

第1課

Lesson 1

あいさつ きほんひょうげん
挨拶・基本表現

Greetings and Basic Expressions

第1課(1)-1 Lesson 1 (1)-1

今、午前8時50分です。実習生のリンさんは会社に出勤しました。

It is now 8:50 a.m. Lin-san, an intern trainee, has arrived at the company.

第1課(1)-1 Lesson 1 (1)-1

かいしゃ い ぐち
【会社の入り口で】

たなか
田中:おはよう。

リン:おはようございます。

[At the company entrance]

T: Good morning.

L: Good morning.



第1課(1)-1 Lesson 1 (1)-1

こういしつ
【更衣室で】

すずき
リン: 鈴木さん、おはようございます。

すずき
鈴木: おはよう。

[In the dressing room]

L: Good morning, Suzuki-san.

S: Good morning.



第1課(1)-1 Lesson 1 (1)-1

じむしょ
【事務所で】

たなか あさ はじ
田中: 朝のミーティングを始めます。

おはようございます。

すずき
リン・鈴木: おはようございます。

[At the office]

T: We are starting our morning meeting. Good morning.

L&S: Good morning.



第1課(1)-2 Lesson 1 (1)-2

今、午後5時です。実習生のリンさんは仕事が終わりに、退勤します。

It is now 5:00 p.m. Lin-san, an intern trainee, has finished work and is leaving work.

第1課(1)-2 Lesson 1 (1)-2

さぎょうば
【作業場で】

すずき かえ
鈴木: もう帰ってもいいですよ。

さき しつれい つか さま
リン: はい、お先に失礼します。お疲れ様でした。

すずき つか
鈴木: おう。お疲れ。

[At the workplace]

S: You can go home now.

L: Okay, see you tomorrow. Have a nice evening.

S: You too. See you.



第1課(1)-2 Lesson 1 (1)-2

^{じむしょ}
【事務所で】

リン：^{つか}お疲れ様^{さま}でした。^{さき}お先に^{しつれい}失礼します。

田中：^{たなか}また^{あした}明日。^{つか}お疲れ様^{さま}。

[At the office]

L: Have a nice evening. See you tomorrow.

T: See you again tomorrow. Good job today.



第1課(2) Lesson 1 (2)

実習生のリンさんと指導員の鈴木さんは作業場にあります。

Lin-san, an intern trainee, and Suzuki-san, an instructor, are at their workplace.

第1課(2) Lesson 1 (2)

すずき じっしゅう はじ
鈴木:じゃ、これから実習を始めます。

リン:よろしくお願^{ねが}いします。

S: We will begin our practical training now.

L: I appreciate your instruction.



第1課(2) Lesson 1 (2)

すずき どうぐ さぎょうだい お
鈴木: この道具を作業台に置いてください。

リン: わかりました。さぎょうだい お
作業台に置きます。

すずき
鈴木: そうそう。

S: Place this tool on the workbench.

L: Okay. I will place this on the workbench.

S: Like that, yes.



第1課(2) Lesson 1 (2)

すずき きょう じっしゅう お
鈴木: 今日の実習を終わります。

リン: ありがとうございました。

S: This concludes today's practical training.

L: Thank you.



第1課(3) Lesson 1 (3)

実習生のリンさんは、指導員の鈴木さんの説明を聞いていますが、よくわかりませんでした。

Lin-san, an intern trainee, is listening to instructions from Suzuki-san, an instructor, but did not understand them.

第1課(3) Lesson 1 (3)

すずき あか お
鈴木: 赤いボタンを押してください。

リン:わかりません。あか.....?

すずき あか
鈴木: 赤いボタン。これです。

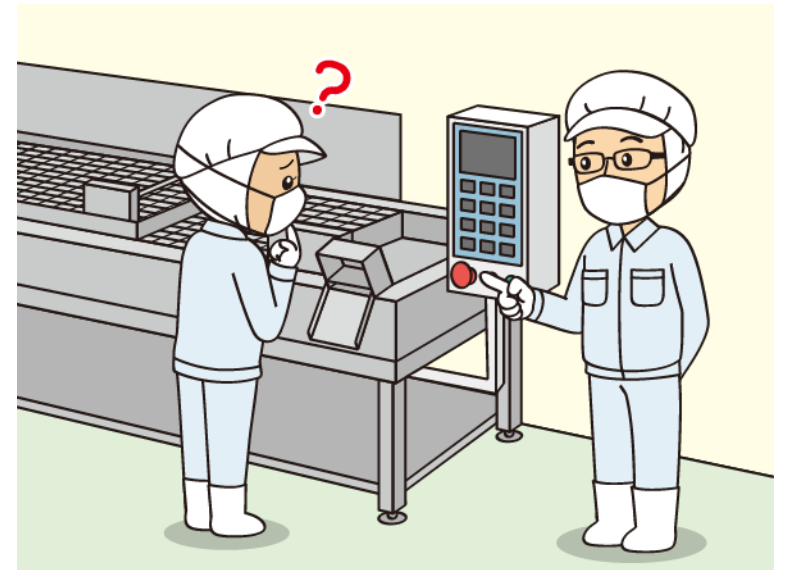
リン: あ、これですね。

S: Press the red button.

L: ...I don't understand. Aka...?

S: Red button. This one.

L: Oh, this one.



第1課(3) Lesson 1 (3)

すずき どうぐ かた
鈴木:じゃ、道具を片づけましょう。

リン:すみません。もう一度お願いします。

すずき どうぐ かた
鈴木:道具を、片づけましょう。

リン:.....道具を.....片づけますか。

すずき
鈴木:うん、そうそう。

S: Well, let's put the tools back.

L: Excuse me. Could you say that again?

S: Let's put the tools back.

L: ...We are putting...the tools back?

S: Yes, that's right.



第1課(4) Lesson 1 (4)

実習生のリンさんと指導員の鈴木さんは作業場にあります。

Lin-san, an intern trainee, and Suzuki-san, an instructor, are at their workplace.

第1課(4) Lesson 1 (4)

すずき
鈴木:リンさん、やり方が違いますよ。

S: Lin-san, you're doing it wrong.

リン:すみません。もう一度マニュアルを見ます。

L: I'm sorry. I will look at the manual again.



第1課(4) Lesson 1 (4)

リン:^{しつぱい}失敗しました。すみません。

L: I made a mistake. I'm sorry.

鈴木:^{すずき}これはだめですね。

S: This is no good.

リン:すみません。^き気をつけます。

L: I'm sorry. I'll be careful.



第2課

Lesson 2

しじ とっさの指示

Urgent Instructions

第2課(1) Lesson 2 (1)

実習生のリンさんは作業をしています。指導員の鈴木さんに危険な行為を指摘されます。

Lin-san, an intern trainee, is working. She will have her dangerous actions pointed out by Suzuki-san, the instructor.

第2課(1) Lesson 2 (1)

どうぐ てきせつ ほうほう はこ
【リンさんは道具を適切な方法で運んでいません。】

すずき あぶ
鈴木: それ、危ないよ!

[Lin-san is not carrying tools in an appropriate way.]

S: That's dangerous!



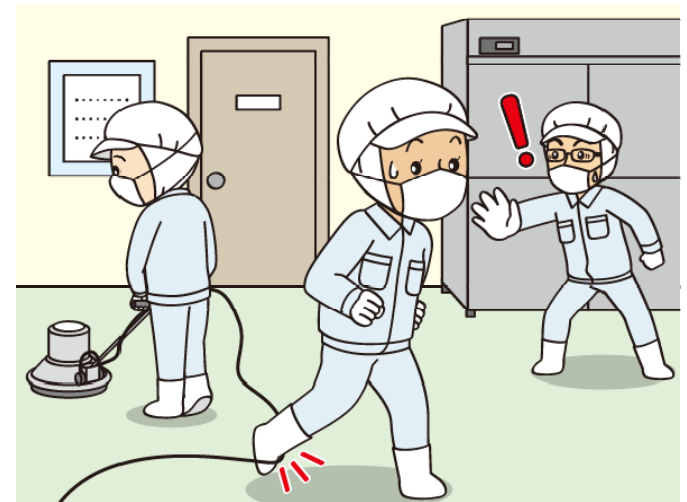
第2課(1) Lesson 2 (1)

【リンさんは床のコードにひっかかりそうです。】

[Lin-san is about to trip on a cable on the floor.]

すずき あぶ あしもと
鈴木: 危ない! 足元!

S: Look out! Watch your feet!



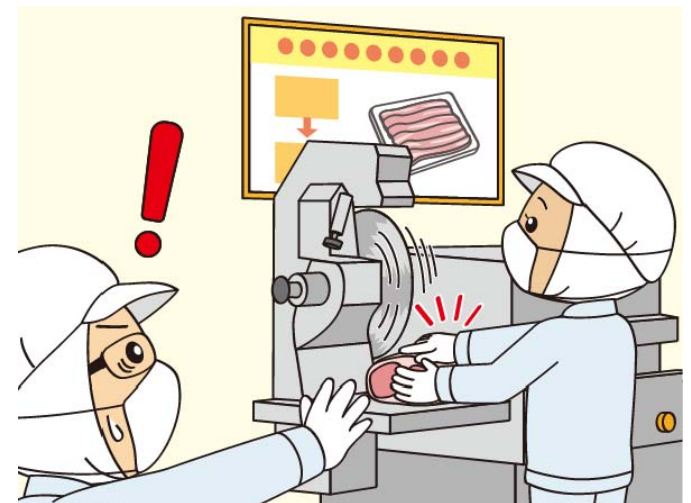
第2課(1) Lesson 2 (1)

みぎて きかい かどう ぶぶん ふ
【リンさんの右手が機械の稼動部分に触れそうです。】

すずき みぎて
鈴木:おい! 右手!

[Lin-san's right arm is about to touch the moving parts of a machine.]

S: Hey! Watch your right hand!



第2課(1) Lesson 2 (1)

【リンさんは水で濡れている場所を走っています。】

すずき はし
鈴木: 走るな!

[Lin-san is running on a wet surface.]

S: Don't run!



第2課(1) Lesson 2 (1)

【リンさんは薬品が漏れているところを触ろうとしています。】

[Lin-san is about to touch leaking chemicals.]

すずき さわ
鈴木: 触るな!

S: Don't touch that!



第2課(1) Lesson 2 (1)

きかい かどうぶ てぶくろ ま こ
【機械の稼動部にリンさんの手袋が巻き込まれそうです。】

[Lin-san's glove is about to catch on the moving parts of a machine.]

すずき きかい と
鈴木: 機械を止めろ!

S: Stop the machine!



第2課(2)-1 Lesson 2 (2)-1

作業場で地震が発生しました。

An earthquake has occurred at the workplace.

第2課(2)-1 Lesson 2 (2)-1

すずき
鈴木：

- じしん つくえ した
地震だ！机の下にもぐれ！
- でんげん お
電源を落とせ！
- そと に
外へ逃げろ！

Suzuki :

- Earthquake! Hide under a desk!
- Turn the power off!
- Get outside!



第2課(2)-2 Lesson 2 (2)-2

作業場で火災が発生しました。

A fire has started at the workplace.

第2課(2)-2 Lesson 2 (2)-2

すずき
鈴木:

• 火事だ！火を消せ！
かじ ひ け

• 火に近づくな！
ひ ちか

• 煙を吸うな！
けむり す

Suzuki :

• Fire! Put out the fire!

• Stay away from the fire!

• Don't inhale the smoke!



第3課

Lesson 3

ひょうじりかい
表示理解

Understanding Signs



第3課(1) Lesson 3 (1)

実習生のリンさんは指導員の鈴木さんに工場の中を案内してもらっています。

Lin-san, an intern trainee, is being shown around the factory by Suzuki-san, an instructor.

第3課(1) Lesson 3 (1)

すずき こうじょう なか ひょうじ
鈴木:工場の中にいろいろな表示があります。

み
これを見てください。

リン:はい。

すずき たちいり きんし
鈴木:これは「立入禁止」です。

はい
ここに入ってはいけません。

いちど ねが
リン:すみません。もう一度お願いします。

すずき はい
鈴木:ここに入ってはいけません。

はい
リン:わかりました。入りません。

S: There are many signs inside the factory. Look at this.

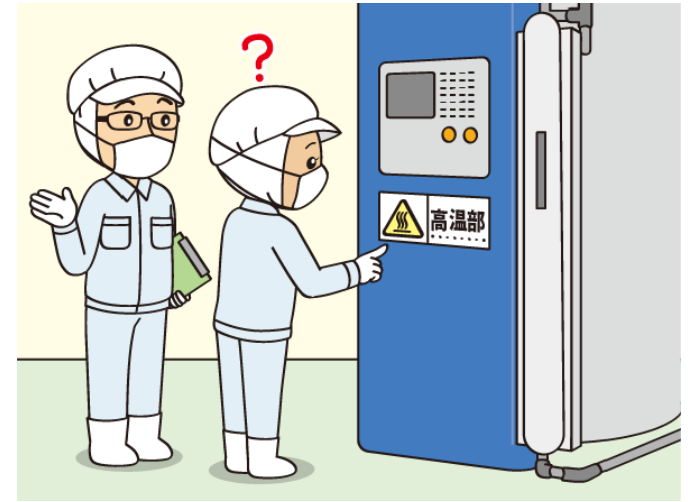
L: Yes.

S: This is "Tachiiri-kinshi." You may not enter here.

L: Excuse me. Could you say that again?

S: You may not enter here.

L: I understand. I will not enter.



第3課(2) Lesson 3 (2)

実習生のリンさんは指導員の鈴木さんに工場の中を案内してもらっています。

Lin-san, an intern trainee, is being shown around the factory by Suzuki-san, an instructor.

第3課(2) Lesson 3 (2)

リン: すみません。これは何^{なん}ですか。

L: Excuse me. What is this?

鈴木: それは「高^{こう}温^{おん}部^ぶ」の表示^{ひょうじ}です。

S: That is the sign for "Kouonbu."

リン: どうい^いう意味^みですか。

L: What does it mean?

鈴木: ここは熱^{あつ}いとい^いう意味^みです。

S: It means this part is hot.

リン: ああ、熱^{あつ}い。

L: Oh, it is hot.

鈴木: ええ。だから、触^{さわ}らないでください。

S: Yes. So, don't touch it.



第3課(3) Lesson 3 (3)

実習生のリンさんは指導員の鈴木さんに工場の中を案内してもらっています。

Lin-san, an intern trainee, is being shown around the factory by Suzuki-san, an instructor.

第3課(3) Lesson 3 (3)

リン: すみません。この漢字は何と読みますか。

L: Excuse me. How do you read these Chinese characters (Kanji)?

鈴木: 「ひじょうぐち」ですよ。

S: That's "Hijooguchi."

リン: ひじょ.....?

L: Hijo...?

鈴木: 「ひじょうぐち」。

S: "Hijooguchi."

リン: 「ひじょうぐち」?

L: "Hijooguchi" ?

鈴木: そうです。火事や地震のとき、あそこから逃げます。

S: Yes. That is the exit to use when escaping during fires and earthquakes.

第4課

Lesson 4

きんたいかんり
勤怠管理

Attendance Management



第4課(1) Lesson 4 (1)

実習生のリンさんは始業時間に会社に来ていません。指導員の鈴木さんはリンさんを待っています。

Lin-san, an intern trainee, is not at the company at the starting time of work.
Suzuki-san, an instructor, is waiting for Lin-san.

第4課(1) Lesson 4 (1)

すずき ちこく
鈴木:リンさん、遅刻ですよ。

S: Lin-san, you're late.

おく ねぼう
リン:遅れてすみません。寝坊してしまいました。

L: I'm sorry I'm late. I overslept.

すずき かいしゃ じかん げんしゅ はや い
鈴木:だめだよ！会社は時間厳守ですよ。早く行って。

S: Unacceptable! You must be punctual for work. Go, quickly.

 あした き
リン:はい、わかりました。明日から気をつけます。

L: Yes, okay. I will be more careful from tomorrow.



第4課(2) Lesson 4 (2)

実習生のリンさんは朝からおなかが痛いです。昼休みに指導員の鈴木さんに話します。

Lin-san, an intern trainee, has had a stomachache since this morning. She speaks to Suzuki-san, an instructor, on her lunch break.

第4課(2) Lesson 4 (2)

^{すずき}
リン: 鈴木さん、すみません。

^{そうたい} ^{あさ} ^{いた}
早退してもいいですか。朝からおなかが痛いです。

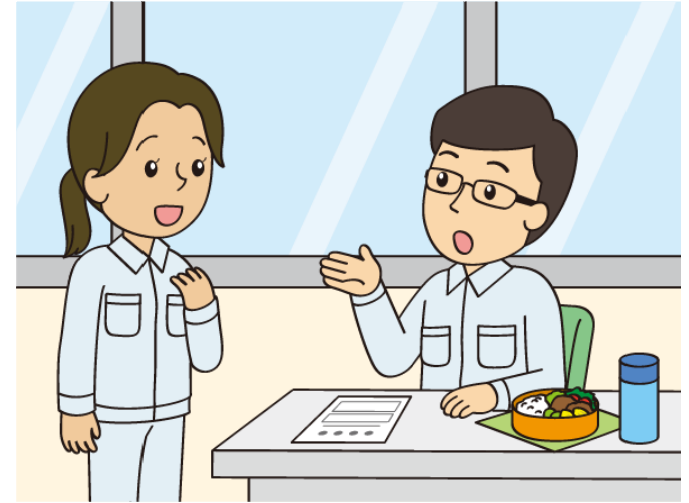
^{すずき}
鈴木: そうですか。わかりました。いいですよ。

^{さき} ^{しつれい}
リン: ありがとうございます。お先に失礼します。

L: Excuse me, Suzuki-san. May I leave early? I've had a stomachache since this morning.

S: Oh, really? I see. That's fine.

L: Thank you. See you tomorrow.



第4課(3) Lesson 4 (3)

実習生のリンさんは来週の金曜日に休みたいので、指導員の鈴木さんに話します。

Lin-san, an intern trainee, wants to take next Friday off, so she speaks to Suzuki-san, an instructor.

第4課(3) Lesson 4 (3)

すずき らいしゅう きんようび やす
リン: 鈴木さん、来週の金曜日に休みたいです。いいですか。

すずき ゆうきゆう
鈴木: いいですよ。有休ですね。

しんせいしょ か たなか ぶちょう だ
じゃ、この申請書を書いて、田中部長に出してください。

リン: はい、わかりました。

L: Suzuki-san, I would like to take next Friday off. Is that okay?

S: That's fine. That's a paid vacation day. In that case, fill out this application and submit it to the department manager, Tanaka-san.

L: Yes, okay.

第5課

Lesson 5

あんぜん
安全
Safety

第5課(1) Lesson 5 (1)

箱が床に置いてあります。指導員の鈴木さんはそれを見て、実習生のリンさんを呼びました。

Boxes have been placed on the floor. The instructor, Suzuki-san, sees this and calls over Lin-san, an intern trainee.

第5課(1) Lesson 5 (1)

すずき
鈴木:リンさん、ちょっと。

S: Lin-san.

リン:はい、何^{なん}ですか。

L: Yes?

すずき はこ ゆか お
鈴木:箱^{はこ}が床^{ゆか}に置き^おっぱなしですよ。

S: Some boxes have been left on the floor.

リン:あ、すみません。忘^{わす}れていました。

L: Oh, I'm sorry. I forgot.

すずき だれ てんとう
鈴木:誰^{だれ}かが転倒^{てんとう}するかもしれません。

S: Someone could trip over them.

リン:そうですね。すぐ片^{かた}づけます。

L: Yes, I see. I'll tidy them up right away.

第5課(2) Lesson 5 (2)

実習生のリンさんは指導員の鈴木さんとこれから工場に入ります。

Lin-san, an intern trainee, is about to enter the factory with Suzuki-san, an instructor.

第5課(2) Lesson 5 (2)

すずき こうじょう はい
鈴木:じゃ、工場に入りましょう。

S: Okay, let's enter the factory.

リン:はい。

L: Yes.

すずき かね も
鈴木:あれ?お金を持っていますか。

S: What? Are you carrying money? You mustn't enter the factory while you're carrying money. Because it could cause contamination.

かね も こうじょう はい
お金を持って、工場に入ってはいけません。

L: I'm sorry.

いぶつ こんにゆう
異物混入になりますから。

リン:どうもすみません。

第5課(3) Lesson 5 (3)

指導員の鈴木さんは、スライサーの洗浄をするまえに、実習生のリンさん呼びました。

Before cleaning the slicer, Suzuki-san, the instructor, calls over Lin-san, an intern trainee.

第5課(3) Lesson 5 (3)

すずき あら てつだ
鈴木: スライサーを洗いますから、手伝ってください。

S: I'm going to wash the slicer, so please help.

リン: はい、わかりました。

L: Yes, okay.

すずき はず
鈴木: じゃ、カバーを外してください。

S: Okay, take off the cover.

リン: カバーをはずすとき、ここをさわってもいいですか。

L: When taking off the cover, is it okay to touch this?

すずき さわ
鈴木: いいえ、ここは触らないでください。

S: No, don't touch this. You'll cut your hand. Hold the cover with both hands.

て き りょうて も
手を切りますよ。両手でカバーを持ってください。

L: Yes, like this.

リン: はい、そうですね。

第6課

Lesson 6

ふくそう かくにん
服装確認
Checking Clothes

第6課(1) Lesson 6 (1)

実習生のリンさんは指導員の鈴木さんに作業着の着方を教えてもらいます。

Lin-san, an intern trainee, is being told how to put on her work uniform by Suzuki-san, an instructor.

第6課(1) Lesson 6 (1)

リン: どうやって作業着さぎようぎ きを着きますか。

L: How do I put on my work uniform?

すずき
鈴木: まずぼうしをかぶります。

S: First, put on your cap. Then, put your hair inside your cap.

それから髪かみをぼうしの中なかに入いれます。

L: Do I put on my face mask next?

リン: 次にマスクつぎをしますか。

S: No, put on your work uniform and then put on your face mask.

すずき
鈴木: いいえ、作業着さぎようぎ きを着きてから、マスクをします。

L: I put on my work uniform. Then put on my face mask.

リン: 作業着さぎようぎ きを着きます。それからマスクをしますね。

S: Yes, that's right. Okay, put them on.

すずき
鈴木: はい、そうです。じゃ、着きてください。

第6課(2) Lesson 6 (2)

実習生のリンさんは作業着に着替えました。指導員の鈴木さんがリンさんの服装をチェックします。

Lin-san, an intern trainee, has changed into her work uniform. Suzuki-san, an instructor, checks her clothes.

第6課(2) Lesson 6 (2)

すずき
鈴木: チェックします。ぼうしから髪^{かみ}が^で出ていますよ。

なお
直してください。

リン: はい、わかりました。

なお
直しました。これでいいですか。

すずき
鈴木: はい、いいですね。

つぎ
次にローラーで作業着^{さぎようぎ}のほこり^とを取ってください。

S: I'll check. Your hair is sticking out of your cap. Please fix that.

L: Yes, okay. I've fixed it. Is that okay?

S: Yes, that's okay. Next, use a roller to remove any dust from your work uniform.

第6課(3) Lesson 6 (3)

工場に入るまえに、指導員の鈴木さんは実習生のリンさんの爪をチェックしています。

Before entering the factory, Suzuki-san, an instructor, is checking the nails of Lin-san, an intern trainee.

第6課(3) Lesson 6 (3)

すずき つめ み
鈴木:じゃ、爪を見せてください。

S: Okay, show me your nails.

リン ねが
リン:お願いします。

L: Please go ahead.

すずき ゆびわ はず
鈴木:あれ?リンさん、指輪を外していませんよ。

S: What? Lin-san, you haven't taken off your ring.

リン けっこん ゆびわ
リン:これは結婚指輪ですが、つけてもいいですか。

L: It's my wedding ring, so is it okay to wear it?

すずき
鈴木:いいえ、だめです。

S: No, you can't. If it fell off, it would be dangerous. Please take it off.

お きけん はず
落としたら、危険です。外してください。

L: Okay. I'm sorry.

リン:わかりました。どうもすみません。

第7課

Lesson 7

きんきゅうじたい
緊急事態

Emergencies

第7課(1) Lesson 7 (1)

実習生のリンさんは機械を使って、作業をしています。機械の赤いランプが点灯していますが、気がついていません。

Lin-san, an intern trainee, is working with a machine. A red indicator light on the machine has turned on, but Lin-san hasn't noticed.

第7課(1) Lesson 7 (1)

すずき あぶ ひじょうていし お
鈴木:リンさん、危ない！非常停止ボタンを押せ！

S: Lin-san, look out! Push the emergency stop button!

リン:あ！はい！

L: Oh! Got it!

すずき だいじょうぶ
鈴木:大丈夫？

S: Are you okay?

リン:はい。

L: Yes.

すずき あか
鈴木:赤いランプが点いたら、

S: If the red indicator light turns on, push the emergency stop button immediately.

ひじょう ていし お
すぐ非常停止ボタンを押してください。

L: Okay. I'll pay attention.

リン:わかりました。気をつけます。

第7課(2) Lesson 7 (2)

実習生のリンさんは、指導員の鈴木さんから作業の説明を受けています。

Lin-san, an intern trainee, is listening to instructions from Suzuki-san, an instructor.

第7課(2) Lesson 7 (2)

すずき きかい けいほうおん き
鈴木: あ、機械の警報音が聞こえますね。

S: Oh, that's the sound of the machine's alarm.

リン: ええ。この音を聞いたとき、どうしたらいいですか。

L: Yes. What should I do when I hear this sound?

すずき きかい と ほうこく
鈴木: すぐ機械を止めてください。それから報告してください。

S: Stop the machine immediately. Then report it.

リン: わかりました。すぐ止めます。それから報告します。

L: Okay. I will stop it immediately. Then report it.

第7課(3) Lesson 7 (3)

実習生のリンさんは、作業台に向かって歩いています。そのとき、ふと機械を見ました。

Lin-san, an intern trainee, is walking toward a workbench. At that time she happened to see the machine.

第7課(3) Lesson 7 (3)

リン: あ！火事^{かじ}です！この機械^{きかい}から火^ひが^で出ました！

L: Oh! A fire! This machine has caught fire!

鈴木: 本当^{ほんとう}だ！リンさん、消火器^{しょうかき}！

S: You're right! Lin-san, the fire extinguisher! Sato-kun, push the fire alarm and call 119!

佐藤^{さとう}くん、火災報知機^{かさい ほうちき}を押^おして、119番^{ばん}に電話^{でんわ}して！

L: I'll bring the fire extinguisher!

リン: 消火器^{しょうかき}を持^もって来^きます！

第8課

Lesson 8

せいけつ
清潔

Cleanliness

第8課(1) Lesson 8 (1)

実習生のリンさんは、指導員の鈴木さんに手の洗い方を教えてもらっています。

Lin-san, an intern trainee, is being told how to wash her hands by Suzuki-san, an instructor.

第8課(1) Lesson 8 (1)

すずき て あら て てくび きず
鈴木:手を洗うまえに、手や手首に傷がないかどうか、

かくにん
確認してください。

リン:はい。

すずき
鈴木:せっけんをたくさんつけて、ゴシゴシ^{あら}洗ってください。

リン:はい、わかりました。

すずき ゆび つめ あいだ あら
鈴木:指と爪の間もよく洗ってくださいね。

リン:こうですか。

すずき さいご みず なが
鈴木:いいですね。最後に水でよく流してください。

S: Before washing your hands, check that there are no cuts on your hands or wrists.

L: Yes.

S: Use lots of soap, and scrub your hands clean.

L: Yes, okay.

S: Also, wash thoroughly between your fingers and under your nails.

L: Like this?

S: That's fine. Finally, rinse thoroughly with water.

第8課(2) Lesson 8 (2)

実習生のリンさんは、作業場で作業をしています。

Lin-san, an intern trainee, is working in the workplace.

第8課(2) Lesson 8 (2)

リン: ^{すずき}鈴木さん、^{ちようり}調理をしているとき、^{ほうちよう ゆび き}包丁で指を切ってしまいました。

L: Suzuki-san, while preparing food, I cut my finger with a kitchen knife.

鈴木: ^{すずき}大丈夫？ ^{だいじようぶ}ああ、^{きず ふか}傷が深いね。

S: Are you okay? Well, it's a deep cut.

リン: ^{ち と}もう血は止まったんですが、^{ち と}どうしたらいいですか。

L: The bleeding has stopped, but what should I do?

鈴木: ^{すずき}すぐ^{じむしょ い}事務所に^{ばんそうこう は}行って、絆創膏を貼ってください。

S: Go to the office right away, and put on a Band-Aid. And after that, don't prepare any more food today.

^{きよう}それから^{ちようり}今日は調理をしないでください。

L: Er.....so I will go to the office, put on a Band-Aid, and then prepare more food?

リン: ^ええーっと.....^{じむしょ い}事務所に^{ばんそうこう は}行って、絆創膏を貼って、

^{ちようり}それから、また調理をしますか。

S: No, you were injured, so don't prepare any more food today.

鈴木: ^{すずき}いいえ、^{きよう}けがを^{ちようり}しましたから、今日は調理をしないでください。

第8課(3) Lesson 8 (3)

実習生のリンさんは、作業場がとても暑いので、ドアを開けて作業をしています。

Because the workplace is very hot, Lin-san, an intern trainee, is working with the door open.

第8課(3) Lesson 8 (3)

すずき あ
鈴木:リンさん、このドアを開けっぱなしにしないで。

S: Lin-san, don't leave this door open.

リン:あ、すみません。とても暑いので.....。

L: Oh, I'm sorry. It was because it's very hot.....

すずき かいほうげんきん か
鈴木:「開放厳禁」と書いてあるでしょ?

S: But it says "Keep closed," doesn't it?

リン:はい、必ず閉めるようにします。

L: Yes, I'll try to make sure I close it.

すずき あ むし はい
鈴木:開けっぱなしにすると、虫が入るから。

S: If you leave it open, insects will get in.

リン:はい、次から気をつけます。

L: Yes, from now on, I'll be careful.

第9課

Lesson 9

せいそう
清掃

Cleaning

第9課(1) Lesson 9 (1)

実習生のリンさんは、ごみの分別について指導員の鈴木さんに教えてもらっています。

Lin-san, an intern trainee, is being told how to separate garbage by Suzuki-san, an instructor.

第9課(1) Lesson 9 (1)

すずき ばこ も す
鈴木:このごみ箱に燃えるごみを捨ててください。

S: Throw away burnable waste in this garbage bin.

リン:これに燃えるごみを捨てるんですね。

L: I throw away burnable waste here.

すずき なま ようき い
鈴木:そう。でも、生ごみはこの容器に入れてね。

S: Yes. But put food waste in this container.

リン:はい、わかりました。

L: Yes, okay.

すずき はいゆ ようき い
鈴木:廃油はあの容器に入れてね。

S: Put "Haiyu" into that container.

リン:すみません。廃油って何ですか。

L: Excuse me. What is "Haiyu"?

すずき はいゆ す あぶら
鈴木:廃油は捨てる油だよ。

S: "Haiyu" is oil that you throw away.

第9課(2) Lesson 9 (2)

実習生のリンさんは、先週、指導員の鈴木さんに冷蔵庫の掃除のしかたを教えてくださいました。今から一人で掃除をしますが、少し心配です。

Last week, Lin-san, an intern trainee, was told how to clean the refrigerator by Suzuki-san, an instructor. She's about to clean it by herself, but is a little worried.

第9課(2) Lesson 9 (2)

リン: ^{すずき}鈴木さん、^{いそが}お忙しいところ、すみません。

^{れいぞうこ}冷蔵庫の^{そうじ}掃除の^{てじゆん}手順について、^{しつもん}質問してもいいですか。

^{すずき}鈴木: うん、いいよ。

リン: まず^{れいぞうこ}冷蔵庫の^ぬコンセントを抜きます。

^{べつ}それから別の^{れいぞうこ}冷蔵庫に^{しょくざい}食材を^{うつ}移します。

^{すずき}鈴木: そうそう。

リン: そのあと^{せんざい}洗剤をつけて、よく^ふ拭きます。

^{さいご}最後に^{からぶ}乾拭きします。これでいいですか。

^{すずき}鈴木: うん、^{もんだい}問題ないよ。

L: Suzuki-san, I'm sorry to bother you. Can I ask some questions about the procedure for cleaning the refrigerator?

S: Yes, go ahead.

L: First, I unplug the refrigerator. Then I transfer the food ingredients to another refrigerator.

S: Yes, that's right.

L: After that, I apply detergent and wipe well. Finally, I wipe with a dry cloth. Is that okay?

S: Yes, that's all correct.

第9課(3) Lesson 9 (3)

実習生のリンさんは作業が終わりました。指導員の鈴木さんに声をかけられました。

Lin-san, an intern trainee, has finished her work. Suzuki-san, an instructor, speaks to her.

第9課(3) Lesson 9 (3)

すずき

鈴木:リンさん、これでおしまいだから、

さぎょうだい ゆか せんざい そうじ

作業台と床を洗剤で掃除しておいて。

たな せんざい

リン:はい。でも、棚には洗剤がいろいろあります。

つか

どれを使ったらいいですか。

すずき さぎょうだい ゆか みどり ようき せんざい つか

鈴木:作業台も床も、緑の容器の洗剤を使ってください。

みどり

リン:緑……。これですか。

すずき

鈴木:うん、それ。

そうじ はじ

リン:わかりました。掃除を始めます。

S: Lin-san, now that you've finished, clean the workbench and the floor with detergent.

L: Yes. But there are various detergents on the shelf. Which one should I use?

S: Use the detergent in the green container on both the workbench and the floor.

L: Green..... This one?

S: Yes, that's right.

L: Okay. I'll start cleaning.

第10課

Lesson 10

せいり せいとん
整理整頓

Seiri (Sorting) and Seiton (Setting in order)

第10課(1) Lesson 10 (1)

実習生のリンさんは野菜を切る作業を終えました。

Lin-san, an intern trainee, has finished cutting vegetables.

第10課(1) Lesson 10 (1)

リン: ^{すずき}鈴木さん、^{さぎょう}作業は^お終わりました。

L: Suzuki-san, I've finished my task.

鈴木: ^{すずき}ありがとう。じゃ、^{いた}まな板と^{ほうちよう}包丁を^{あら}洗って。

S: Thank you. Okay, wash the cutting board and kitchen knife.

リン: はい。あのう、^{いた}まな板は^{あら}洗ったあと、

L: Yes. Um, after washing the cutting board, where should I put it back?

^{もど}どこに^{もど}戻したらいいですか。

S: It will be disinfected, so put it standing up in that storage cabinet.

鈴木: ^{すずき}消毒するから、あの^{しょうどく}保管庫に^{ほかんこ}立てて、^た入れ^いといて。

L: That storage cabinet. Okay.

リン: あの^{ほかんこ}保管庫ですね。わかりました。

第10課(2) Lesson 10 (2)

実習生のリンさんは、ざるを洗い終わり、片づけようとしています。

Lin-san, an intern trainee, has finished washing a draining basket, and is trying to put it away.

第10課(2) Lesson 10 (2)

リン: すみません。このざるはどこに片づけたらいいですか。

L: Excuse me. Where should I put away this draining basket?

すずき なが よこ たな かた
鈴木: それは流しの横の棚に片づけといて。

S: Put it on the shelf next to the sink.

リン: はい、わかりました。

L: Yes, okay.

すずき なが した なが よこ たな
鈴木: リンさん、流しの下じゃないよ。流しの横の棚だよ。

S: Lin-san, not under the sink. On the shelf next to the sink.

リン: えっ、横。あ、ここですね。

L: Um, next to it. Oh, this one.

すずき なが した そうじ どうぐ お
鈴木: うん、流しの下は掃除の道具を置くところだよ。

S: Yes, we put cleaning tools under the sink. Don't put those together.

いっしょ お
一緒に置かないでね。

L: Yes, I'll be careful.

リン: はい、気をつけます。

第10課(3) Lesson 10 (3)

実習生のリンさんは、指導員の鈴木さんと道具を準備しています。

Lin-san, an intern trainee, is preparing tools with Suzuki-san, an instructor.

第10課(3) Lesson 10 (3)

すずき ちょうり はじ じゅんび
鈴木:リンさん、調理を始めるから、バットを準備して。

S: Lin-san, we're going to start preparing food, so prepare some trays.

リン:はい。

L: Yes.

すずき だい しょう なら
鈴木:大を2つと、小を4つ、並べといて。

S: Set out two large ones and four small ones.

リン:はい、大きいのを2つと、小さいのを4つですね。

L: Yes, two large ones and four small ones.

すずき なら
リン:鈴木さん、バットを並べました。

L: Suzuki-san, I've set out the trays. Could you check them, please?

かくにん
確認していただけますか。

S: Yes. Ah, you've set them out in the order that we'll use them. Thank you.

すずき つか じゅんばん なら
鈴木:うん。あ、使う順番に並べてくれたんだ。ありがとう。

第11課

Lesson 11

どうぐ ざいりょう
道具・材料

Tools and Ingredients

第11課(1) Lesson 11 (1)

実習生のリンさんは指導員の鈴木さんと調理器具の棚を見ています。

Lin-san, an intern trainee, and Suzuki-san, an instructor, are looking at the shelves for cooking utensils.

第11課(1) Lesson 11 (1)

すずき ちょうり きぐ なまえ
鈴木: 調理器具はここにしまっております。名前、わかる?

S: Cooking utensils are stored here. Do you know their names?

リン: はい、まな板、包丁、ボウル、ざる.....

L: Yes, cutting board, kitchen knife, bowl, draining basket.....

すずき し
鈴木: よく知ってるね。

S: You know them well.

リン: いろいろな色がありますね。赤、青、緑.....

L: They are marked with different colors. Red, blue, green.....

すずき ざいりょう ちょうり きぐ つか わ
鈴木: 材料によって、調理器具を使い分けるんですよ。

S: Depending on the ingredients, we use different cooking utensils.

リン: そうですか。

L: Oh, really? For example, what is the red kitchen knife used to cut?

たとえば、あか ほうちょう なに き つか
たとえば、赤い包丁は何を切るとき、使いますか。

S: It's used for cutting meat. Blue is for fish, green is for vegetables.....

すずき にく き つか あお さかな みどり やさい
鈴木: 肉を切るとき、使います。青は魚、緑は野菜.....

L: Okay. I'll check carefully before using them.

リン: わかりました。使うまえに、よく確認します。

第11課(2) Lesson 11 (2)

実習生のリンさんは、魚の内臓を除去する作業が終わり、道具を洗おうとしています。

Lin-san, an intern trainee, has finished removing fish guts and is about to wash her tools.

第11課(2) Lesson 11 (2)

リン: ^{すずき}鈴木さん、^{さかな}魚の^{ないぞう}内臓を取りました。^{いた}まな板を^{あら}洗いたいんですが.....。

L: Suzuki-san, I've taken out the fish guts. I'd like to wash the cutting board.....

鈴木: ^{すずき}じゃ、まず、^{いた}まな板の^{よご}汚れを取って。

S: Okay, first, remove the scraps from the cutting board.

リン: はい。.....^と取りました。

L: Yes.I've removed them.

鈴木: ^{すずき}洗剤で洗ったら、^{せんざい}流水でよく^{あら}すすいでください。^{りゅうすい}

S: After washing it with detergent, rinse it thoroughly with running water. Then wipe it with a paper towel and leave it to dry over there.

それからペーパータオルで^ふ拭いて、あそこ^ほに干してください。

L: Wash it, rinse it..... I'm sorry, I didn't understand the rest.

リン: ^{あら}洗って、すすいで.....。すみません、ちょっとわかりません。

S: Wipe it with a paper towel. Then leave it to dry.

鈴木: ^{すずき}ペーパータオルで^ふ拭きます。それから^ほ干します。

L: Wipe it with a paper towel and then leave it to dry.

リン: ペーパータオルで^ふ拭いてから、^ほ干します。

S: Yes, that's right.

鈴木: ^{すずき}うん、そうそう。

第11課(3) Lesson 11 (3)

実習生のリンさんは指導員の鈴木さんと作業場で玉ねぎの下処理を行っています。

Lin-san, an intern trainee, and Suzuki-san, an instructor, are in the workplace pretreating onions.

第11課(3) Lesson 11 (3)

リン: ^{すずき}鈴木さん、もうすぐ^{たま}玉ねぎがなくなります。

L: Suzuki-san, we've almost run out of onions.

鈴木: ^{すずき}じゃ、^{れいぞうこ}冷蔵庫から^と取って^き来て。

S: Okay, bring some from the refrigerator.

リン: はい、^と取って^き来ます。いくつですか。

L: Yes, I'll bring them. How many?

鈴木: ^{すずき}そうだな.....^こ5個、^{ねが}お願い。

S: Er..... Five, please.

リン: ^も持って^き来ました。でも、^こ4個しかありませんでした。

L: I brought them. But there were only four.

鈴木: ^{すずき}あ、そう。じゃ、^{たなか}田中^{ぶちよう}部長に

S: Oh, really? Okay, tell the department manager, Tanaka-san, that we've run out of onions.

^{たま}玉ねぎがなくなつたと^{れんらく}連絡してください。

L: Yes, I'll contact the department manager, Tanaka-san.

リン: はい、^{たなか}田中^{ぶちよう}部長に^{れんらく}連絡します。

第12課

Lesson 12

きかい そうさ
機械操作

Operating Machinery

第12課(1) Lesson 12 (1)

実習生のリンさんは指導員の鈴木さんから金属探知機についての説明を受けています。

Lin-san, an intern trainee, is listening to Suzuki-san, an instructor, explain about the metal detector.

第12課(1) Lesson 12 (1)

すずき きかい きんぞくたんちき
鈴木:この機械は金属探知機。

きんぞく いぶつ み
金属の異物を見つけることができます。

いぶつ み
リン:もし異物を見つけたら、どうしますか。

すずき わたし よ
鈴木:すぐ私を呼んでください。

しょうひん す かいしゅう
商品は捨てないで、回収してください。

しょうひん す
リン:商品は捨てますね。

すずき ちが す わたし かくにん
鈴木:ううん、違うよ。捨てないよ。私が確認するから。

す
リン:あ、捨てませんね。わかりました。

S: This machine is a metal detector. You can find foreign materials made of metal with this machine.

L: If I find a foreign material, what should I do?

S: Call me right away. Don't throw the product away, but collect it.

L: Throw the product away.

S: No, that's wrong. Don't throw it away. Because I'll check it.

L: Ah, don't throw it away. Okay.

第12課(2) Lesson 12 (2)

実習生のリンさんは指導員の鈴木さんからスライサーの使い方についての説明を受けています。

Lin-san, an intern trainee, is listening to Suzuki-san, an instructor, explain how to use the slicer.

第12課(2) Lesson 12 (2)

すずき
鈴木:これはパンを切るスライサーです。白いボタンと緑のボタンを

どうじ お
同時に押してください。これは両手を使うから、安全なんだよ。

リン:じゃ、やってみます。.....あれ?.....鈴木さん、すみません。

すずき なに
鈴木:何?

リン:うまく動かないので、ちょっと見ていただけませんか。

すずき
鈴木:やってみて。

リン:白いボタンを押して、緑のボタンを押して.....。

すずき
鈴木:そうじゃないよ。白と緑を同時に.....。いっしょに押すんだよ。

リン:ああ、いっしょに。あ！できました。

S: This is a slicer that cuts bread. Press the white button and green button at the same time. You use both hands, so it's safe.

L: Okay, I'll try.Eh?.....Excuse me, Suzuki-san.

S: What?

L: It's not working properly, so could you please take a look?

S: Try it.

L: I press the white button, and then press the green button.....

S: That's wrong. White and green at the same time. Press them together.

L: Ah, together. Ah, I did it right.

第12課(3) Lesson 12 (3)

実習生のリンさんは、作業場でミキサーを使っています。

Lin-san, an intern trainee, is using a blender in the workplace.

第12課(3) Lesson 12 (3)

リン: うーん、動^{うご}かない。

L: Oh, it's not working.

鈴木: それじゃだめだよ。覆^{おお}いを閉^とじないと、動^{うご}かないよ。

S: That's no good. If you don't close the cover, it won't operate.

リン: 覆^{おお}い? これですか。

L: The cover? This?

鈴木: うん、それぞれ。手^て順^{じゆん}を忘^{わす}れないで。

S: Yes, that's it. Don't forget the procedure. If you put your hand in the blender, it could cut your fingers off.

ミキサーに手^てを入^いれると、指^{ゆび}を切^{せつ}断^{だん}するかもしれないよ。

L: That's dangerous. I'm sorry.

リン: 危^{あぶ}ないですね。すみません。

S: Okay, try saying the procedure again.

鈴木: じゃ、手^て順^{じゆん}をもう一^{いち}度^ど言^いってごらん。

L: Yes. I close the cover, and then turn on the switch, and mix.

リン: はい。覆^{おお}いを閉^とじてから、スィッチを入^いれて、混^まぜます。

S: Yes. That's right.

鈴木: うん、そうだね。

第13課

Lesson 13

せいぞう さぎょう
製造作業(1)
Manufacturing (1)

第13課(1) Lesson 13 (1)

実習生のリンさんは、指導員の鈴木さんと魚の下処理のまえの解凍について話しています。

Lin-san, an intern trainee, is talking to Suzuki-san, an instructor, about thawing fish before pretreating it.

第13課(1) Lesson 13 (1)

すずき かいとう
鈴木:リンさんはサバの解凍をやったことがある?

S: Lin-san, have you ever thawed mackerel before?

リン:いいえ、ありません。

L: No, I haven't.

すずき せつめい れいぞうこ と だ
鈴木:じゃ、説明するね。まず冷凍庫からサバを取り出して。

S: Okay, I'll explain. First, take the mackerel out of the freezer. Then, put it in the thawing machine and leave it for a while.

かいとうき い
それから解凍機に入れて、しばらくそのまま。

L: Er, how many minutes do I leave it for?

リン:あのう、何分ぐらいそのままにしますか。

S: About one hour. But be careful to look at the temperature too, not just the time. Remember the water temperature should be 10 degrees or below.

すずき じかん じかん
鈴木:1時間ぐらい。でも、時間だけじゃなくて、

おんど み すいおん ど いか
温度もよく見てね。水温は10度以下だよ。

L: The water temperature should be 10 degrees or below. Okay.

すいおん ど いか
リン:水温は10度以下ですね。わかりました。

第13課(2) Lesson 13 (2)

実習生のリンさんは作業場でじゃがいもの下処理をしています。

Lin-san, an intern trainee, is pretreating potatoes in the workplace.

第13課(2) Lesson 13 (2)

すずき かわ む
鈴木:じゃがいもの皮は剥いた？

S: Have you peeled the potatoes?

む
リン:はい、剥きました。

L: Yes, I've peeled them.

すずき き みず ひた
鈴木:じゃ、切って、水に浸してください。

S: Okay, cut them, and soak them in water. Here's a photo of the finished product, so take a look at this.

かんせいひん しゃしん み
ここに完成品の写真があるから、これも見てね。

L: Okay. I'll look at the photo and then cut them.

しゃしん み き
リン:わかりました。写真を見て、切ります。

L: Er, Suzuki-san. I've cut them, but they are a little different from what's shown in the photo. Is there some good way of doing it?

すずき き しゃしん ちが
リン:あのう、鈴木さん。切りましたが、写真とちょっと違います。

S: They are all the same shape. Look at this. Cut them in half, then do this.....

なに ほうほう
何かいい方法がありますか。

すずき かたち ぜんぶ おな み はんぶん き
鈴木:形が全部同じだね。ちょっと見て。半分に切って、こうして.....

L: Ah, you do it like that. Okay. Thank you.

リン:ああ、そうするんですね。わかりました。ありがとうございます。

第13課(3) Lesson 13 (3)

実習生のリンさんはキャベツを洗淨しています。

Lin-san, an intern trainee, is washing cabbage.

第13課(3) Lesson 13 (3)

リン:^{すずき}鈴木さん、すみません。

L: Excuse me, Suzuki-san.

^{すずき}鈴木: はい。

S: Yes?

リン:^{せんざい}洗剤で洗ったあと、^{あら}3回^{かい}すすぎましたが、

L: After washing with detergent, I rinsed it three times, so is this okay?

これでいいですか。

S: There are no detergent bubbles and no soil, so that's okay.

^{すずき}鈴木:^{せんざい}洗剤の^{あわ}泡もないし、^{つち}土もないし、これでいいよ。

L: What do I do after that?

リン:このあと、どうしますか。

S: Put it in the draining basket to drain off the water.

^{すずき}鈴木:^あざるに^{みずけ}揚げて、^き水気を切って。

L: Okay.

リン:わかりました。

第14課

Lesson 14

せいぞう さぎょう
製造作業(2)
Manufacturing (2)

第14課(1) Lesson 14 (1)

実習生のリンさんは、魚の下処理が終わり、次の作業について指導員の鈴木さんから説明を受けています。

Lin-san, an intern trainee, has finished pretreating fish, and is listening to Suzuki-san, an instructor, explain about the next task.

第14課(1) Lesson 14 (1)

すずき いま したしより さかな ちょうみえき つ
鈴木: 今から下処理した魚を調味液に漬けます。

S: Now you soak the pretreated fish in liquid seasoning.

リン: はい。

L: Yes.

すずき ちょうみえき つく しよくえん みず はか
鈴木: まず調味液を作りましょう。食塩と水を量ってください。

S: First, let's make the liquid seasoning. Measure the salt and water.

しよくえん みず はか
リン: 食塩と水……。はい、量りました。

L: Salt and water..... Yes, I've measured them.

すずき つぎ い ま
鈴木: 次にそれをバットに入れて、かき混ぜてください。

S: Next, put them in the tray and stir them.

リン: かき混ぜます。

L: Stir them. Is this stirred enough?

ま
このぐらい混ぜればいいですか。

S: Yes, good. Okay, soak the fish in the liquid seasoning.

すずき さかな ちょうみえき つ こ
鈴木: うん、いいよ。じゃ、魚を調味液に漬け込んで。

L: Yes.

リン: はい。

第14課(2) Lesson 14 (2)

実習生のリンさんは、オーブンでベーコンを焼いています。

Lin-san, an intern trainee, is cooking bacon in an oven.

第14課(2) Lesson 14 (2)

リン: ^{すずき}鈴木さん、ちょっとこのベーコンを^み見ていただけますか。

^{すずき}鈴木: ん? どれ?

リン: ^{ひょうめん}表面を^や焼きすぎてしまいました。

^{すずき}鈴木: ああ、^こ焦げちゃったね。これは^{はいき}廃棄だね。

リン: ^{かねつ}加熱^{おんど}温度と^{じかん}時間は^{さぎょう}作業^{てじゆんしよ}手順書のとおりで。

^{おんど}温度^{じかん}か^か時間を変えたほうがいいですか。

^{すずき}鈴木: うーん.....^{もんだい}オーブンに問題があるかもしれないから、^{さぎょう}作業をストップして。

リン: ^や焼いていないベーコンは^{れいぞうこ}冷蔵庫にしまえますか。

^{すずき}鈴木: うん。

L: Suzuki-san, could you take a quick look at this bacon please?

S: Eh? Which?

L: I've overcooked the surface.

S: Ah, it's burnt. This will have to be thrown away.

L: The heating temperature and time are as indicated in the operation manual. Should I change the temperature or time?

S: Er.....there may be a problem with the oven, so stop work on that.

L: Should I put away the uncooked bacon in the refrigerator?

S: Yes.

第14課(3) Lesson 14 (3)

実習生のリンさんは、加工が終わった食材を番重に入れました。

Lin-san, an intern trainee, has put some fully processed ingredients into a food tray.

第14課(3) Lesson 14 (3)

すずき ばんじゅう ぜんぶ い
鈴木: 番重に全部入れた?

S: Have you put all of them in the food tray?

リン: はい、終わりました。

L: Yes, I've finished.

すずき
鈴木: じゃあ、○×△まで運んで。

S: Okay, take it to the ~@#.

リン: すみません。よく聞こえませんか。

L: I'm sorry. I didn't catch that.

すずき れい はこ
鈴木: 冷.....まで運んで。

S: Take it to the "rei..."

れいぞうこ れいとうこ
リン: 冷蔵庫ですか、冷凍庫ですか。

L: The "refrigerator" or the "freezer"?

すずき れいとうこ
鈴木: 冷凍庫!

S: The freezer!

れいとうこ
リン: 冷凍庫ですね。わかりました。

L: The freezer. Okay.

第15課

Lesson 15

けいそく けいりょう
計測・計量

Measuring and Weighing

第15課(1) Lesson 15 (1)

実習生のリンさんは、焼いたサバをオーブンから出すかどうか、指導員の鈴木さんに聞いています。

Lin-san, an intern trainee, is asking Suzuki-san, an instructor, if she should take out mackerel that has been baking in the oven.

第15課(1) Lesson 15 (1)

リン: サバを5分^{ふん や}焼きました。もうオーブン^だから出してもいいですか。

L: The mackerel has been baking for five minutes. Is it okay for me to take it out of the oven?

鈴木: 温度^{おんど}を計^{はか}りましょう。

S: Let's measure the temperature.

リン: どうやって計^{はか}りますか。

L: How do you measure it?

鈴木: このセンサーを2センチぐらいサバ^いに入れて、

S: Insert this sensor about two centimeters into the mackerel and wait until the temperature is stable.

温度^{おんど}が安定^{あんてい}するまで待^まってください。

L: Yes....It's stable. It's 40 degrees.

リン: はい。.....安定^{あんてい}しました。40度^どです。

S: Then, bake it for three more minutes.

鈴木: じゃ、あと3分^{ぶん や}焼いて。

L: Three minutes, right? Okay.

リン: 3分^{ぶん}ですね。わかりました。

第15課(2) Lesson 15 (2)

実習生のリンさんは指導員の鈴木さんと作業場にいます。リンさんは工場内の温度が高いと感じています。

Lin-san, an intern trainee, and Suzuki-san, an instructor, are at their workplace. Lin-san feels that the temperature inside the factory is too high.

第15課(2) Lesson 15 (2)

リン: ちよつと^{あつ}暑いですね。

L: It's kind of hot.

すずき
鈴木: そうだな。

S: I agree.

リン: 温度計^{おんどけい}を^み見て^き来ます。

L: I'll go and take a look at the thermometer.

すずき ^{ねが}
鈴木: お願い。

S: Thank you.

リン: 温度^{おんど}が^あ上^どがって、24度になりました。

L: The temperature is rising, it's 24 degrees.

すずき ^{ちょうし} ^{わる}
鈴木: エアコンの調子が悪いかもしれないな。

S: The air conditioner may not be working properly. I'll go and check it.

^{かくにん} ^く
エアコンを確認して来るよ。

L: Yes. Please go ahead.

リン: はい、^{ねが}お願いします。

第15課(3) Lesson 15 (3)

実習生のリンさんは、漬物の調味液が足りなくなったので、指導員の鈴木さんに報告しました。

Lin-san, an intern trainee, informs Suzuki-san, an instructor, that there is not enough liquid seasoning for the Japanese pickles.

第15課(3) Lesson 15 (3)

リン: ^{すずき}鈴木さん、^{つけもの}漬物の^{ちょうみえき}調味液が^た足りません。

L: Suzuki-san, there isn't enough liquid seasoning for the Japanese pickles. Is there anything written about it in the work instructions?

^{さぎょう}作業^{しじしょ}指示書に^か書いてありますか。

S: No. Nothing is written about the proportions, so I'll teach you.

鈴木: ^{すずき}いや、^た足りない^{ぶんりょう}ときの^か分量は^{おし}書いてないから、^{おし}教えるね。

L: Yes. Please go ahead.

リン: はい、^{ねが}お願いします。

鈴木: ^{すずき}水1Lと^{みず}しょうゆ500mlと^{さとう}砂糖500gを^ま混ぜて。

S: Mix together one liter of water, 500 ml of soy sauce, and 500 g of sugar.

リン: ^{みず}水1Lと^{さとう}しょうゆ500mlと^{さとう}砂糖500gですね。わかりました。

L: Ok. One liter of water, 500 ml of soy sauce, and 500 g of sugar. Okay.

第16課

Lesson 16

しんちよく のうき
進捗・納期

Progress and Deadlines

第16課(1) Lesson 16 (1)

実習生のリンさんは肉のカットの作業が終わったので、指導員の鈴木さんに次の仕事の指示をもらいます。

Lin-san, an intern trainee, has finished her work of cutting meat, so she asks Suzuki-san, an instructor, about what to do next.

第16課(1) Lesson 16 (1)

リン：^{にく}肉の^{ぜんぶ}カットは^お全部終わりました。^{つぎ}次に^{なに}何をしますか。

L: I've finished cutting all the meat. What should I do next?

鈴木：^{すずき}じゃ、^いあっちに行って、^{かわ}にんじんの^{てつだ}皮むきを^{てつだ}手伝って。

S: Let's see. Go over there and help with peeling the carrots.

リン：^{なんじ}はい、^{しあ}わかりました。^{なんじ}何時までに^{しあ}仕上げますか。

L: Yes, okay. When does it need to be finished?

鈴木：^{すずき}これは^{いそ}急ぎだから、^{きょう}今日の^じ5時までに^{しあ}仕上げて。

S: It's urgent, so it should be done by 5 o'clock today.

リン：^じ5時までに^{しあ}仕上げますね。^{いま}今からやります。

L: I'll finish it by 5 o'clock. I'll start now.

鈴木：^{すずき}もう^{いちど}一度^て手を^{あら}洗って、^{てぶくろ}手袋を^か替えてね！

S: Make sure to wash your hands again and change your gloves!

第16課(2) Lesson 16 (2)

実習生のリンさんは弁当作りの作業をしています。

Lin-san, an intern trainee, is making lunchboxes.

第16課(2) Lesson 16 (2)

すずき べんとう
鈴木: 弁当はいくつできた?

S: How many lunchboxes have you made?

リン: 200できました。

L: I've made 200.

すずき なんぷん ぜんぶ
鈴木: あと何分で全部できる?

S: How many more minutes until you're done with all of them?

リン: 残りが40ですから、あと10分ぐらいで終わります。

L: I only have 40 left, so it should be about 10 more minutes.

すずき お ばんじゅう い
鈴木: ああ、そう。終わったら、30ずつ番重に入れておいてね。

S: Oh, I see. When you're finished, put 30 into each tray.

リン: 30ずつですね。わかりました。

L: Ok. I'll put 30 into each tray. Okay.

第16課(3) Lesson 16 (3)

指導員の鈴木さんは実習生のリンさんにコロッケを容器に詰める作業を指示しました。

Lin-san, an intern trainee, was told by Suzuki-san, an instructor, to pack croquettes into containers.

第16課(3) Lesson 16 (3)

すずき
鈴木:リンさん、コロッケを容器に詰めてください。

S: Lin-san, pack the croquettes into these containers.

リン: はい、わかりました。

L: Yes, okay.

すずき
鈴木:リンさん、もう終わった？

S: Lin-san, are you finished?

リン: いいえ、まだです。予定より遅れています。

L: No, not yet. I'm falling behind schedule.

すずき いそ
鈴木: 急いで。

S: Hurry up.

リン: コロッケの作業は初めてです。どうやって早く詰めますか。

L: This is my first time packing croquettes. How do you pack them quickly?

すずき
鈴木: こうやって詰めて。

S: This is how you do it.

リン: はい、わかりました。

L: Yes, okay.

第17課

Lesson 17

ひんしつ かんり
品質管理

Quality Management

第17課(1) Lesson 17 (1)

実習生のリンさんは、指導員の鈴木さんに冷凍庫から豚肉を持ってくるように言われました。

Lin-san, an intern trainee, has been asked by Suzuki-san, an instructor, to bring some pork from the freezer.

第17課(1) Lesson 17 (1)

すずき れいとうこ ふたにく も き
鈴木: 冷凍庫から豚肉を持って来て。

S: Bring the pork from the freezer.

れいとうこ なか ふたにく つか
リン: 冷凍庫の中に豚肉が2つあります。どちらを使いますか。

L: There are two bags of pork inside. Which one should I use?

すずき しょう きげん みじか つか
鈴木: 使用期限が短いほうを使って。

S: Use the one with the shorter use-by date.

リン: こっちは11日^{にち}までで、もう1つは30日^{にち}までですから、

L: This one says it should be used by the 11th. The other one says by the 30th, so the 11th would be shorter.

にち みじか
11日までのほうが短いですね。

S: Okay. Bring that one.

すずき も き
鈴木: そうだね。そっちを持って来て。

L: Okay.

リン: わかりました。

第17課(2) Lesson 17 (2)

実習生のリンさんは、豚肉の保管場所を間違えて、鈴木さんに注意を受けました。

Lin-san, an intern trainee, is cautioned by Suzuki-san after she puts pork in the wrong storage area.

第17課(2) Lesson 17 (2)

すずき れいぞうこ ふたにく ほかん
鈴木: この冷蔵庫に豚肉を保管したのはリンさんですか。

S: Are you the one who put the pork in this refrigerator, Lin-san?

リン: はい、そうです。

L: Yes, that's right.

すずき さかな れいぞうこ ふたにく ほかん
鈴木: これは魚の冷蔵庫だよ。豚肉を保管しちゃだめだよ。

S: This refrigerator is for fish. You can't store pork in here.

リン: どうもすみません。どこに保管すればいいですか。

L: I'm very sorry. Where should I put it?

すずき にく れいぞうこ ほかん しょうどく
鈴木: あっちの肉の冷蔵庫に保管して。ここは消毒してね。

S: In the refrigerator over there for storing meat. You'll need to disinfect the fish freezer.

リン: はい、わかりました。これから気をつけます。

L: Yes, okay. I'll be more careful from now on.

第17課(3) Lesson 17 (3)

実習生のリンさんは、弁当に貼るシールを印刷しています。

Lin-san, an intern trainee, is printing labels to stick on the lunchboxes.

第17課(3) Lesson 17 (3)

リン：^{すずき}鈴木さん、^{べんとう}弁当に^は貼るシールなんですが、

^{しょうみ きげん ひづけ まちが}
賞味期限の日付を間違えてしまいました。

鈴木：^{すずき}ええっ！^{べんとう}もう弁当に^は貼ったの？

リン：いいえ、まだです。どうしたらいいですか。

鈴木：^{すずき}このシールを^す捨てて、^{つく}作り直して。^{なお}

リン：はい、わかりました。

鈴木：^{すずき}今度は^{こんど}日付を^{ひづけ}よく^{かくにん}確認してね。

リン：どうもすみません。

L: Suzuki-san, I printed labels for the lunchboxes, but I made a mistake on the expiration date.

S: What!? Did you already stick them on?

L: No, not yet. What should I do?

S: Throw those labels away and remake them.

L: Yes, okay.

S: Be sure to carefully check the date from now on.

L: I'm very sorry.

第18課

Lesson 18

こんぼう
梱包

Packing

第18課(1) Lesson 18 (1)

実習生のリンさんは、イカの加工品を梱包しています。

Lin-san, an intern trainee, is packing processed squid products.

第18課(1) Lesson 18 (1)

リン: イカはもう検査けんさが終わりおました。箱はこに入いれますか。

L: I've finished inspecting the squid. Should I put it in the boxes?

鈴木すずき: うん、入いれて。

S: Yes. Put it in.

リン: 箱はこに何個なんこずつ入いれますか。

L: How many should go in each box?

鈴木すずき: 20ずつ。

S: Put 20 in each.

リン: 20ずつですね。入いれたら、テープで留とめてもいいですか。

L: 20 in each box, right? After I put them in, may I tape it shut?

鈴木すずき: このシートをイカの上うえに載のせて。それからテープで留とめて。

S: Put this sheet on top of the squid. Then you can tape it.

リン: はい、シートを載のせますね。

L: Okay. I'll put the sheet on first.

第18課(2) Lesson 18 (2)

実習生のリンさんは梱包した箱を運ぼうとしています。

Lin-san, an intern trainee, is going to carry the packed boxes.

第18課(2) Lesson 18 (2)

リン: イカの梱包こんぼう おが終わりました。どこに保管ほかんしますか。

鈴木: 冷蔵れいぞうの倉庫そうこに入れておいて。
い

サバの横よこ あが空いているから、そこおに置いて。

リン: 冷蔵れいぞうの倉庫そうこの.....どこですか。

鈴木: サバの横よこ。
すずき

リン: サバの横よこですね。

鈴木: うん、そう。
すずき

リン: 台車だいしゃを使ってもいいですか。この台車はこは運びやすいですから。
つか

鈴木: いいよ。気きをつけて運はこんで。
すずき

L: I finished packing the squid. Where should I store it?

S: Put it in the refrigerated storeroom. There should be space next to the mackerel. Place it there.

L: Where...in the refrigerated storeroom?

S: Next to the mackerel.

L: Next to the mackerel, right?

S: Yes. That's right.

L: May I use a hand cart? This hand cart will make it easier to carry them.

S: Go ahead. Be careful when you transport them.

第18課(3) Lesson 18 (3)

指導員の鈴木さんは、実習生のリンさんに箱を運ぶように言いました。

Suzuki-san, an instructor, tells Lin-san, an intern trainee, to carry a box.

第18課(3) Lesson 18 (3)

すずき はこ はこ おも
鈴木:この箱を運んで。ちょっと重いよ。

リン:はい、わかりました。

すずき おも はこ も
鈴木さんはどうやって重い箱を持ちますか。

せんしゅう おも はこ も こし いた
先週重い箱を持って、腰が痛くなりました。

すずき はこ も た
鈴木:まず、しゃがんで。それから、箱を持ってゆっくり立って。

リン:こうですか。あ、この持ち方は楽ですね。

すずき こし ま
鈴木:うん、腰を曲げないほうがいいよ。

リン:わかりました。

S: Carry this box. It's a little heavy.

L: Yes, okay. Suzuki-san, how do you pick up a heavy box? Last week, I hurt my back picking one up.

S: First, squat down. Then, slowly stand up while holding the box.

L: Like this? Oh! This way is much easier.

S: Yes. It's better if you don't bend at the waist.

L: Okay.