

さんぎょうかせんがくねんきょうつう かてい ちょうしよく つく
【産業科全学年共通】 家庭 朝食を作ろう！

ふれんちどーすととスープを作ります



じゅんび
準備



ばつと
バット



しょくぱん
食パン



たまご
卵



ぎゅうにゅう
牛乳



すーぶのもと
スープの素



あぶら
サラダ油

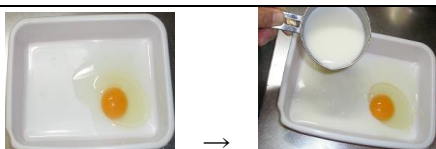
さら お皿 かっぶ カップ
すーぶ スプーン おはし お箸

①



はじめに、**ふれんちどーすと**をつく
ます。
パンを切る。

②



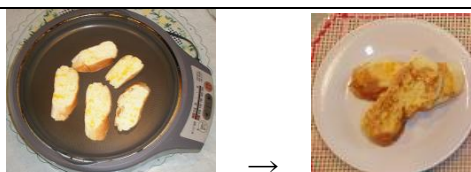
バットに卵を割り、かきまぜます。
牛乳をいれて、よく混ぜる。(卵液)

③



パンを卵液に浸ける。
*裏返して両面とも浸ける。

④



ホットプレートに油を入れ、中火で
焼く。裏返して、焼く。
お皿に盛り付ける。

⑤



次に**すーぶ**をつく
ます。
カップスープの素を準備します。

⑥



カップスープの素をカップにいれ
る。
お湯を注ぎ、よく混ぜる。

⑦



かんせい
完成