

● チーズオムレツ



夜須小学校 5年 宗圓 達也

材 料 2人分

- 卵…………… 3個
- 牛乳…………… 少々
- とろけるチーズ… 大さじ3
- ウインナー…… 3本
- バター、ケチャップ

作り方

- 1 卵と牛乳をよく混ぜる。
- 2 フライパンを火にかけてバターを入れて溶かし、①を少しずつ入れてまいていく。最後の1回をまくときにチーズを入れて焼きあげる。
- 3 同じフライパンで食べやすく切ったウインナーを焼く。
- 4 ウインナーを食べやすくピックにさす。好みでケチャップをかける。

● ベーコンエッグ



赤岡小学校 6年 山脇 滉貴

材 料

- 卵…………… 1個
- ベーコン……… 1～2枚
- めんつゆ……… 少々

作り方

- 1 ベーコンを食べやすく切って、フライパンで炒める。
- 2 卵を割りほぐして①のフライパンに入れて、めんつゆを入れる。
お箸でかき混ぜながらスクランブルエッグをつくる。