

# 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<sup>ふん や</sup>焼きました。もうオーブンから出<sup>だ</sup>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<sup>おんど</sup>を計<sup>はか</sup>りましょう。

S: Let's measure the temperature.

リン: どうやって計<sup>はか</sup>りますか。

L: How do you measure it?

鈴木: このセンサーを2センチぐらいサバに<sup>い</sup>入れて、

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

温度<sup>おんど</sup>が安定<sup>あんてい</sup>するまで待<sup>ま</sup>ってください。

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

リン: はい。.....安定<sup>あんてい</sup>しました。40度<sup>ど</sup>です。

S: Then, bake it for three more minutes.

鈴木: じゃ、あと3分<sup>ぶん や</sup>焼いて。

L: Three minutes, right? Okay.

リン: 3分<sup>ぶん</sup>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: ちよあつっと暑いですね。

L: It's kind of hot.

鈴木: そうすずきだな。

S: I agree.

リン: 温度計おんどけいを見みて来きます。

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

鈴木: おすずき願ねがい。

S: Thank you.

リン: 温度おんどが上あがって、24度どになりました。

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

鈴木: エアコンすずきの調子ちょうしが悪わるいかもしれないな。

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

エアコンかくにんを確認くして来くるよ。

L: Yes. Please go ahead.

リン: はい、おねが願いねがします。

# 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: <sup>すずき</sup>鈴木さん、<sup>つけもの</sup>漬物の<sup>ちょうみえき</sup>調味液が<sup>た</sup>足りません。

<sup>さぎょう</sup>作業<sup>しじしょ</sup>指示書に<sup>か</sup>書いてありますか。

鈴木: <sup>すずき</sup>いや、<sup>た</sup>足りない<sup>ぶんりょう</sup>ときの<sup>か</sup>分量は<sup>おし</sup>書いてないから、<sup>おし</sup>教えるね。

リン: はい、<sup>ねが</sup>お願いします。

鈴木: <sup>すずき</sup>水1Lと<sup>みず</sup>しょうゆ500mlと<sup>さとう</sup>砂糖500gを<sup>ま</sup>混ぜて。

リン: <sup>みず</sup>水1Lと<sup>さとう</sup>しょうゆ500mlと<sup>さとう</sup>砂糖500gですね。わかりました。

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

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

L: Yes. Please go ahead.

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

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