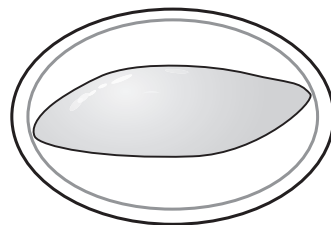


3

【オムレツのページ】

ふんわりやわらか
オムレツ

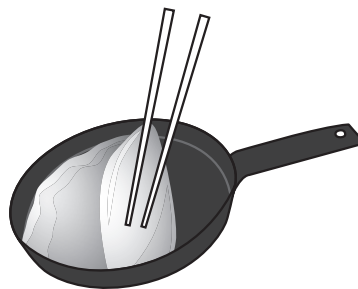
(調理時間約10分)

**材 料** (一人分)

- 卵^{たまご} …………… 2個
 バター…………… 5グラム
 塩……………少々
 こしょう…………少々

作 り 方

- 1 ボウルに卵を割り入れ、溶きほぐし、塩、こしょうで味つけをする。
- 2 直径18cmほどの小さめのフライパンを強火にかけ、温まったら弱火にしてバターを入れる。バターが溶けきる前に卵を一気に流し入れる。
- 3 フライパンを前後に動かしながら、さいばしで円をえがくように手早く混ぜる。このとき、火が入り過ぎないように、ときどきフライパンを火からおろす。
- 4 表面が半熟^{はんじゅくじょう}状になってきたら、フライパンの手前側の卵を向こう側へ折り返す。
- 5 向こう側の卵を手前に折り返す。
- 6 卵のとじ目が下になるようにお皿に移したらでき上がり。

**ポイント**

- 卵をよく溶きほぐすためには泡立て器^{あわだ}を使うのがコツ。黄身と白身がよく混ざり、でき上がったときにむらがなくなります。
- フライパンに卵を入れるときにチーズを入れると、チーズオムレツを作ることができます。

山本さんと川上さんは、「オムレツのページ」を読み、家でオムレツを作りました。次の【オムレツのページ】と【オムレツを作ったあとの感想】をよく読んで、あとの(問い)に答えましょう。

【オムレツを作ったあとの感想】

「作り方」のとおりに卵を溶きほぐしたのに、黄色いきれいなオムレツにならなかったな。次は白いところが残らないようにしたいな。



少しこげてしまったから、今度はこげないようにしたいな。どこに気をつけたらよいのだろう。



(問い) 山本さんと川上さんは、オムレツをうまく作るために、【オムレツのページ】をもう一度

読むことにしました。二人はそれぞれ、どのように読めばよいですか。最も適切なものを、次の1から5までの中からそれぞれ一つ選んで、その番号を書きましょう。

- 1 「材料」の分量を正確に読む。
- 2 文章全体の内容を表す大きな見出しを読む。
- 3 「作り方」の中から必要な内容を探しながら読む。
- 4 絵と文章を結びつけながら読む。
- 5 「ポイント」に書かれた内容に着目して読む。

※解答は、解答用紙に書きましょう。

山本さん……

川上さん……