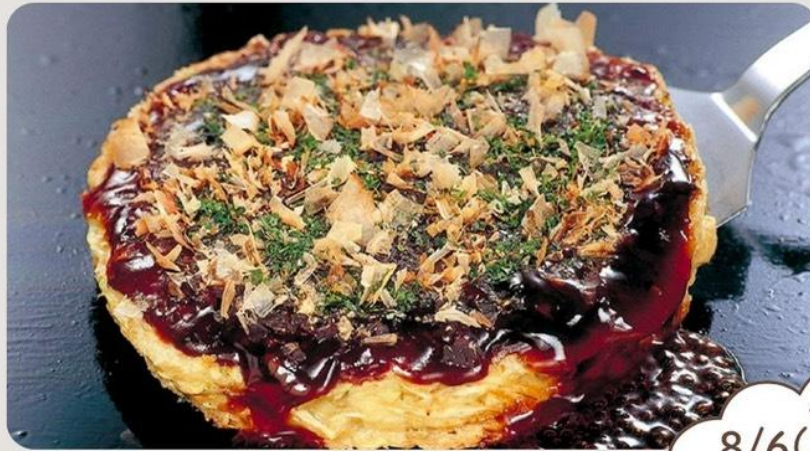




いろはクッキング この お好み焼き

もく
8/6(木)
10:10~12:00

材料

豚肉	500g
キャベツ	1玉
たまご	10こ
あげだま	1/2袋
顆粒だし	1袋
薄力粉	1kg

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
11:50 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

作り方

1



キャベツを
千切りする

2



豚肉を切ります

3



卵、薄力粉、水を
入れて混ぜる

3



キャベツ、あげ玉を
入れて混ぜる

4



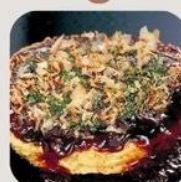
生地を入れて
豚肉をのせる

5



焼き色がついたら
裏返して焼く

6



かんせい