

「さくらんぼ」をかたづけるときは、
たね・えだ(もえる)とアルミ(もえない)をわけて
ください。(アルミの中に入れてたまま、つつまない)

ししゃものかず
1・2ねんせい 1ひき
3ねん〜・せんせい 2ひき



ししゃものなんばんづけ

「なんばんづけ」とは、^{あぶら}油であげたお魚を、^{さかな}ねぎや
とうがらしをいれたたれにつける料理のことです。ね
ぎやとうがらしを使う料理に「なんばん」という名前
がつきます。

^{さかな}魚が^{にがて}苦手な^{ひと}人も、なんばんだれの^{あじ}味で
おいしく食べられるとおもいます。
よくかんで食べましょう。

