

名前 _____

1) 適当な動詞を□から選びましょう。

- ① 野菜は洗ったら、皮を【 **むきます** 】。
- ② スパゲッティーは、大きななべに水を入れて、塩を入れてから、9分【 **茹でます** 】。
- ③ お肉を焼く前に、フライパンに少し油を【 **ひきます** 】。
- ④ ホットケーキを作るには、小麦粉と卵と牛乳をよく【 **混ぜます** 】。
- ⑤ 目玉焼きを焼く前に、フライパンを【 **熱めます** 】。
- ⑥ お好み焼きは、4分ぐらい焼いたら、【 **裏返します** 】。
- ⑦ ラグマンは、麺をゆでて、その上に野菜や肉を【 **のせます** 】

のせます
混ぜます
ひきます
熱めます
裏返します
むきます
茹でます

2) 【 】の中に適当ではない言葉が1つあります。×をつけましょう。

- ① このレストランはとても【 はやっている こんでいる ~~あふれている~~】。
- ② この料理は【 ボリュームがある 口に合う ~~しょうがない~~ 】。

3) 同じ仲間じゃない言葉はどれですか。×をつけましょう。理由も書いてください。

例) 専業主婦・話し相手・参加者・**語学** 理由：人を表す言葉じゃない。

- ① ソース・ケチャップ・マヨネーズ・~~ダラム~~・チリソース 理由：食べ物じゃない
- ② ボウル・フライパン・~~ロンパン~~・鉄板・なべ・ホットプレート 理由：料理に使う道具じゃない
- ③ **味**・^{こむぎこ}小麦粉・卵・油・^{めん}麵・薄切り肉 理由：料理の材料じゃない
- ④ はくさい・~~なっとう~~・じゃがいも・ねぎ・キャベツ 理由：野菜じゃない
- ⑤ 粉末だし・わさび・のり・~~チーズ~~・かつお節・紅しょうが 理由：日本料理の材料じゃない
- ⑥ 焼く・炒める・~~数える~~・煮る・蒸す・揚げる 理由：料理の動作じゃない

4) 【 】にあてはまる言葉を□から選んで形を変えましょう。

ていねい 無理 だひょうてき てきとう かていてき
 丁寧な 無理な 代表的な 適当な 家庭的な

- ① モッツアレラはイタリアの【 **だひょうてきな** 】チーズです。
- ② 店員のサービスはととも【 **ていねいです/ていねいだ** 】。
- ③ 野菜や肉は【 **てきとうな** 】大きさに切ってください。
- ④ 毎晩レストランで食べるとあきるから、時々【 **かていてきな** 】料理が食べたくなくなります。
- ⑤ A : これ、全部食べてください。 B : え、全部？！ ちょっと【 **むりです/むりだ** 】ね。

5) 言い換えることができる言葉を__でむすびましょう。

- ① ビュッフェ ✗ A おいしい
- ② うまい ✗ B 食べ放題
- ③ 素材 ✗ C 種類
- ④ バリエティ ✗ D 材料

6) 文を読んで、適当な言葉を□から選びましょう。

とにかく・^かかわらない・ただ・^{くら}比べても・だけではなく・とくに・フワフワ

「OKASHI」という店は、ローマで ^{かずすく}数少ない日本のお ^{かし}菓子が食べられるお店だ。料理人はイタリア人だが、日本でお菓子作りを勉強した人なので、日本と【① **かわらない**】本物の ^{ほんもの}和菓子 ^{わがし}が食べられる。だんごや ^{だいふく}大福などがとても人気だ。和菓子【② **だけではなく**】洋菓子 ^{ようがし}もおすすめだ。【③ **とくに**】、カステラは【④ **フワフワ**】でやわらかい。日本の有名な店に【⑤ **比べても**】負けないおいしさだ。【⑥ **ただ**】値段は高い。でも、新鮮な素材を使って、^{ていねい}丁寧に作っているのだから、【⑦ **とにかく**】一度行く ^{かち}価値 ^{かち}はあると思う。

