

---

ねん  
年

くみ  
組

ばん  
番

---

な まえ  
名前

---

①

# ほうちょう しゅるい 包丁の種類

## 1. ようほうちょう 洋包丁

---

---

---

---

---

<small>しゅるい</small> 種類	<small>よ</small> 読み方	<small>かたち</small> 形	<small>つか</small> 使い方
三徳			
牛刀			
ペティ ナイフ			
パン切り ナイフ			

1

ほうちょう しょうるい  
包丁の種類

2. わ ほうちょう  
和包丁

---

---

---

---

---

しょうるい 種類	よ かつ 読み方	かたち 形	つか かつ 使い方
出刃			
刺身 (柳刃)			
菜切り			

2

しょくざい きの かた  
食材の切り方



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

いろいろな切り方にチャレンジ!

き しょくざい しゃ しん  
切った食材の写真をはってね



# ③ ほう ちょう 包丁の つか 使い方 かた



しょくざい も て  
食材を持つ手は

----- にする。

ほう ちょう  
包丁は -----

ようににぎる。

-----  
ほう ちょう つか  
包丁を使うときにきをつけること  
-----

1.

2.

3.



