

がっこちゃんの食育掲示物

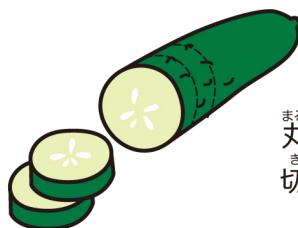
「野菜の切り方・その2」

やさい き かた
野菜の切り方しだいで料理の味や見ばえは変化するよ。
基本の切り方を見てみよう。



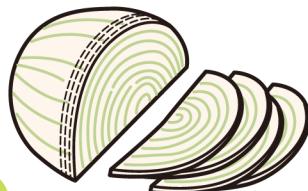
わぎ 輪切り

き 切り口が輪になるように
くち 切ること。
わ まる ながほそ やさい わぎ
丸くて長細い野菜を輪切りに
こぐち き することを小口切りともいうよ。



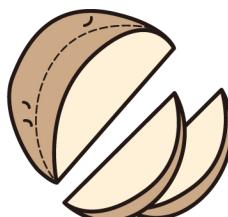
うすぎ 薄切り

うす き 薄く切ること。



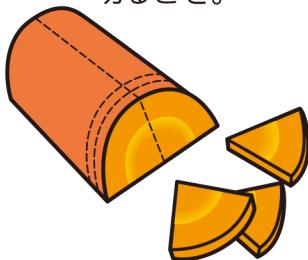
がたぎ くし型切り

まる やさい とうぶん き
丸い野菜を等分に切ること。
き くち かたち
切り口がくしの形になるよ。



ぎ いちょう切り

き 切り口がいちょうの形に
くち 切ること。
かたち



はんげつぎ 半月切り

き 切り口が半月の形に
くち はんげつ かたち
切ること。

