きゅうり

はらだ ゆきこ　ぶん しゃしん
原田由紀子/文・写真

©2021 YUKIKO HARADA

これは、きゅうり　です。

きゅうりは、野菜(やさい)です。

形(かたち)は、　細(ほそ)くて　長(なが)い　です。

©2021　YUKIKO　HARADA

きゅうりに　触(さわ)ります。

ざらざら

しています。

©2021　YUKIKO　HARADA

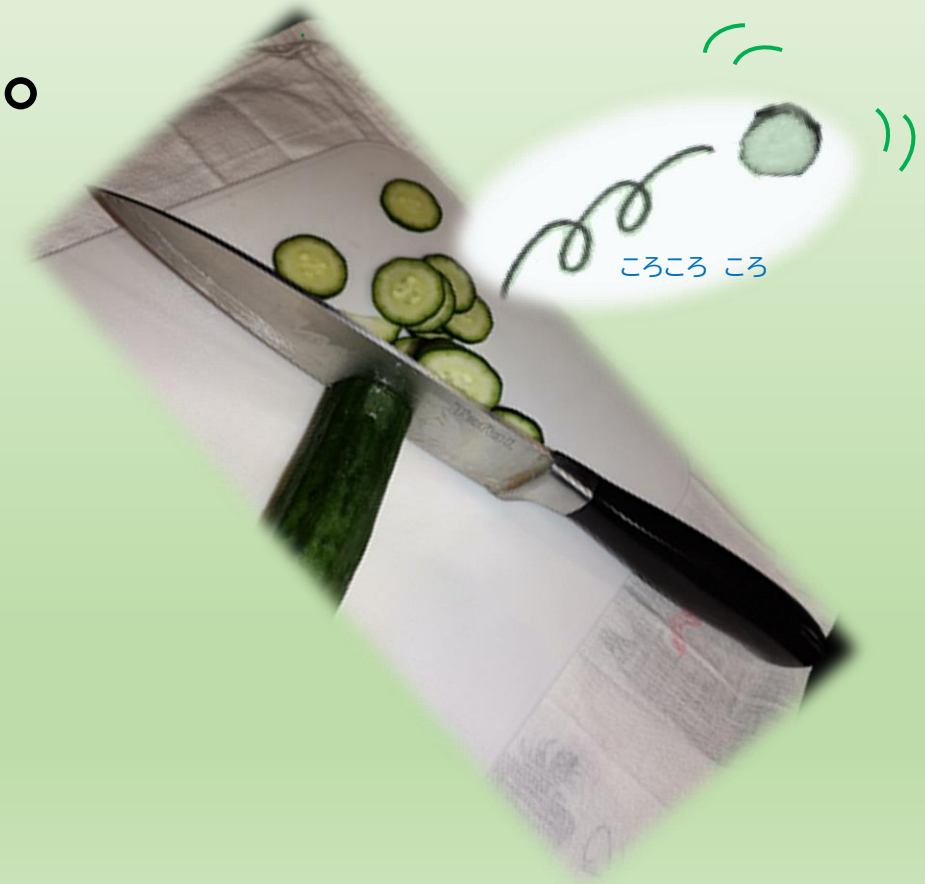
きゅうりを　切(き)ります。

包丁(ほうちょう)で　切(き)ります。

　ころころ　ころ。

丸(まる)い　きゅうりは

　転(ころ)がります。



©2021　YUKIKO　HARADA

きゅうりに　塩(しお)を　かけます。

手(て)で
　塩(しお)を　つまみます。

ぱらぱら　かけます。

©2021　YUKIKO　HARADA

きゅうりを　混(ま)ぜます。

塩(しお)と　混(ま)ぜます。

手(て)で　混(ま)ぜます。

©2021　YUKIKO　HARADA

きゅうりを　絞(しぼ)ります。

ぎゅっと　絞(しぼ)ります。

水(みず)が　出(で)てきます。

水(みず)は

ぽたぽた　落(お)ちます。

©2021　YUKIKO　HARADA

おわんに　入(い)れます。

酢(す)を　入(い)れます。

酢(す)は

すっぱい　です。

©2021　YUKIKO　HARADA

さとう　い
砂糖を　入れます。

すぷーん　い
スプーンで　入れます。

さとう
砂糖は

あま
甘い　です。

©2021　YUKIKO　HARADA

できました。

「きゅうりの　酢(す)の物(もの)」

「はい、どうぞ。」

©2021　YUKIKO　HARADA

白(しろ)ごまを
　ふります。

わかめを
　乗(の)せます。

「いただきます。」

©2021　YUKIKO　HARADA

「きゅうりの　酢(す)の物(もの)」を

食(た)べました。

「ごちそうさま。」

©2021　YUKIKO　HARADA

たねちゃん

きゅうり、しお、す、しろごま、わかめは、

クアラルンプールの　スーパーマーケットに　あります。

みなさんも　つくって　みませんか？

きゅうり

はらだ　ゆきこ　文･写真

2021年9月

©2021　YUKIKO　HARADA