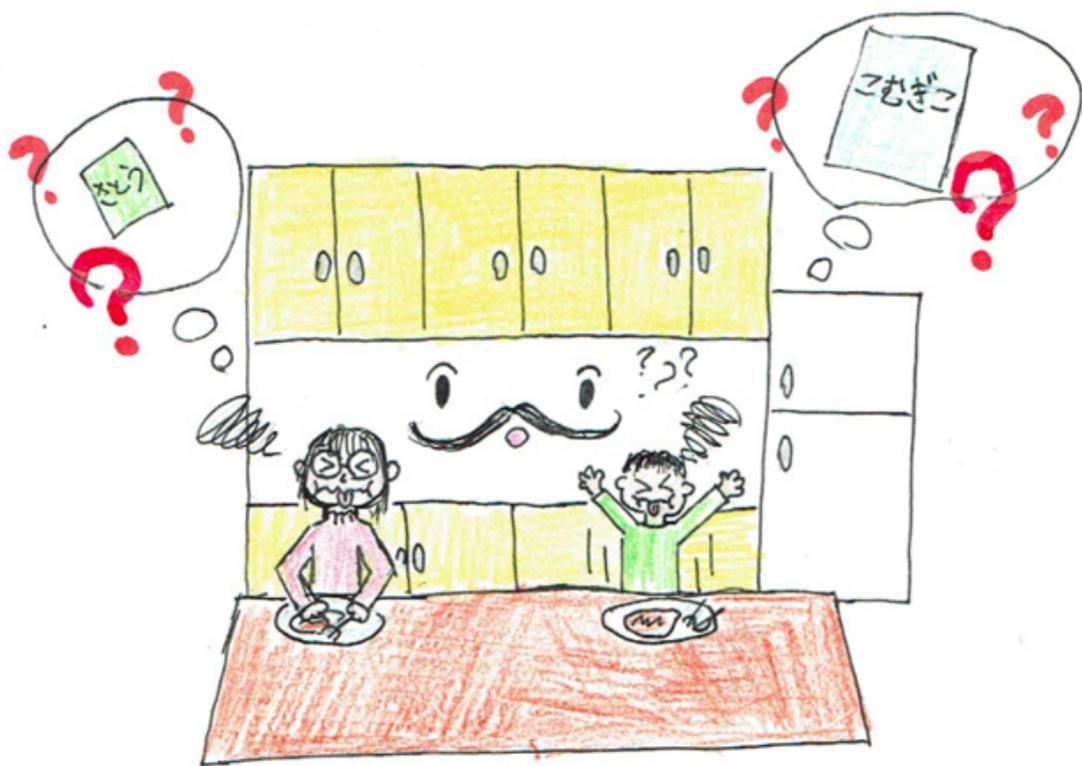
「いただきます。」

「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！」



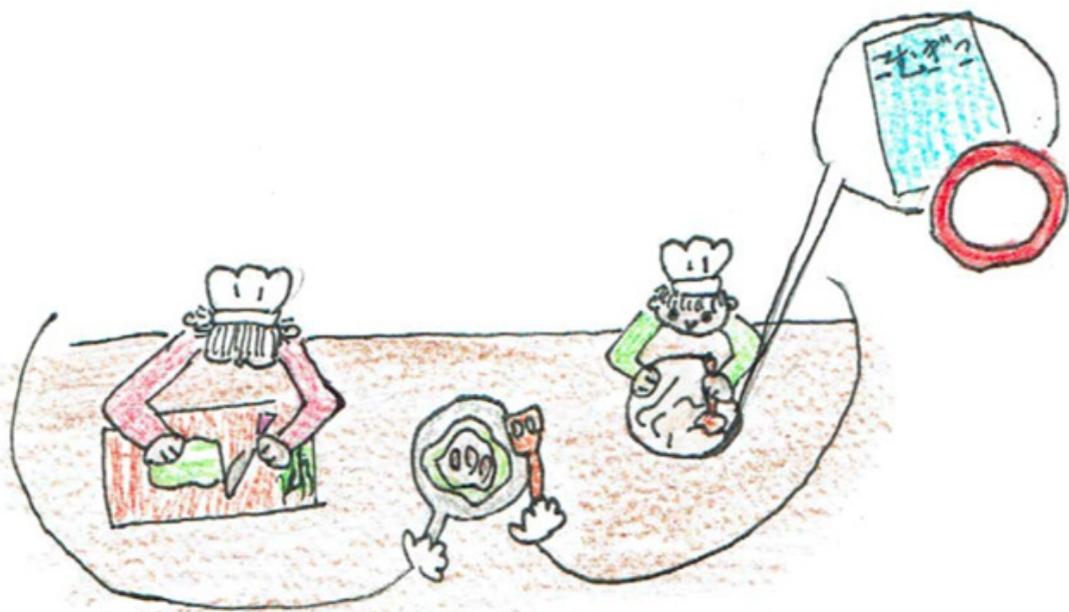
「もう一回^{いっかいつく}作ってみよう。^{わたし}私^{てつだ}たちも手伝うよ。」



「まず、^{やさい}野菜を^き切るよ。」

「^{ざいりょう}材料をボウルに入れて、^ま混ぜるね。」

^{こむぎこ}小麦粉のラベルも^み見るよ。」



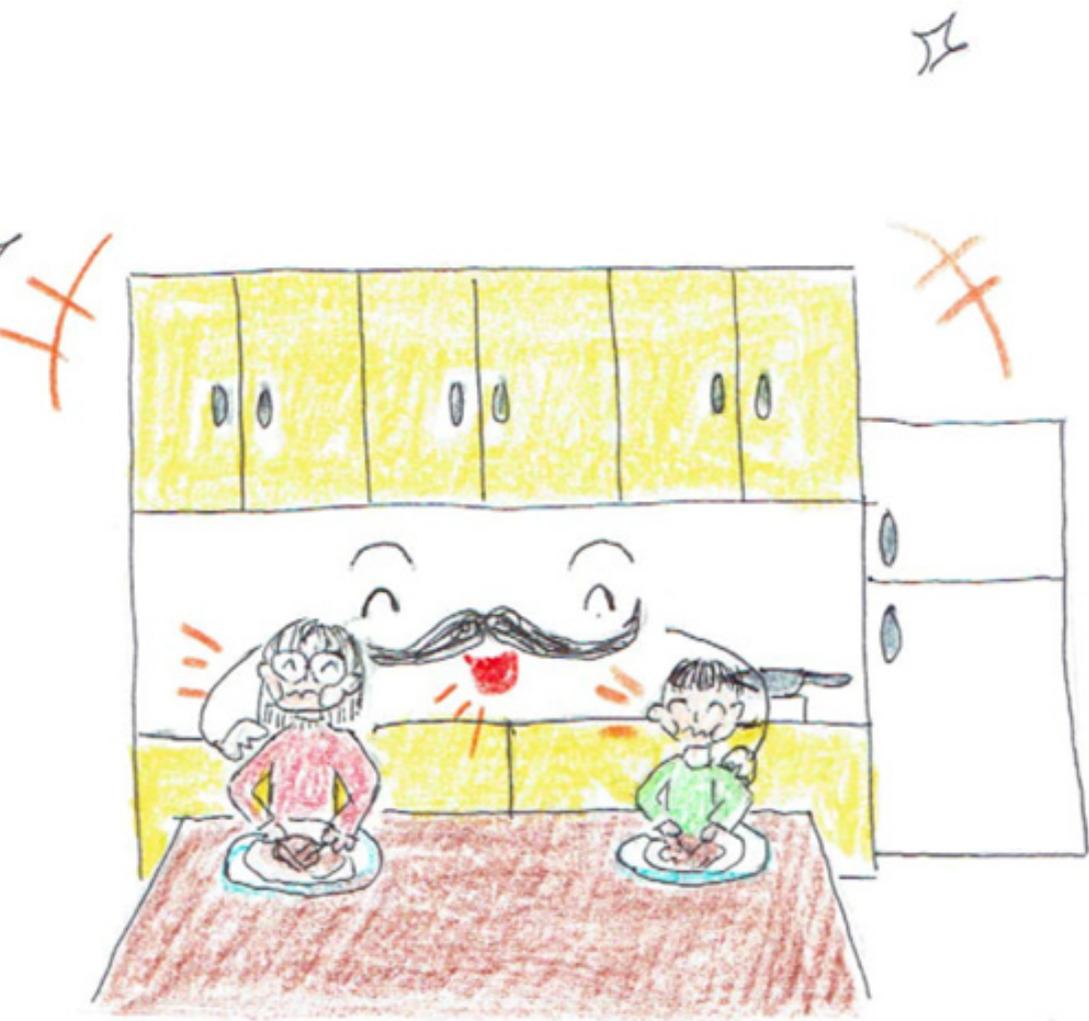
「フライパンで、^{ぶんや}3分焼いたら、
ひっくり返^{かえ}します。」

「トッピングをかけたら、できあがり。」

「おいしい！

また、いっしょに^{つく}作ろうね。」





さく 作 ネヴェルリー未来
え 絵 ネヴェルリー真理恵
おと 人 央

へんしゅう 編集 ありすえ じゆん 蟻末 淳

おしゃべりキッチン

2025年11月20日初版発行

さく 作 ネヴェルリー未来
え 絵 ネヴェルリー真理恵
おと 人 央

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



国際交流基金パリ日本文化会館日本語事業部