



### きいり

1人前  
ごはん 200g たまご 1個  
・タラコ 45g 有塩バター 10g  
のり 少々 大葉 2まい  
①マヨネーズ 大さじ 3 きのりのり 少々

### 手順

- 1 大葉を千切りします。たらこに切れめを入れて中みをかき出します。
- 2 ①をまぜあわせませす。
- 3 中火で熱したフライパンに有塩バターをひきます。ごはんをたらこを入れてからくいためます。
- 4 ときたまごをくわえて強火でいためます。たまごに火が通ったら中火にし②を加えて炒めます。全体がなじんだら大葉を加えてサッと火のフライパンを火から下ろします。

### 思ったこと

ほくがタラコがすきだからタラコと大葉のチャーハンをしました。  
味はおいしかったけどタラコがかたまっているところがあったので、  
これからたてず、若くも作ってあげたら、「兄ちゃんおいしい」と言ってくれました。うれしかったです。

## 「タラコと大葉のチャーハン」

ぼくがタラコがすきだからタラコと大葉のチャーハンを作りました。味はおいしかったけどタラコがかたまっているところがあったので、弟にも作ってあげたら、「兄ちゃんおいしい」と言うてくれました。うれしかったです。