

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います。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: そうですね。

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

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^と取りました。^{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、^{いた}まず、^{よご}まな板の^と汚れを取って。

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

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: 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: ^ふペーパータオルで^ほ拭いてから、干します。

S: Yes, that's right.

鈴木: 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.....。5^こ個、^{ねが}お願い。

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

リン: ^も持って^き来ました。でも、4^こ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}玉ねぎがなくなると^{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。