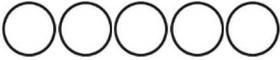


10より^{おお}大きい^{かず}数

くみ しまえ
組 名前 (_____)

				こたえ
<input type="text"/>	+	<input type="text"/>	=	<input type="text"/>

				こたえ
<input type="text"/>	+	<input type="text"/>	=	<input type="text"/>

				こたえ
<input type="text"/>	+	<input type="text"/>	=	<input type="text"/>

～作り方～

1年()組 名前()

つく かた てじゅん かくにん
○作り方の手順を確認しましょう。

☆パラパラチャーハン☆



ざいりょう ぶんりょう	
＜材料と分量（9人分）＞	
ご飯	どんぶり9杯分
長ネギ	1本
にんじん	小1本
ピーマン	2個
ソーセージ	2袋
卵	9個
マヨネーズ	大さじ9
鶏ガラスープの素	大さじ3
塩	少々
こしょう	少々
油	大さじ4

1. 具材の準備をする。

- ① 長ネギ、にんじん、ピーマンをみじん切りにする。
- ② ソーセージを小口切りにする。



2. ごはんにマヨネーズを混ぜる。

- ① ボウルにごはんを入れ、マヨネーズを混ぜる。
(1人前 大さじ1)



3. フライパンで炒める。

- ① にんじん、ソーセージ、ピーマン、長ネギ、ごはんの順に炒める。
- ② フライパンの端に寄せて、溶きたまごを混ぜ、炒める。
- ③ 鶏ガラスープの素、塩こしょうをかけて混ぜ、炒める。



数学 『^{たか}高い^{きんがく}金額なのはどれ？』

月 日 () 名前 _____

記録 (3分) _____ 問

- ① 30円・15円・50円 ② 100円・500円・700円
- ③ 530円・430円・230円 ④ 1200円・2100円・1500円
- ⑤ 700円・820円・850円 ⑥ 986円・998円・899円
- ⑦ 239円・241円・250円 ⑧ 540円・480円・500円
- ⑨ 350円・780円・680円 ⑩ 4500円・5800円・5500円
- ⑪ 4610円・860円・4000円 ⑫ 50円・380円・160円
- ⑬ 6500円・7200円・7500円 ⑭ 13000円・8000円・5000円
- ⑮ 31800円・29800円・54000円 ⑯ 53000円・24000円・150円
- ⑰ 15000円・72500円・9000円 ⑱ 5200円・980円・4000円
- ⑲ 9900円・11000円・11005円 ⑳ 2300円・2950円・3300円
- ㉑ 1950円・1985円・1980円 ㉒ 28900円・28950円・28951円
- ㉓ 5000円・2500円・28000円 ㉔ 33000円・60000円・19000円

数学 『^{たか}高い^{きんがく}金額なのはどれ？』

月 日 () 名前 _____

記録 (3分) _____ 問

- | | |
|----------------------|----------------------|
| ① 5円・9円・3円 | ② 20円・50円・70円 |
| ③ 3円・15円・8円 | ④ 100円・30円・70円 |
| ⑤ 250円・10円・1000円 | ⑥ 300円・990円・100円 |
| ⑦ 239円・241円・250円 | ⑧ 540円・480円・500円 |
| ⑨ 350円・780円・680円 | ⑩ 1100円・1500円・3000円 |
| ⑪ 2500円・800円・4000円 | ⑫ 50円・380円・160円 |
| ⑬ 6500円・7200円・7500円 | ⑭ 990円・8000円・5000円 |
| ⑮ 300円・20円・1500円 | ⑯ 50円・25円・150円 |
| ⑰ 1000円・7200円・9000円 | ⑱ 1200円・980円・5000円 |
| ⑲ 9000円・1000円・10000円 | ⑳ 2300円・980円・1300円 |
| ㉑ 1000円・1100円・1980円 | ㉒ 10000円・500円・100円 |
| ㉓ 50円・2000円・1000円 | ㉔ 30000円・6000円・5000円 |