



# 「だし巻き卵の作り方」

遺芳丘小学校 2年 沖本 創

だしまきたまごの作り方






〈ざいりょう〉  
たまご2こ・ねぎ  
さとう・しょうゆ・だし



〈作り方〉

- ①まずたまごをよきにかけて入れます。
- ②つぎにねぎとちりみりょうを入れてかきまぜます。
- ③あぶらを入れてフライパンをあたためます。
- ④フライパンがあたたまったたまごを焼ます。たまごに火が通ったらひっくりかえしまたたまごを入れます。
- ⑤これを2回から3回くりかえすとだしまきたまごのかんせいです。

〈かんせい〉  
たまごのからをわるのがいたのしかうたでまやいてみくりかえすのがむずかしかったです。



みんなおいしいといってくれてうれしかったです。

冬休みにお正月料理のだし巻き卵を作りました。卵を割るのが楽しく、ひっくり返すのが大変でした。

みんなが食べておいしいと言ってくれて嬉しかったです。