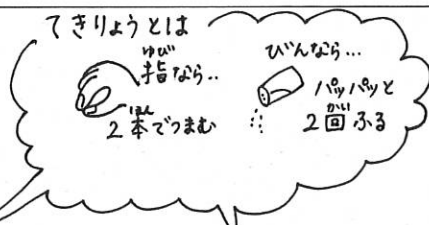
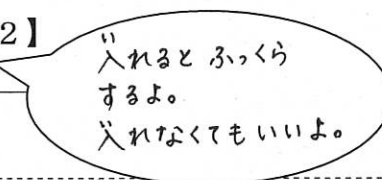
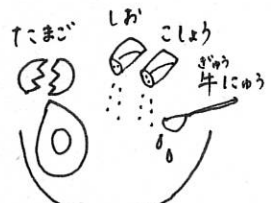
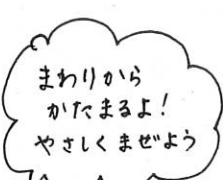


家庭科で調理実習をするときのレシピです。
 これからいろいろなレシピを紹介するので、できるときに挑戦してみよう。

がつ 月	にち 日 ()	ねん 年	くみ 組
〈もくひょう〉	・安全 <small>あんぜん</small> に火 <small>ひ</small> をつかうことができる。 ・じゅんぴ <small>あと</small> や後 <small>あと</small> かたづけ <small>ほうほう</small> の方法をおぼえる。		
〈りょうり名〉	スクランブルエッグ	～たまごりょうり①～	
〈ざいりょう〉	・たまご 1こ	・しお てきりょう	・こしょう てきりょう
〈1人分〉	・サラダ <small>あぶら</small> 油	【・牛 <small>ぎゅう</small> にゆう おお 大さじ1と1/2】	
〈じゅんぴ〉	① ネットをつける。 ② 手 <small>て</small> をあらひ、はくいをきる。 ③ どうぐをそろえる。 (ボウル① さいばし① おさら① フライパン①) ④ ざいりょうをそろえる。	〈はんせい〉	
〈つくり方〉	1. たまごをわって、ボウルにいれる。 2. ボウルに「しお」「こしょう」「牛 <small>ぎゅう</small> にゆう」をいれる。 3. さいばしをつかってたまごをよくまぜる。 4. フライパンを火 <small>ひ</small> にかける (強火 <small>つよび</small>) 5. フライパンにサラダ <small>あぶら</small> 油 <small>い</small> を入れる。		〈せんせい〉 〈先生より〉
6. フライパンにたまごを入れ、やさしくまぜる。 すばやく！！		〈おうちの人より〉 〈ひとより〉	
7. 火 <small>ひ</small> をきって、おさらにもりつけて、かんせい！	