

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 日にち 日 ()	ねん 年 くみ 組
<p> ^{もくひよう}〈目標〉 ・めんをゆでて、調理することができる。 ^{りようりめい}〈料理名〉 フライパン で パスタ (ナポリタン♪) ^{ざいりよう}〈材料〉 ・パスタ 50g ・ウインナー 1本 ・玉ねぎ 1/4個 ^{にんまえ}〈1/2人前〉 ・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 </p> <div data-bbox="1029 324 1500 436" style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block;"> ^{みじか}短いパスタが作りやすいよ！ </div>	
<p> ^{じゅんび}〈準備〉 ① ネットをつける。 ② 手をあらい、^{はくい}白衣を着る。 ③ ^{どうぐ}道具をそろえる。 (まないた① ^{ほうちよう}包丁① ^{さいばし}① フライパン① フライパンのふた① ^{お皿}① ^{はし}①) ④ ^{ざいりよう}材料をそろえる。 </p>	<p> ^{はんせい}〈反省〉 ----- ----- ----- ----- ----- </p>
<p> ^{かた}〈つくり方〉 1. ^{たま}玉ねぎ、ウインナーを切る。 <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="159 1142 399 1366"> <p>【玉ねぎ】</p> </div> <div data-bbox="606 1142 893 1366"> <p>【ウインナー】</p> <p>ななめに 1cmぐらいで 切る</p> </div> </div> 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。 3. 小さめの中火にして、フライパンに、しお、パスタ、玉ねぎ、ウインナーを入れてふたをしてゆでる。 4. ゆでている間に、^{あいだ}間に、^{ほそなが}ピーマンを細長く切る。 <div style="display: flex; align-items: center;"> <div data-bbox="239 1836 478 1948" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 20px;"> 分 </div> <div data-bbox="494 1691 702 1904" style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px;"> パスタの袋にゆで時間が書いてあるよ。その時間でゆでよう </div> <div data-bbox="734 1691 877 1926"> <p>【ピーマン】</p> <p>うすく切る</p> </div> </div> 5. 3を入れてから () 分たったら、ふたととり、ピーマンを入れて、水がなくなるまでいためる。 <div data-bbox="494 2060 845 2172" style="border: 2px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block; text-align: center;"> ^{かんせい}完成！！ </div> 6. ^{さら}お皿に盛りつける。 </p>	<p> ^{せんせい}〈先生より〉 ----- ----- ----- ----- ----- ----- ^{ひと}〈おうちの人以上〉 </p>