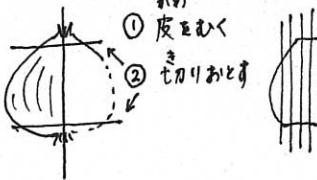
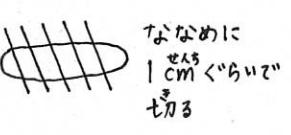


家庭科で調理実習をするときのレシピです。

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 〈目標〉		ちようり ・めんをゆでて、調理することができる。	
りょうりめい 〈料理名〉		フライパン で パスタ (ナポリタン♪)	
ざいりょう 〈材料〉		・パスタ 50g ・ワインナー 1本 ・玉ねぎ 1/4個 ・ピーマン 1/2個 ・ケチャップ 大さじ1と1/2 ・コンソメのもと 小さじ1	
じゅんび 〈準備〉		はんせい 〈反省〉	
① ネットをつける。 ② 手をあらい、白衣を着る。 ③ 道具をそろえる。 ④ 材料をそろえる。			
ほうちょう 1. 玉ねぎ、ワインナーを切る。		せんせい 〈先生より〉	
【玉ねぎ】 		【ワインナー】 	
2. フライパンに水 (250ml)、コンソメのもと、ケチャップを入れ、ふたをして、強火にかけ、ふつとうさせる。		ひと 〈おうちの人より〉	
3. 小さめの中火にして、フライパンに、しお、パスタ、玉ねぎ、ワインナーを入れてふたをしてゆでる。		ひと 〈おうちの人より〉	
4. ゆでている間に、ピーマンを細長く切る。		ひと 〈おうちの人より〉	
5. 3を入れてから () 分たらたら、ふたをとり、ピーマンを入れて、水がなくなるまでいためる。		ひと 〈おうちの人より〉	
6. お皿に盛りつける。		かんせい 完成！！	