

料理名

ハウルの動く城 定食

材料【 1人分】

ベーコン(うすぎり) 2枚

卵 1コ

しお、こしょう(しょうゆ) 少々

油 小1

中華スープのもと

卵 1コ

水 200ml

コーンクリーム缶 半分

ベーコン
エッグ

中華風
コーンスープ

または
あさつき、ねぎ(少々)

作り方 — ベーコン エッグ

1. フライパンに油を小1入れて

ベーコンを焼く。一緒に白玉焼も作る

2. お皿にもりつける。

3. お好みで、しお、こしょう、しょうゆで食べる

— 中華風 コーンスープ

材料をなべに入れる(水、コーンクリーム缶)

煮立ったら中華スープのもとを入れとき卵を

入れる。最後に、ねぎかあさつきを入れる。

《完成図》(写真かイラスト)



★コメント★ (作る時のポイント、工夫した点、など)

ベーコンはしっかり焼く方がおいしい。
ジブリに出てくる食事を再現したかった。

食べられる人は野菜を添えて

家でのエピソード
等、自由に記入し
てください。



<栄養教諭から>

アニメに出てくるメニューで、
楽しみながら食べられる朝ごはん
です。