

dà jiā hǎo  
大 家 好

chén lǎo shī hǎo  
陈 老 师 好



あいさつする時に、忘れないでね^^

陈老师好！



- 料理教室の復習

「前菜」 「主菜」 「甜点」 「茶」

- 使った食材の読み方

# 今日の流れ

- 母音と子音、複合母音、鼻母音の発音練習  
(時間制限のため、ピックアップして練習する)

先週：鼻母音 今週：単母音

- 先週の復習

休憩 5min お手洗いとかはご自由に

- Unit8についての勉強、ペアー練習
- 文化の展開～

質疑 10min

- 文化教室の発表



a o e i u ü



ChocoChinese



ChocoChinese

# 声 調 練 習



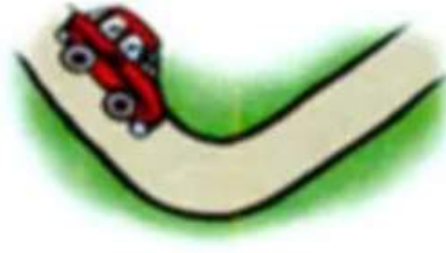
第一声  
高く平らに伸ばす

轻声(けいせい)



第二声  
真ん中の高さから  
上にあがる

軽く短く



第三声  
低い声でv字型に  
押し下げる



第四声  
上から下にさがる

qián cài

前菜



zhǔ cài

主菜



tián diǎn

甜点



chá

茶



yān cài

腌菜

má là tàng

麻辣烫

shāo xiān cǎo

烧仙草

kǔ qiáo mài chá

苦荞麦茶



su ā n

酸



y ā n c à i

腌 菜

l à

辣



m á l à t à ng

麻 辣 烫

ti á n

甜



sh ā o xi ā n c ǎ o

烧 仙 草

k ǔ

苦



k ǔ qi á o m à i chá

苦 荞 麦 茶

| 中文 | 拼音      | 含义（日语）   |
|----|---------|----------|
| 洗菜 | xǐ cài  | 野菜を洗う    |
| 切菜 | qiē cài | 野菜を切る    |
| 煮  | zhǔ     | 煮る       |
| 涮  | shuān   | しゃぶしゃぶする |
| 加  | jiā     | 加える      |
| 搅拌 | jiǎobàn | 混ぜる      |
| 盛  | chéng   | 盛る（もる）   |
| 尝  | cháng   | 味見する     |





中文

拼音

日语

牛肉（薄片）

niú ròu (báo piàn)

牛肉（薄切り）

猪肉（薄片）

zhū ròu (báo piàn)

豚肉（薄切り）

鱼籽包

yú zǐ bāo

魚卵包み

中文

拼音

日语

鹌鹑蛋

ān chún dàn

うずら卵

厚豆腐（炸）

hòu dòu fu (zhá)

厚揚げ

豆腐皮

dòu fǔ pí

豆腐皮



中文

拼音

日语

宽粉

ku ā n f ě n

幅広春雨

红薯粉

h ó ng sh ǔ f ě n

さつま芋春雨

中文

拼音

日语

火锅底料

hu ǒ gu ō d ĭ l i à o

火鍋の素

牛奶

ni ú n ǎ i

牛乳

花椒

hu ā j i ā o

花椒

辣椒

l à j i ā o

唐辛子



| 中文  | 拼音                    | 日语              |
|-----|-----------------------|-----------------|
| 小青菜 | x i ǎ o q ī n g c à i | 小松菜             |
| 豆芽  | d ò u y á             | もやし             |
| 白菜  | b á i c à i           | 白菜              |
| 金针菇 | j ī n zh ē n g ū      | えのきたけ           |
| 木耳  | m ù ě r               | キクラゲ            |
| 豆腐皮 | d ò u f ŭ p í         | 豆腐皮（トウ<br>フシート） |
| 腌菜  | y ā n c à i           | 漬物              |



中文

拼音

日语

仙草粉

xī ā n cǎ o f ě n

仙草ゼリーパウダー

牛奶

nǐ ú nǎ i

牛乳

花生

hu ā sh ē ng

ピーナッツ

芝麻

zh ī ma

ごま

山楂

sh ā n zh ā

サンザシ

葡萄干

p ú t á o g ā n

レーズン

瓜子仁

gu ā z ĭ r é n

ひまわりの種

桂花

gu ì hu ā

金木犀



【前菜】三香入秋

酸味・辛味・香ばしさ



【主膳】麻辣湯 — 秋の薬膳

唐辛子と花椒で体を温める



【甘露】仙草ゼリー

— 金木犀の香影

麻辣の熱を鎮め、心を和らげる



【雅飲】韃靼そば茶

温にして燥せず、柔にして薄からず。





## 【前菜】三香入秋（酸suan）

泡椒竹笋（唐辛子漬けの竹の子）  
榨菜（ザーサイ）  
萝卜丁（大根の角切り漬け）  
豆腐干（水分を抜いた豆腐の香味漬け）  
酸味・辛味・香ばしさ、そして歯ごたえが交わり、  
秋の入口を彩る一皿。



## 【甘露】仙草ゼリー — 金木犀の香影 甜（tian）

黒は夜のごとく、香は秋のごとし。  
胡麻・落花生・なつめ・サンザシ・レーズンを添え、  
金木犀の花、牛乳、蜂蜜を加えて、甘くやさしく仕上げる。  
麻辣の熱を鎮め、心を和らげる一碗。



## 【主膳】麻辣湯 — 秋の薬膳スープ 辣（la）

旬の野菜と肉を薬膳だしで煮込み、  
唐辛子と花椒で体を温める。  
火の気をもって陽を養う、秋の温膳。



## 【雅飲】韃靼そば茶 苦（ku）

香ばしい苦味が、体の余熱を静める。  
温にして燥せず、柔にして薄からず。  
陰陽の調和をもって、宴を結ぶ。



# 料理教室について



中国語初級

料理教室



出席を取る時、  
皆さんの名前の中国語発音を読みます。  
名前が呼ばれた人は、  
“到”を返事してください。



出席を取る、感想紙を渡す

- Unit 8 P70

休憩 5min お手洗いとかはご自由に

- 会話交流

質疑 10min

- 文化の展開



💎 琉璃アクセサリ作り

色付きのガラス素材を使って、小さなアクセサリを作ります。  
形や色を自由に組み合わせて、自分らしい作品を作ってみましょう。

700円/人

提案  
1



🎨 漂漆マグネット作り

水に絵の具を垂らして模様を作る「漂漆（ひょうし）」という技法を体験し、  
独特なマグネットを作りましょう🌈

400円/人

提案  
2





🎤 発表会

先生から少し中国文化の紹介をしたあと、みなさんにも簡単なパフォーマンスをしていただきます（先生も）。歌、朗読、ダンスなど、自由な形で楽しく参加してください😊

無料

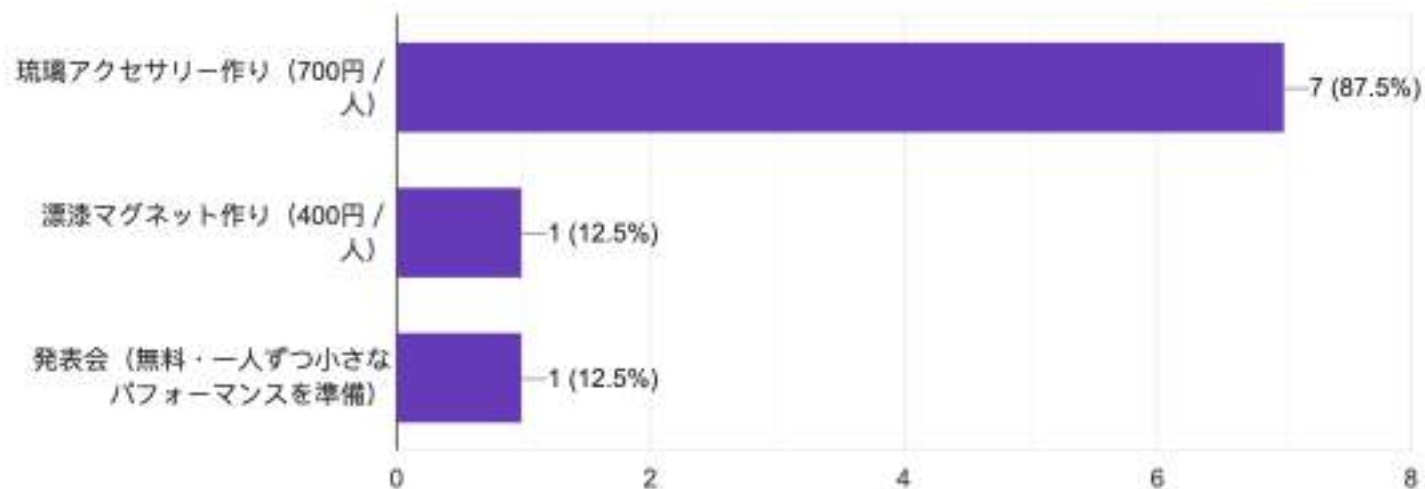
提案  
3



体験してみたいテーマを選んでください（複数選択可）

（8 条回复）

 复制图表



## 瑠璃（るり）はなに？

琉璃はガラスの友達みたいな素材で、作るときに金属を混ぜるので、普通のガラスより丈夫で、色がとてもきれいになります。古代中国で使われてきた伝統的な工芸品で、色がとても鮮やかで、光に当たるとキラキラ輝きます。

中

国

語

初

級

みなさん、また来週

下

周

見