

- Describe past personal experience
- Discuss food, recipes, and cooking methods

Uncontrolled Exercise Ideas:  
 ⑦ Interchange ⑭ Reading  
 (not necessary in order)

## 1. Vocabulary

words	meaning
recipe	レシピ
cooking method	調理法
ingredients	食材、材料
dish	皿に盛られた料理
shellfish	貝類
stew	シチュー
appetizer	前菜、アペタイザー
snail	カタツムリ
Vietnamese	ベトナムの
Lebanese	レバノンの
Moroccan	モロッコの
sugar cane	サトウキビ
tablespoon	大さじ
teaspoon	小さじ
heavy cream	ヘビークリーム (生クリーム)
shredded	細かく刻まれた
elbow macaroni	筒状の曲がったマカロニ
drain	湯切りする
pan	フライパン
melt	溶かす
pot	鍋
batter	衣、液体の生地
flesh	果肉
cilantro	パクチー
medium heat	中火

## 2. ④ Grammar Focus go on to page 23 for more exercise

### ■ Simple past vs. present perfect

#### Simple past vs. Present perfect

<p><b>Have</b> you ever <b>eaten</b> frog legs?                  Yes, I <b>have</b>. I <b>tried</b> them last month.  <b>Did</b> you <b>like</b> them?                  Yes, I <b>did</b>. They <b>were</b> delicious.</p>	<p><b>Have</b> you ever <b>been</b> to a Vietnamese restaurant?                  No, I <b>haven't</b>. But I <b>ate</b> at a Thai restaurant last night.  <b>Did</b> you <b>go</b> alone?                  No, I <b>went</b> with some friends.</p>
--	---

すでに終わった出来事は過去形で表す

○ I ate sushi last night.  
 x I've had sushi last night.

Point! **Have you ever...?**  
 「今までに～したことがありますか」

## 3. ⑥ Speaking go on to page 24 for exercise

## 4. ⑧ Word power go on to page 24 for exercise


## 5. ⑨ Perspectives go on to page 25 for exercise

## 6. ⑩ Grammar Focus go on to page 25 for more exercise


### ■ Sequence adverbs

順番の表現			
<b>First</b> , boil the macaroni in a large pot. (まず)			
<b>Then</b> melt the butter on medium heat. (そして)			
<b>Next</b> , add the cheese. (つぎに)			
<b>After that</b> , add the cooked macaroni. (そのあと)			
<b>Finally</b> , bake for 20 minutes. (そうして最後に)			
手順が多い場合、then, next, after thatを繰り返す			
Useful Expression for cooking 料理の便利な表現			
bake	オーブンで焼く	pour	注ぎ入れる
boil	ゆでる	mix	混ぜる
fry	油であげる	stir	かき混ぜる

## 7. ③ Pronunciation

 go on to page 23 for exercise

## 8. ② Conversation

 go on to page 22 for dialogue exercise

## 9. ⑫ Speaking page 26

What's your favorite dish? Is it easy to make?  
 What's in it? Let's write down the recipe, and tell your classmates how to make it.


roast	オーブンで炒る、焼く
steam	蒸す
add	足す
stir-fry	油で炒める
pan-fry	フライパンで焼く
season with	～で味付けをする
cover	おおう
put the lid on	ふたをする
stock	(味付けされていない) だし
broth	(味付けされた) だし

cut	切る
chop	ぶつ切りにする
slice	薄くフライスする
mash	マッシュする、つぶす
heat it up	温める
scoop out	すくい出す
squeeze	しぼる
combine	一緒にする
toss	(ボールなどに) 入れる
let it cool	冷ます