

Kitchen in Japanese

Print single-sided, fold on the dotted centre line, cut on the grey lines

 皿 <i>sara</i>	 ボウル <i>bōru</i>	bowl 彼らはそのボウルから食べます。 <i>Karera wa sono bōru kara tabemasu.</i> They eat from the bowl. Lesson 98 · Kitchen & Tableware	plate 彼女は皿に食べ物を置きます。 <i>Kanojo wa sara ni tabemono o okimasu.</i> She puts food on a plate. Lesson 98 · Kitchen & Tableware
 水差し <i>mizusashi</i>	 マグカップ <i>magukappu</i>	mug このマグカップはとても熱いです。 <i>kono magukappu wa totemo atsui desu</i> This mug is very hot. Lesson 98 · Kitchen & Tableware	jug その水差しをいただけますか？ <i>Sono mizusashi o itadakemasu ka?</i> Can I have that water jug? Lesson 98 · Kitchen & Tableware
 ティーポット <i>tīpotto</i>	 フォーク <i>fōku</i>	fork 彼らはきれいなフォークが必要です。 <i>karera wa kirei na fōku ga hitsuyō desu</i> They need a clean fork. Lesson 98 · Kitchen & Tableware	teapot 彼は新しいティーポットが必要です。 <i>Kare wa atarashii tīpotto ga hitsuyō desu.</i> He needs a new teapot. Lesson 98 · Kitchen & Tableware
 ナイフ <i>naifu</i>	 スプーン <i>supuun</i>	spoon ここにスプーンがあります。 <i>koko ni supuun ga arimasu.</i> I have a spoon here. Lesson 98 · Kitchen & Tableware	knife ナイフでトマトを切ります。 <i>naifu de tomato o kirimasu.</i> A knife cuts the tomato. Lesson 98 · Kitchen & Tableware

Kitchen in Japanese

Print single-sided, fold on the dotted centre line, cut on the grey lines



ナプキン
napukin



鍋
nabe



フライパン
furaipan



やかん
yakan



注ぐ
sosogu



かき混ぜる
kakimazeru



割る
waru



浸す
hitasu

pot

彼らは鍋で料理をします。

karera wa nabe de ryōri o shimasu.

They cook in the pot.

Lesson 98 · Kitchen & Tableware

napkin

彼女は紙ナプキンを使います。

kanojo wa kami napukin o tsukaimasu

She uses a paper napkin.

Lesson 98 · Kitchen & Tableware

kettle

このやかんはすぐにお湯が沸きます。

kono yakan wa sugu ni oyu ga wakimasu.

This kettle boils water quickly.

Lesson 98 · Kitchen & Tableware

pan

きれいなフライパンが必要です。

Kirei na furaipan ga hitsuyou desu.

You need a clean pan.

Lesson 98 · Kitchen & Tableware

stir

熱いスープをかき混ぜます。

atsui sūpu o kakimazemasu.

I stir the hot soup.

Lesson 71 · Cooking & Kitchen Verbs

pour

彼女はコップに水を注ぎます。

kanojo wa koppu ni mizu o sogogimasu.

She pours water into the cup.

Lesson 71 · Cooking & Kitchen Verbs

dip

彼女は布を水に浸します。

kanojo wa nuno o mizu ni hitashimasu

She dips the cloth in water.

Lesson 71 · Cooking & Kitchen Verbs

chop

その男の人は薪を割っています。

Sono otoko no hito wa maki o wateimasu.

The man chops the wood.

Lesson 71 · Cooking & Kitchen Verbs

Kitchen in Japanese

Print single-sided, fold on the dotted centre line, cut on the grey lines



剥く
muku



おろす
orosu



熱
netsu



混ぜる
mazeru



塗る
nuru



溶かす
tokasu



測る
hakaru



満たす
mitasu

grate

彼女は野菜をおろします。
kanojo wa yasai o oroshimasu
She grates the vegetables.

Lesson 71 - Cooking & Kitchen Verbs

peel

彼女はオレンジの皮を剥きます。
kanojo wa orenji no kawa o mukimasu
She peels the orange.

Lesson 71 - Cooking & Kitchen Verbs

mix

塩と水を混ぜます。
shio to mizu o mazemasu.
I mix the salt and water.

Lesson 71 - Cooking & Kitchen Verbs

heat

火の熱を感じます。
hi no netsu o kanjimasu
I feel the heat from the fire.

Lesson 71 - Cooking & Kitchen Verbs

melt

太陽が氷を溶かします。
Taiyō ga kōri o tokashimasu.
The sun melts the ice.

Lesson 71 - Cooking & Kitchen Verbs

spread

彼女はパンにバターを塗る。
Kanojo wa pan ni batā o nuru.
She spreads butter on the bread.

Lesson 71 - Cooking & Kitchen Verbs

fill

私はコップを水で満たします。
Watashi wa koppu o mizu de mitashimasu.
I fill the cup with water.

Lesson 71 - Cooking & Kitchen Verbs

measure

私はその長いロープを測ります。
watashi wa sono nagai rōpu o hakarimasu
I measure the long rope.

Lesson 71 - Cooking & Kitchen Verbs

 塩 shio	 砂糖 satō	sugar 私はときどき紅茶に砂糖を入れます。 <i>Watashi wa tokidoki kōcha ni satō o iremasu.</i> Sometimes I put sugar in my tea. Lesson 91 · Cooking Ingredients & Condiments	salt スープには塩が必要です。 <i>Suupu ni wa shio ga hitsuyou desu.</i> You need salt for the soup. Lesson 91 · Cooking Ingredients & Condiments
 胡椒 koshō	 油 abura	oil 彼らはいつも油を使って料理をします。 <i>Karera wa itsumo abura o tsukatte ryōri o shimasu.</i> They always cook with oil. Lesson 91 · Cooking Ingredients & Condiments	pepper 彼女は卵に胡椒を入れます。 <i>kanojo wa tamago ni koshō o iremasu</i> She adds pepper to eggs. Lesson 91 · Cooking Ingredients & Condiments
 バター batā	 小麦粉 komugiko	flour このレシピには小麦粉が必要だと思います。 <i>kono reshipi ni wa komugiko ga hitsuyō da to omoimasu.</i> I think this recipe needs flour. Lesson 91 · Cooking Ingredients & Condiments	butter 私たちはトーストにバターを塗るのが好きです。 <i>watashitachi wa tōsuto ni batā o nuru no ga sukidesu.</i> We like butter on toast. Lesson 91 · Cooking Ingredients & Condiments
 酢 su	 ソース sōsu	sauce 彼は特に辛いソースが好きです。 <i>Kare wa toku ni karai sōsu ga suki desu.</i> He likes spicy sauce especially . Lesson 91 · Cooking Ingredients & Condiments	vinegar どんなサラダにも酢を加えることができます。 <i>donna sarada ni mo su o kuwaeru koto ga dekimasu.</i> You can add vinegar to any salad. Lesson 91 · Cooking Ingredients & Condiments

 ケチャップ kechappu	 マスタード masutaado	mustard これはイエローマスタードではありませんか？ <i>Kore wa ieroo masutaado de wa arimasen ka</i> Isn't this yellow mustard? Lesson 91 · Cooking Ingredients & Condiments	ketchup これにケチャップが欲しいです。 <i>Kore ni kechappu ga hoshii desu.</i> I want some ketchup with this. Lesson 91 · Cooking Ingredients & Condiments
 マヨネーズ mayonēzu	 はちみつ hachimitsu	honey 朝食にトーストにはちみつを塗って食べます。 <i>Chōshoku ni tōsuto ni hachimitsu o nutte tabemasu.</i> For breakfast we eat honey on toast. Lesson 91 · Cooking Ingredients & Condiments	mayonnaise 彼女はサンドイッチにマヨネーズをかけるのが好きです。 <i>kanojo wa sandoitchi ni mayonēzu o kakeru no ga suki desu.</i> She likes mayonnaise on sandwiches. Lesson 91 · Cooking Ingredients & Condiments