



Colorful friend's

親子丼を作ろう♪

ねん 年 がつ 月 にち 日

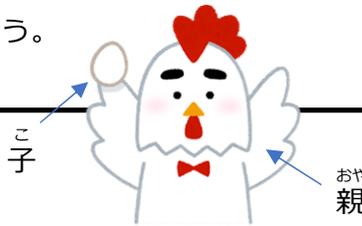
今回は、親子丼を作ります♪

ぐつぐつ 美味しい親子丼を作しましょう。

親子丼の由来を知ろう♪

たまご (子) と 鶏肉 (親) と どちらも 使うので、親子丼と言われるようになりました。

たくさんの命に感謝をして食事をしましょう。



いただきます



材料 (ひとり分)

★玉ねぎ→4分1個をくし切りにする

★砂糖→大さじ 半分

★水→80cc

★だしの素→二つまみ

★醤油→大さじ 1

・鶏もも肉→2分の1枚を食べやすい大きさに切る

★みりん→大さじ 1

・卵→2個を溶いておく

★酒→大さじ 半分

・ご飯→好きなだけ



作り方

① おなべに ★を入れて、ぐつぐつしたら強火で3分間煮る。

② 鶏もも肉を入れて中火で5分間煮る。

③ 卵を入れ、蓋をして1分間煮る。

④ ご飯に盛って完成♪ (お好みで三つ葉やのりをのせてもOK!)

