

## ユダヤのチキンスープ

©Shoko Aoyagi 2004  
 創作・折図 あおやぎしょうこ

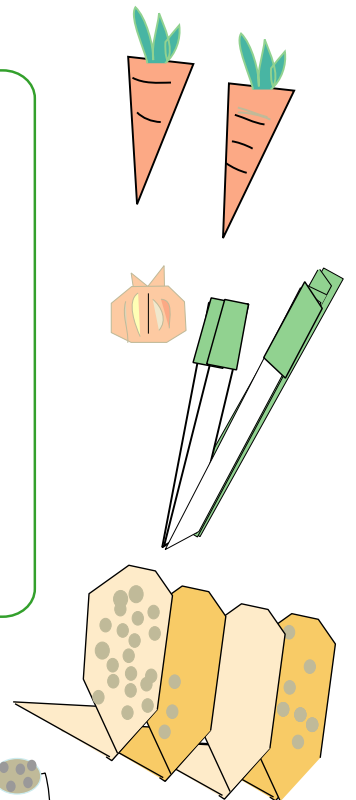
GET WELL SOON!



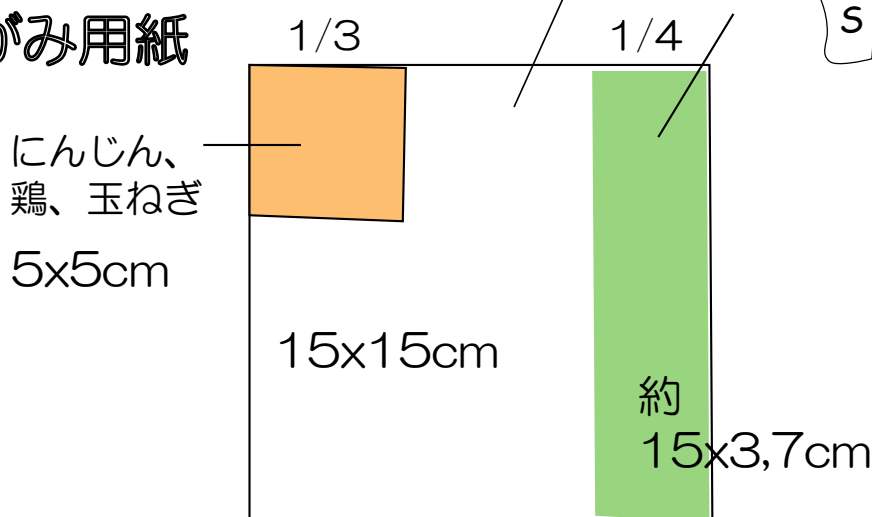
ユダヤの代表的なお料理です。

材料：鶏肉（できれば丸ごと地鶏なければ手羽先）  
 にんじん、玉ねぎ、セロリ、  
 チキンスープのストック、水、  
 塩、こしょう

作り方：おなべに水、チキンスープ、さばいた鶏、にんじん、玉ねぎ、セロリを入れます。2時間から3時間ことこと煮て、塩、こしょうして味を調えます。煮込むと、鶏肉もほろほろになり、やわらかく、病人や、お年寄りにも食べやすく栄養たっぷりです。ぜひお母さんと作ってくださいね。



## おりがみ用紙



GET WELL SOON!



# ユダヤのチキンスープ

2/4

©Shoko Aoyagi 2004

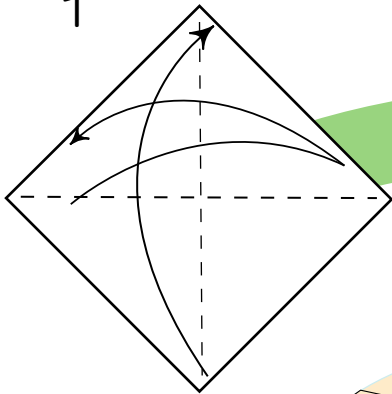
創作・折図 あおやぎしょうこ

このチキンスープは、別名ペニシリンスープをも呼ばれるほど、栄養があり元気の出るスープです。

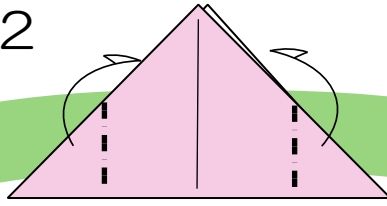
カードにして、スープも作って病気のお友達や家族の人を元気にしよう。

(なべを作ろう)

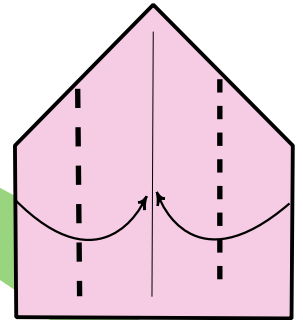
1



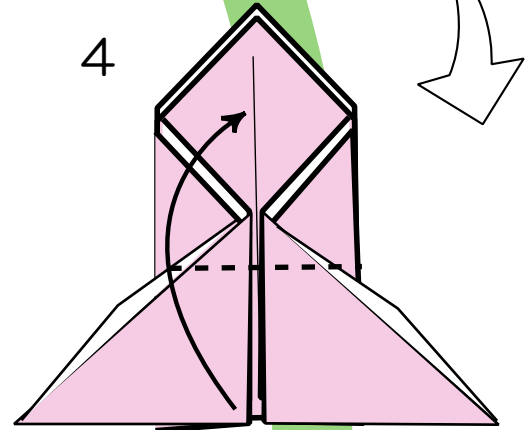
2



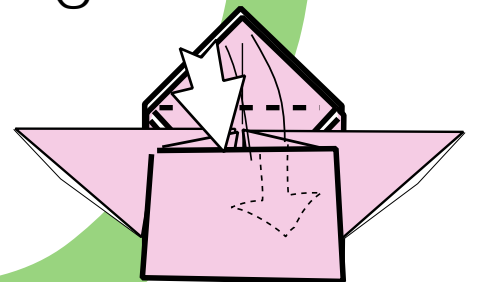
3



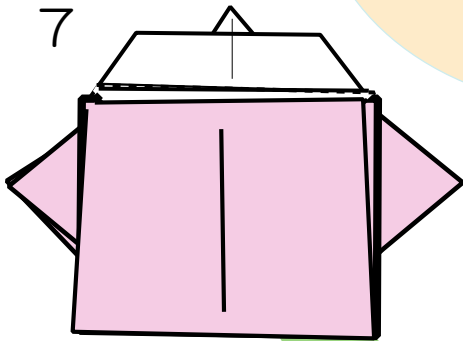
4



5

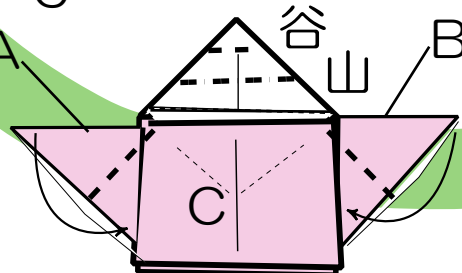


7

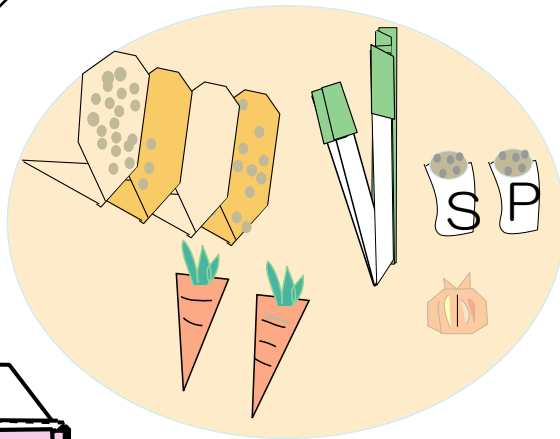


なべができたよ。  
材料はなに？

6



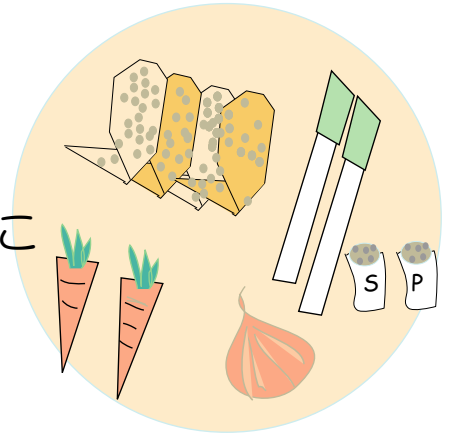
AとBをCの下に入れ  
込み折図7の形にす



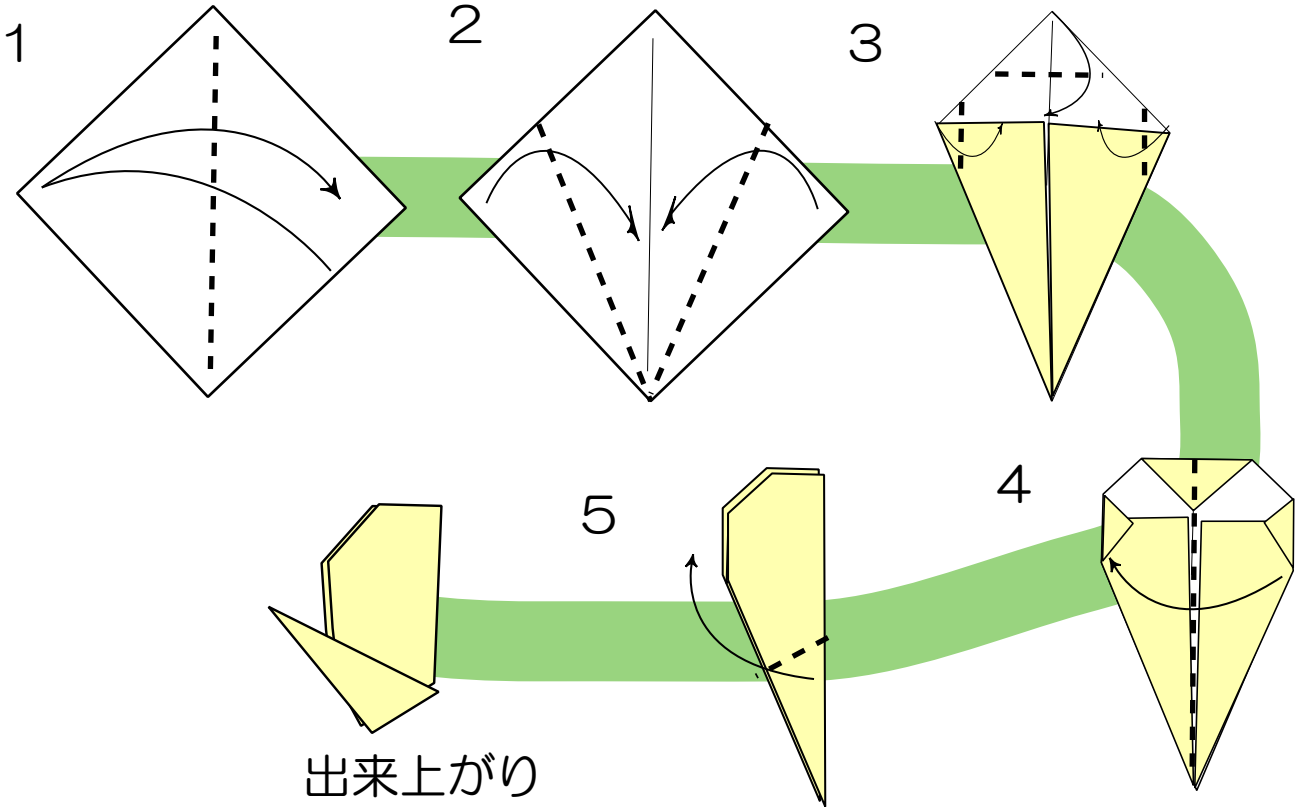


# ユダヤのチキンスープ

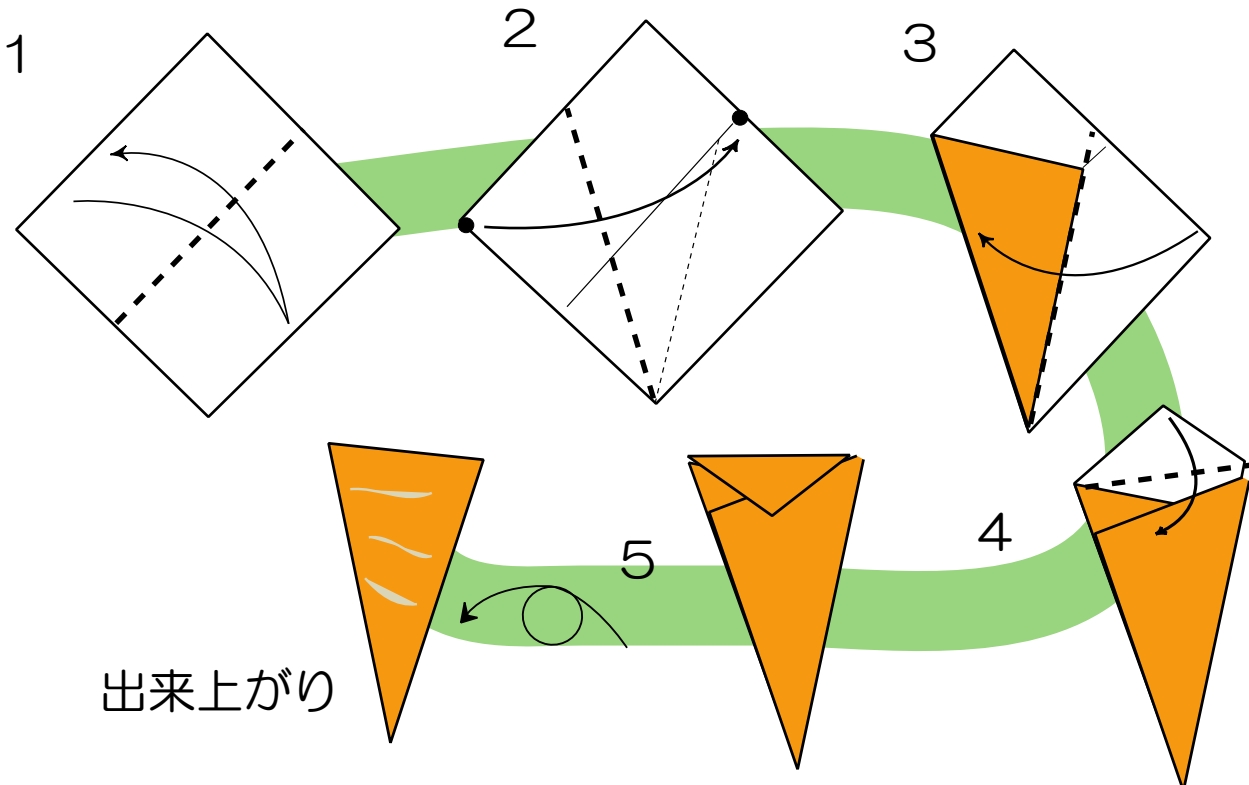
©Shoko Aoyagi 2004  
 創作・折図 あおやぎしょうこ



(鶏)



(にんじん)



GET WELL SOON!

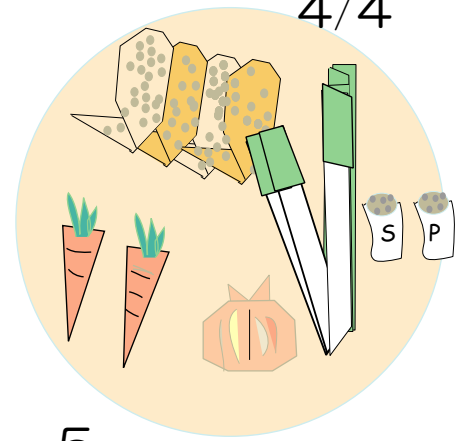


# ユダヤのチキンスープ

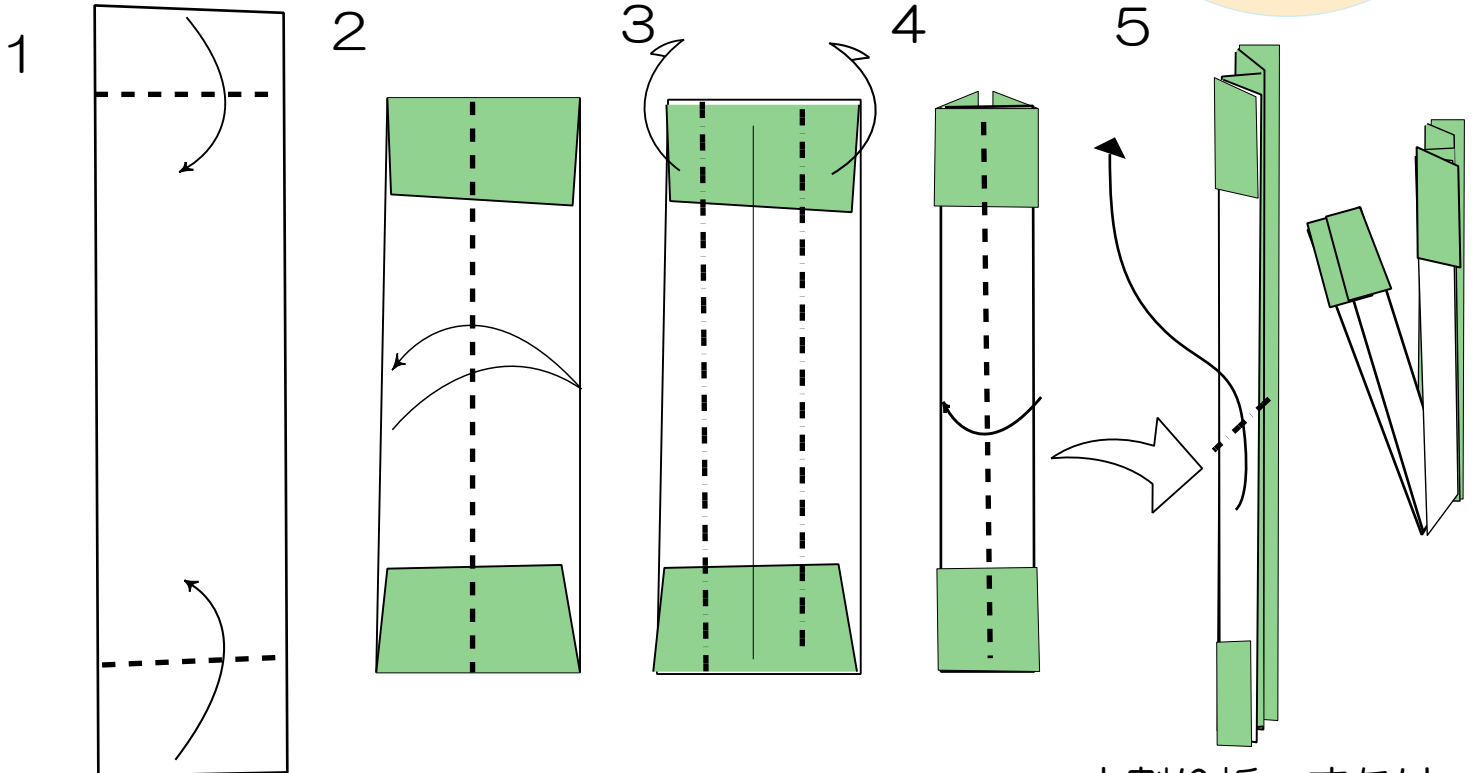
©Shoko Aoyagi 2004

創作・折図 あおやぎしょうこ

4/4



(セロリ)



中割り折、または、後ろに折るだけでもいい。

(たまねぎ)

