



いろはクッキング
たこ焼^やき

8/21(金)^{すい}

10:10~12:00

ざいりよう
材料

たこ焼 ^や き粉	400g
たこ	200g
ウインナー	2袋
チーズ	1袋
あげ玉	1/2袋
水	1.2L
ソース	おこのみ
マヨネーズ	おこのみ

スケジュール

10:00	あさのかい
10:10	クッキング準備 手洗い・エプロンを着る
10:20	クッキング開始
11:40	かんせい
12:00	みんなでいただきます！

もちもの

- ・すいとう
- ・ハンカチ
- ・ティッシュ
- ・タオル

つく^{かた}
作り方

1



たこを切ります

2



ウインナーを切ります

3



卵、水を入れて
混ぜる

4



たこ焼^やき粉を
入れて混ぜる

5



たこ焼^やき器に油をひいて
生地を入れる

6



具材を入れる

7



ひっくり返す

8



ソースをかけて
かんせい