

前 の 復 習



形 容 詞 復 習

1 5 分

朗 読 練 習



学 生 の 名 前

2 5 分

会 話 交 流



U n i t 8
U n i t 9

3 0 分

展 開 と 宿 題



料 理 教 室 準 備

2 0 分

子音の種類	無気音	有気音	それ以外	
唇音	bo	po	mo	fo
舌尖音	de	te	ne	le
舌根音	ge	ke	he	
舌面音	ji	qi	xi	
捲舌音	zhi	chi	shi	ri
舌齒音	zi	ci	si	

单

母

音

a o e i u ü

特殊母音 er

健康の展開

健康 jian4 kang1

生病 sheng1 bing4

医院 yi1 yuan4 诊所 zhen3 suo3

药 yao4 吃药 chi1 yao4

痛 tong4 疼 teng2

Eg : 头痛 tou2 tong4, 嗓子痛, 腿痛, 关节痛…

「疼」は話し言葉で身体の痛みを表し、かわいがるという意味もあり、「痛」は医学用語、書き言葉として、肉体的な痛みを表すときに用いることが多く、精神的な痛みにも用いられ、「疼痛」は痛みを表すが、多くは書面で用いると述べられている)

感冒 gan3 mao4 发烧 fa1 shao1 流感 liu2 gan3

请问，你叫 什么 名字？

我姓李， 叫李凯。你呢？

我姓佐藤， 叫佐藤大。

认识你我很高兴。

认识 您/你 我也很高兴。请多指教。 / 请多关照

你太客气了。 / （也请你）多指教 / 也请你请多关照。（P54）

朗

読

練

習

姓名	中文拼音	日文发音
阿部 麻希子	Ābù Máxīzǐ	あべ まきこ
宇和岛 真悠子	Yùhé dǎo Zhēn Yōuzǐ	うわじま まゆこ
桑原 裕子	Sāngyuán Yùzǐ	くわはら ひろこ
中西 庆一	Zhōngxī Qìngyī	なかにし けいいち
福田 纱良	Fútián Shāliáng	ふくだ さら
高原 由美	Gāoyuán Yóuměi	たかはら ゆみ
茂吕 胜彦	Mào Lǚ Shèngyàn	しげる まさひこ
户高 史穗	Hùgāo Shǐsuì	とだか しほ

朗

読

練

習

下川 祐季	Xiàchuān Yòujì	しもかわ ゆき
田中 綾	Tiánzhōng Líng	たなか あや
行実 郁子	Xíngshí Yùzǐ	ゆきざね いくこ
吉村 敬	Jí Cūn Jìng	よしむら けい
真田 慎二朗	Zhēn Tián Shèn Èrlǎng	さなだ しんじろう
藤 俊子	Téng Jùn zǐ	ふじ としこ
堀田 未希	Kū Tián Wèixī	ほりた みき
田中 聡	Tiánzhōng Cōng	たなか さとし

教科書Unit7 第 3 問

Unit 8

好久不见了。

好久不见了。你身体好吗？

谢谢，我很好，你呢？

谢谢，我也很好。

家里人都好吗？

托你的福，他们都很好。

Unit 9

哎呀，是中山吧？

是田村啊。好久没见了。

可不是，**十年**没见了。（**数字の活用**）

没想到（在这里）碰见你，太巧了。

你还是老样子。

你也没怎么变。

Unit 9

1. 是

我 是 日本人

我 不是 日本人

2. 吗 吧

你 是 福岡人 吗？ 福岡 fu2 gang1

你 是 福岡人 吧？

3. 好久没见了 = 好久没（有）见了

4. 没想到 = 没（有）想到

朗

読

練

習

日本語	中国語
酸っぱい	酸 (suān)
甘い	甜 (tián)
苦い	苦 (kǔ)
辛い	辣 (là)
塩辛い	咸 (xián)
舌がヒリヒリする	麻 (má)
味が薄い	淡 (dàn)
味が濃い	浓 (nóng)
脂っこい	油腻 (yóunì)
あっさりしている	清淡 (qīngdàn)

朗

読

練

習

日本語	中国語
肉	肉 (ròu)
豚肉	猪肉 (zhūròu)
鶏肉	鸡肉 (jīròu)
牛肉	牛肉 (niúròu)
羊肉、ラム肉	羊肉 (yáng ròu)
鴨肉	鸭肉 (yāròu)
七面鳥	火鸡 (huǒjī)
脂身	肥肉 (féiròu)
赤身	瘦肉 (shòuròu)

朗

読

練

習

日本語

中国語

ばら肉

五花肉 (wǔhuāròu)

ひき肉

肉馅, 肉末 (ròuxiàn, ròumò)

レバー

肝 (gān)

砂肝

鸡胗 (jīzhēn)

腎臓

腰子 (yāozǐ)

皮

皮 (pí)

朗

読

練

習

日本語	中国語
調理する	烹饪 (pēngrèn)
炒める	炒 (chǎo)
少量の油で焼く	煎 (jiān)
揚げる	炸 (zhá)
煮る	煮 (zhǔ)
水分がなくなるまで煮込む	烧 (shāo)
蒸す	蒸 (zhēng)
直火であぶる	烤 (kǎo)
とろ火で煮込む	炖 (dùn)

朗

読

練

習

蒸し煮する	焖 (mèn)
(野菜を)さっとゆでる	焯 (chāo)
高温の油や熱湯で素早く火を通す	爆 (bào)
煮込んであんかけにする	烩 (huì)
漬け込む	腌 (yān)
塩味で炒める	清炒 (qīngchǎo)
醤油煮込み	红烧 (hóngshāo)
煮え立った砂糖をからませる	拔丝 (básī)
塩味で蒸す	清蒸 (qīngzhēng)

扯面

https://www.bilibili.com/video/BV15P411Y7N7?spm_id_from=333.788.recommend_more_video.-1&vd_source=1b149e38c6c2a929758be47f26ebda9b

烩面过程

https://www.bilibili.com/video/BV1cR4y1K7wp?spm_id_from=333.788.recommend_more_video.-1&vd_source=1b149e38c6c2a929758be47f26ebda9b

スープ面：濃厚な胡辣湯をスープのベースとして使用し、手作りの麺と合わせて提供する。

混ぜ麺：中国伝統的な漬物と肉と卵を炒め、かける具材として使い、手作り麺と絡めて食べる。

料理教室の準備：

エプロン、飲み物、弁当ボックス（ご自由に）

食材準備（先生）

小麦粉、卵、トマト、キクラゲ、豆腐、にんにく、胡椒、ネギ、漬物、ひき肉、きゅうり、パクチー、調味料など

漂漆

https://www.bilibili.com/video/BV1Zi421o7Kz?spm_id_from=333.788.recommend_more_video.9&vd_source=1b149e38c6c2a929758be47f26ebda9b

漂漆过程

https://www.bilibili.com/video/BV1kk4y1X76r/?spm_id_from=333.337.search-card.all.click&vd_source=1b149e38c6c2a929758be47f26ebda9b

文化教室の準備:

印鑑、手袋、テスト紙（ハガキのような厚紙）

キッチンペーパー、コップ、絵の具（うるし）、しおり

通 常 教 室

計 画 的 通 り
教 科 書 メ イ ン

21回

1月29日、2月5日、2月12日 休講

料 理 教 室

中 国 伝 統 節 日
に よ る 料 理

2 回

= 通 常 4 回

10月16日、12月4日 行う予定

通常時間より、前後90分延長します

文 化 教 室

手 作 り、芸 術
鑑 賞 な ど 文 化
体 験 メ イ ン

2 回

= 通 常 3 回

9月11日、11月6日 行う予定

12月11日

通常時間より、前後45分延長します

文 化 教 室

手作り、芸術
鑑賞など文化
体験メイン

2 回
= 通常 3 回

通常時間より、前後45分延長します

9月

月	火	水	木	金	土	日
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

12時00分～14時15分

12月

月	火	水	木	金	土	日
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

第一会議室

回答：14人

料 理 教 室

中国伝統節日
による料理

2 回
= 通常 4 回

通常時間より、前後90分延長します 13時00分～16時00分

10月

月	火	水	木	金	土	日
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
⑭	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

ふくふくプラザ

12月

月	火	水	木	金	土	日
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

あいれふ

回答：14人