

家にいる時間を充実させよう!

第1回

★家にいる時間に、お昼ご飯を作ってみました!!

弟が焼きそばが大好きなので焼きそば作りにチャレンジ!

材料(2人分)

- 豚バラ薄切り肉...120g
- 玉ねぎ...1/4個(4分の1)
- キャベツ...2~3枚
- もやし...1/2(袋の半分)
- 焼きそば用麺...2玉
- ソース
- しょう油、ウスターソース、オリーブソース各大さじ
- 塩、こしょう...各適量

作り方

① 玉ねぎは1cm幅のくし形切りにする。キャベツは食べやすい大きさに切る。豚肉は3等分に切。塩、こしょう各少々ふる。

感想

今は家にいる時間が長いので、色々な料理にチャレンジしたいなと思います。弟と一緒に楽しみたいです。

② 中華麺をさっと水洗いし、ペーパータオルで水気をふく。しょう油小さじ1をふり、軽くもんでなじませる。

③ フライパンに油大さじ1を熱し②を広げて入れ、こぼれ焼色がつくまで焼く。上下ひ返し、同様に焼いて肉を取り出す。

④ フライパンをきれいにして油大さじ1を熱し、豚肉を入れて炒め、肉の色が変わったらキャベツ、玉ねぎを順に加えて炒める。

⑤ 具をフライパンの端に寄せておいて中心に③を戻し入れ、ソース材料を混ぜて麺にかきほぐしながらからめる。もやしを加え全体を炒め合わせる。

⑥ 器に盛り、青のり、かつお糸しょう油をそえる。

<国語> 5年生習字に漢字(書き順がまちがいの漢字を書いていけよ!!)

非 → 一 一 一 一 一 一 非 (8画)

感想

書き順には自信がありましたが、意外にまちがって覚えていることに気付くことがありました。

版 → 一 一 一 一 一 一 版 (8画)

比 → 一 一 一 比 (4画)

① ② ③ 小 (1画)

①、②、③の漢字は小・小生などあり!!

見直し。