

第11課

មេរៀនទី 11

どうぐ ざいりょう
道具・材料

ឧបករណ៍និងសំភារៈ

第11課(1) មេរៀនទី 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えています。

កម្មសិក្សាការីគឺលោក លីន កំពុងមើលធ្វើរសម្ភារៈចំអិនម្ហូបជាមួយអ្នកណែនាំគឺ
លោក ស៊ីស៊ី។

第11課(2) មេរៀនទី 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。

កម្មសិក្សាការីលោក លីន បំរុងនឹងលាងឧបករណ៍បន្ទាប់ពីការងារយកគ្រឿងក្នុង ត្រីចេញរួចរាល់។

第11課(2) មេរៀនទី 11 (2)

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

L: លោក ស៊ីស៊ីគី បានយកគ្រឿងក្នុងត្រីចេញ។ ខ្ញុំចង់លាងជ្រុញ.....។

鈴木: ^{すずき}じゃ、^{いた}まず、^{よご}まな板の^と汚れを取って。

S: អញ្ជឹង ជាដំបូងសូមសម្អាតប្រលាក់នៅជ្រុញសិន។

リン: ^とはい。.....取りました。

L: បាទ។ ខ្ញុំបានយក.....។

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

S: សូមលាងជម្រះដោយទឹកបន្ទាប់ពីលាងដោយសាប៊ូម្សៅ។ បន្ទាប់មក សូមហាលនៅទីនោះបន្ទាប់ពីជូតដោយកន្សែងក្រដាស។

それから^ふペーパータオルで^ほ拭いて、あそこに^ほ干してください。

L: លាងនិងលាងជម្រះ.....។ សុំទោស ខ្ញុំមិនសូវយល់ទេ។

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

S: ជូតដោយកន្សែងក្រដាស។ បន្ទាប់មកហាល។

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: ហាលបន្ទាប់ពីជូតដោយក្រណាត់ក្រដាស។

リン: ^ふペーパータオルで^ほ拭いてから、干します。

S: បាទ មែនហើយ។

鈴木: ^{すずき}うん、そうそう。

第11課(3) មេរៀនទី 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。

កមសិក្សាការីគឺលោក លីន កំពុងចំអិនខ្ទឹមបារាំងចាំនៅកន្លែងការងារជាមួយអ្នក
ណែនាំគឺលោក ស៊ីស៊ី។

第11課(3) មេរៀនទី 11 (3)

リン: ^{すずき}鈴木さん、もう^{たま}すぐ玉ねぎがなくなります。

L: លោក ស៊ីស៊ីគី ខ្ចីមបារាំងជិតអស់ហើយ។

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: អញ្ជឹង ទៅយកពីទូទឹកកកមក។

リン: ^とはい、^き取って来ます。いくつですか。

L: បាទ ខ្ញុំទៅយកមក។ ចំនួនប៉ុន្មាន?

鈴木: ^{すずき}そうだな.....。5個、^こお願い。^{ねが}

S: មែនហើយ.....។ សុំចំនួន 5។

リン: ^も持って^き来ました。でも、4個^こしかありませんでした。

L: ខ្ញុំបានយកវាមកហើយ។ តែ វាមានតែ ៤ ប៉ុណ្ណោះ។

鈴木: ^{すずき}あ、^{たなか}そう。じゃ、^{ぶちよう}田中部長に

S: អូ មែនហើយ។ អញ្ជឹង សូមទាក់ទងទៅប្រធានផ្នែកគឺលោក តាណាកា ថាខ្ចីមបារាំងអស់។

^{たま}玉ねぎがなくなると^{れんらく}連絡してください。

L: បាទ ខ្ញុំនឹងទាក់ទងលោកប្រធានផ្នែកគឺលោក តាណាកា។

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