

第11課

Aralin 11

どうぐ ざいりょう
道具・材料

Mga Kagamitan at Sangkap

第11課(1) Aralin 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。

Tinitingan ng trainee na si Lin-san ang istante ng kagamitan sa pagluluto kasama ang tagapagturo na si Suzuki-san.

第11課(1) Aralin 11 (1)

すずき ちょうり きぐ

鈴木: 調理器具はここにしまってあります。名前、わかる?

なまえ

いた ほうちょう
リン: はい、まな板、包丁、ボウル、ざる.....。

すずき し

鈴木: よく知ってるね。

いろ あか あお みどり
リン: いろいろな色がありますね。赤、青、緑.....。

すずき さいりょう

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。

リン: そうですか。

あか ほうちょう なに き つか
たとえば、赤い包丁は何を切るとき、使いますか。

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.....。

つか かくにん
リン: わかりました。使うまえに、よく確認します。

S: Dito nakalagay ang mga kagamitan sa pagluluto.

Alam mo ba ang mga pangalan nito?

L: Opo. Chopping board, kutsilyo, mangkol, strainer.

S: Alam mo pala.

L: Mayroong iba't ibang mga kulay. Pula, asul, berde....

S: Gagamitin ang mga kagamitan sa pagluluto depende sa mga sangkap.

L: Ganon po ba.

Halimbawa, saan ginagamit ang pulang kutsilyo?

S: Ginagamit po ito kapag maghihiwa ng karne.

Ang asul ay para sa isda, ang berde ay para sa gulay....

L: Naiintindihan ko po. Suriin ko po muna bago gamitin.

第11課(2) Aralin 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。

Natapos na sa pag-aalis ng lamang loob ng isda ang trainee na si Lin-san at huhugasan na sana niya ang mga kagamitan.

第11課(2) Aralin 11 (2)

すずき さかな ないぞう と
リン: 鈴木さん、魚の内臓を取りました。まな板を洗いたいんですが.....。

すずき いた よご と
鈴木: じゃ、まず、まな板の汚れを取って。

と
リン: はい。.....取りました。

すずき せんざい あら りゅうすい
鈴木: 洗剤で洗ったら、流水でよくすすいでください。

ふ ほ
それからペーパータオルで拭いて、あそこに干してください。

あら
リン: 洗って、すすいで.....。すみません、ちょっとわかりません。

すずき ふ ほ
鈴木: ペーパータオルで拭きます。それから干します。

ふ ほ
リン: ペーパータオルで拭いてから、干します。

すずき
鈴木: うん、そうそう。

L: Suzuki-san, naalis ko na po ang mga lamang loob ng isda.

Gusto ko na po sanang hugasan ang chopping board.

S: Sige, Kunin mo mula sa repridyeretor.

L: Okay po.

S: Kapag nalinis mo na gamit ang sabon ay banwalan ng maayos sa umaagos na tubig. Pagkatapos ay punasan ito ng paper towel at patuyuin duon.

L: Linisin at banwalan. Pasensya na po. Hindi ko po naintindihan.

S: Pupunasan gamit ang paper towel. Pagkatapos ay papatuyuin.

L: Kapag napunasan ng paper towel ay saka pa papatuyuin.

S: Oo, tama.

第11課(3) Aralin 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
Inihahanda ng trainee na si Lin-san ang mga sibuyas sa lugar ng trabaho kasama ang tagapagturo na si Suzuki-san.

第11課(3) Aralin 11 (3)

すずき たま
リン：鈴木さん、もうすぐ玉ねぎがなくなります。

L: Suzuki-san, malapit na pong maubos ang mga sibuyas.

すずき れいぞうこ と き
鈴木：じゃ、冷蔵庫から取って来て。

S: Sige,Kunin mo mula sa reprodyeretor.

リーン：はい、取って来ます。いくつですか。

L: Okay po. Kukunin ko. Ilan po ba?

すずき こ ねが
鈴木：そうだな.....5個、お願ひ。

S: Oo nga noh.... Kumuha ka ng lima.

も き こ
リン：持って来ました。でも、4個しかありませんでした。

L: Ito na po. Pero, apat lang po ang natira.

すずき たなか ぶちょう
鈴木：あ、そう。じゃ、田中部長に

S: Sige, Makipag-ugnayan ka kay Tanaka-buchó at sabihin mo na wala nang sibuyas.

たま れんらく
玉ねぎがなくなったと連絡してください。

L: Okay po. Iko-kontak ko po si Tanaka-buchó.

たなか ぶちょう れんらく
リン：はい、田中部長に連絡します。