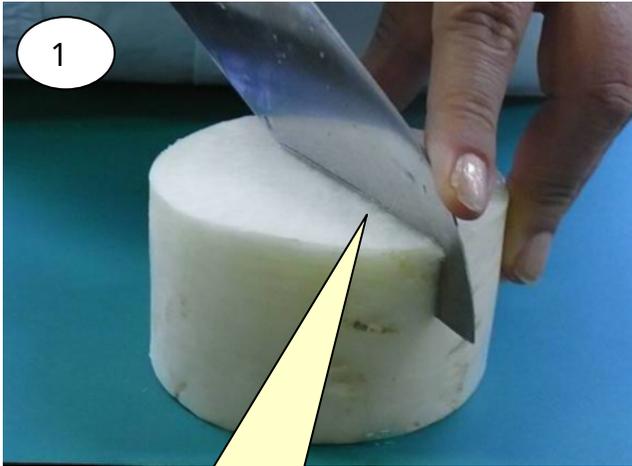


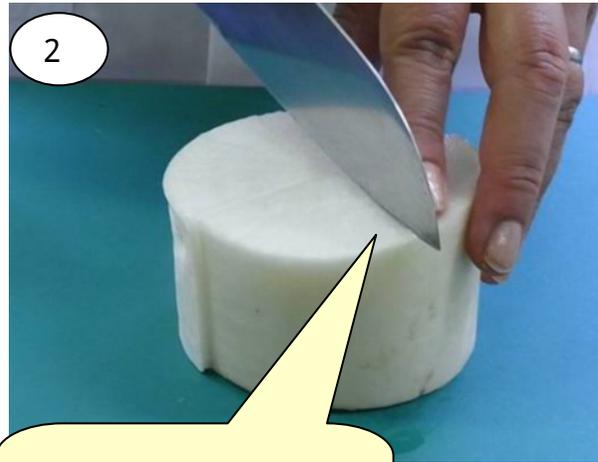
# 野菜の切り方

## 「いちよう切り」

同じ厚さに切ることが、きれいに仕上げるポイントだよ！



わぎり  
輪切りにした大根を  
立てて半分切る。



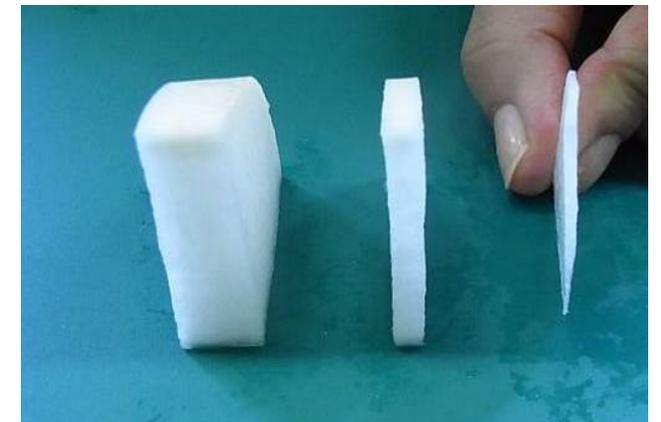
向きをかえて、さらに  
半分に切る。



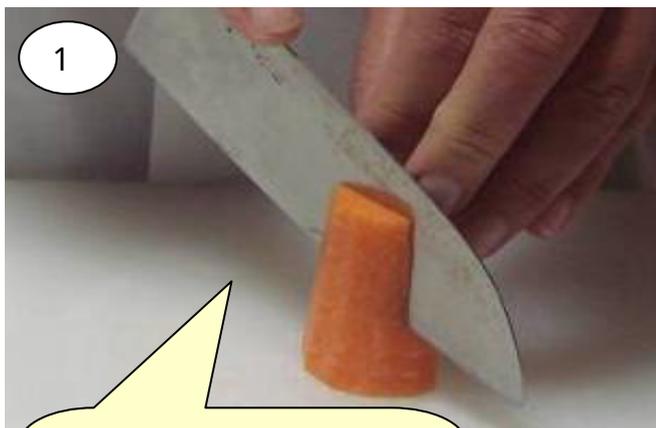
まな板に寝せて置き  
端から薄く切る。



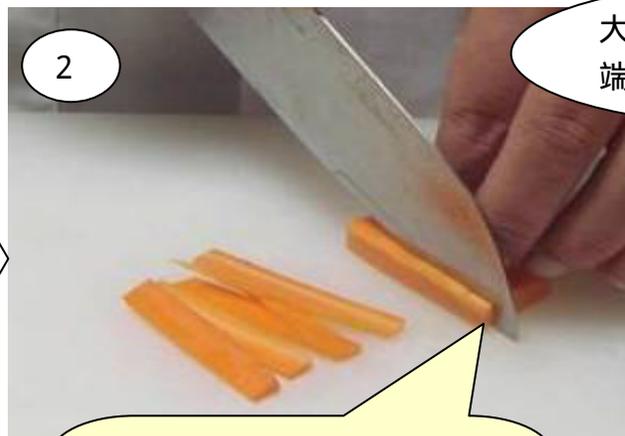
左から厚み 1 cm、0.5 cm、0.1 cm  
です。どのくらいの厚みにしますか？



# 「 たんざく切り 」



1  
まな板に立てて、端から  
1cm厚さに切る。



2  
まな板に寝せて置き、繊維にそって端から薄く切る。

大根も人参と同じように  
端から切ればいいね！



最初に1cm厚さに切っていた  
ものを、もっと薄く切って端から  
切るとせん切りになるね。

# 「 半月切り 」

すべらないように  
気をつけて！



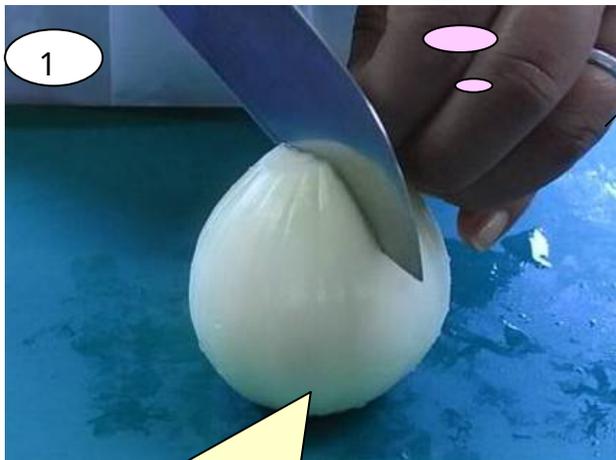
たて半分に切ったあと  
まな板に寝せて置き、  
端から薄く切る。

左から厚み1cm、0.5cm、0.1cmで  
す。どのくらいの厚みにしますか？



# 「うす切り」

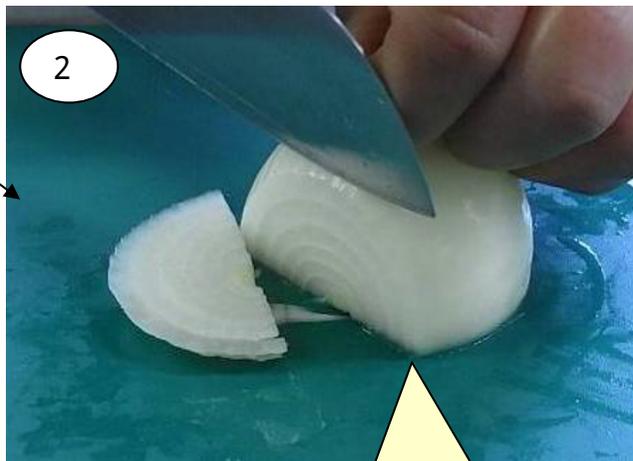
芯はあとから取れば、バラバラ  
にならずに切りやすいよ！



茶色のうす皮をはがした  
あと、縦二つ割りにする。



芯をつけたまま、繊維に  
そって、端から薄く切る。



繊維に直角に切ると  
このようになります。

皮が何枚も重なった形だから、  
芯を取ってバラバラにすると、せん切りのようになるね。



繊維にそって切ると  
シャキシャキとして、  
直角に切ると柔らかく  
仕上がるよ！

