

# 数学プリント (割り算の計算) # 7

年 組 号

氏名 \_\_\_\_\_

## ■ わり算 (本格中華料理チャイナクイック 2)

			牛ヒレと秋冬野菜のスタミナ炒め 1300 円
<b>912. 牛ヒレと秋冬野菜のスタミナ炒め</b> ¥1,300 (税込)	<b>2. 「名物」芝海老のチリソース煮</b> ¥1,240 (税込)	<b>3. 八宝菜</b> ¥1,000 (税込)	「名物」芝海老のチリソース煮 1240 円
こだわりの牛ヒレ肉と旬の野菜をじっくり風味で炒めました。	芝海老の香こたえがおいしい人気メニューです。	彩り鮮やかな食材を楽しめます。	八宝菜 1000 円
			ホイコーロー 900 円
<b>5. ホイコーロー</b> ¥900 (税込)	<b>6. 麻婆豆腐</b> ¥850 (税込)	<b>173. 季節の青菜炒め</b> ¥860 (税込)	麻婆豆腐 850 円
ハイグレードの中継甘味噌で炒めた旨さです。	コクが増したじっくりの麻婆豆腐。プロの作るおいしさです。	新鮮青菜を天然塩でシャキッと炒めました。	季節の青菜炒め 860 円
			手作り焼きギョーザ 450 円
<b>60. 手作り焼きギョーザ6個</b> ¥450 (税込)	<b>65. 春巻2本</b> ¥470 (税込)	<b>102. 大根とワカメのサラダ</b> ¥420 (税込)	春巻 470 円
あんを改良し、より深みのある餃子に仕上がりました。		香しがりゃんグ添え。	大根とワカメのサラダ 420 円
			カニ入りフカヒレスープ 320 円
<b>101. カニ入りフカヒレスープ (カップ)</b> ¥320 (税込)	<b>67. 胡麻つき揚げ団子(2個)</b> ¥280 (税込)	<b>70. 杏仁豆腐</b> ¥210 (税込)	胡麻つき揚げ団子 280 円
		手作りぷるぷる杏仁豆腐。	杏仁豆腐 210 円

© (株) CQ エンターテイメント

※ 使用している商品名、価格、写真は、実際に販売されているものとは異なる場合があります。

1 次のように注文したとき一人いくらお金を払えば良いか計算しなさい。

- (1) 「名物」芝海老のチリソース煮 と春巻を 3 人で分けた  
 (2) ホイコーローと胡麻つき揚げ団子を 2 人で分けた

- (3) 八宝菜とカニ入りフカヒレスープを 2 人で分けた  
 (4) 牛ヒレと秋冬野菜のスタミナ炒めと手作り焼きギョーザを 7 人で分けた

- (5) 麻婆豆腐と大根とワカメのサラダを 2 人で分けた  
 (6) 季節の青菜炒めと杏仁豆腐を 2 人で分けた

- (7) 「名物」芝海老のチリソース煮と春巻を 2 人で分けた  
 (8) 牛ヒレと秋冬野菜のスタミナ炒めと手作り焼きギョーザを 5 人で分けた

(9) 八宝菜とカニ入りフカヒレ  
スープを3人で分けた

(10) ホイコーローと胡麻つき揚げ  
団子を4人で分けた

(15) 麻婆豆腐と大根とワカメの  
サラダを5人で分けた

(16) 八宝菜とカニ入りフカヒレ  
スープを8人で分けた

(11) 「名物」芝海老のチリソース煮  
と春巻を5人で分けた

(12) 牛ヒレと秋冬野菜のスタミナ  
炒めと手作り焼きギョーザを  
2人で分けた

(17) ホイコーローと胡麻つき揚げ  
団子を5人で分けた

(18) 「名物」芝海老のチリソース煮  
と春巻を9人で分けた

(13) 「名物」芝海老のチリソース煮  
と春巻を6人で分けた

(14) 八宝菜とカニ入りフカヒレ  
スープを6人で分けた

(19) 八宝菜とカニ入りフカヒレ  
スープを5人で分けた

(20) 季節の青菜炒めと杏仁豆腐を  
5人で分けた