



Colorful
friend's

や とりどん つく
焼き鳥丼を作ろう！

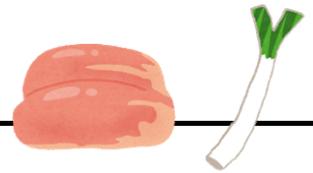
| | | | | |
|--|----------------|----------------|----------------|--|
| | ねん 年 | がっ 月 | にち 日 | |
|--|----------------|----------------|----------------|--|

じゅんび 準備をしっかりと、 てぎわ 手際よく ささっと や とりどん つく 焼き鳥丼を作しましょう！



ざいりょう ふたりぶん
材料（二人分）

| | |
|--|--|
| <p>た はん ふたりぶん ・炊いた ご飯 →二人分</p> <p>さけ おお ★酒 →大さじ 1</p> <p>おお ★みりん →大さじ 1</p> <p>さとう おお ★砂糖 →大さじ 2</p> <p>しょうゆ おお ★醤油 →大さじ 3</p> | <p>とり にく ・鶏もも肉 →300g</p> <p>なが ぶん ほん ・長ねぎ →3分の1本</p> <p>あぶら しょうしょう ・サラダ油 →少々</p> <p>す ・のり →好きなだけ</p> |
|--|--|



つく かた
作り方

- ① ★を混ぜておく。
- ② 鶏もも肉と長ネギを食べやすい大きさに切る。（包丁が怖い場合は、調理はさみで切りましよう。）
- ③ フライパンにサラダ油を引き、鶏もも肉と長ネギを焼く。
- ④ 鶏もも肉に火が通ったら、★を入れる。
- ⑤ ★がグツグツと沸騰し、全体に絡んだら火を止める。
- ⑥ どんぶりにご飯を盛り、のりをちぎって載せる。
- ⑦ その上に焼き鳥を盛ったら完成♪（お好みで温玉やねぎを載せても美味しいです♪）

