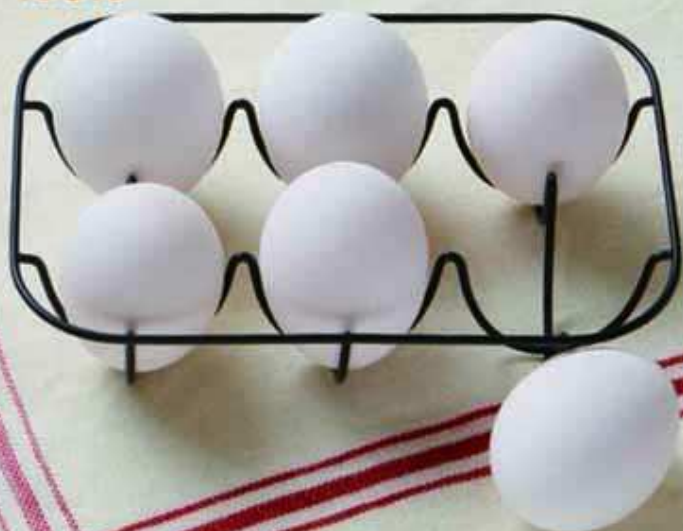


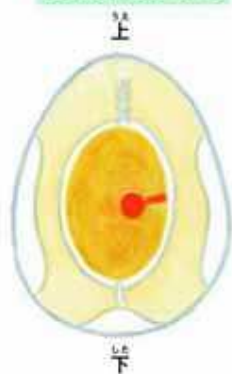
たまご

だいへんしん

たまごがわれれば、もうりっぱなシェフ！
たまごかけごはんもおいしいし、
ゆでも、やいても、みんな大好き。
食べたいものにかたちをかえて、バクリ。



たまごのしくみ



からの中^中にうすい
まくがある。

たまごをわってみよう



① たまごは、上^上からもつ。



② たまごのおなか、まん甲^甲をねらって、コンコンとたたく。音がかわるのをよくきいて、コンコン→カシャ



③ われめをそっとおすと、ベコベコへこむよ。へこんだところに、りょう手のおやゆびをおいて、手前^{手前}にくるっとまわすように、わる。くしゃっとなつぶさないで。



たまごは、たいらなところで、ヒビを入れよう。

うすやきたまご

ざいりょう
たまご 1こ
しお 少^少しょう
油 小^小さじ2



白身と
黄身を
よくまぜよう。



フライパンは両手^{両手}でしっかりとってね。

①

ボウルにたまごをわりいれて、まぜる。そのままど白身^{白身}がきれないので、白身^{白身}をはしてもちあげたり、ボウルのかべをつかたりして、きる。しお少^少しょうを入れて、またまぜる。



②

フライパンに油^油をしき、中火^{中火}であたためて、たまごをながしいれる。



④

たまごのふちがめくれてきたら、できあがり。(ひっくりかえさなくてもいいよ) きるのは、たまごがさめてから。

③

フライパンを、前^前、うしろ、右^右、左^左にかたむける。たまごがながれなくなるまで、フライパンをうごかす。

