

なつやす 夏休み、親子で挑戦！ おやこ ちょうせん

～イースターエッグとオムレツを作って応募しよう！！～

材 料と道 具(ざいりょう と どうぐ)

1. なまたまご ……作りたい個数
2. 針やつまようじ・卵の穴あけ(ゆで卵用)
3. 中身を受ける容器
4. 絵の具・布・ボタン・レース等(飾り用)

イースターエッグの作り方

1. 卵と針を綺麗に洗っておきます。
2. 針やつまようじで卵の穴あけで上下に2つ穴をあけます。
3. 下の穴をつまようじで広げます。直径3～4ミリくらい
4. つまようじで黄身の膜を破るように、中身をつぶしていきます。
(よくついてつぶしておきます。)
5. 容器の上に卵を構え、おおきい穴を下にして小さな上の穴から
思いっきり息を卵の中に吹き込む。
6. 中身ができたら、水を入れ数回振り、先ほどと同じように息を
吹き入れ水を抜きます。数回繰り返し中身をきれいにします。
7. 乾かして、絵の具や布などで飾り付ける。



②



③



④



⑤

オムレツの作り方(ドイツ風オムレツ)

材料

- | | |
|------------|------|
| 1. ジャガイモ | 2個 |
| 2. ベーコン | 40g |
| 3. とろけるチーズ | 適宜 |
| 4. 玉ねぎ | 1/2個 |
| 5. 卵 | 2個 |
| 6. 塩・こしょう | 少々 |
| 7. サラダ油 | 少々 |

作り方

- ① ジャガイモは、よく洗ってラップをしてレンジで加熱し、つぶす。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、1cm角のベーコン・薄切り玉ねぎをいれ軽く炒める。
- ③ ①のジャガイモを加え、塩こしょうして味を調えてチーズを加える。
- ④ 卵を溶きほぐし③に加えてかき混ぜて皿に盛る。

**オリジナルイースターエッグの写真をオリンピック・パラリンピック
担当宛に必要な事項とともに郵送かメール、または直接ご持参
ください。9月以降、記載の住所に参加賞を郵送します。**

※ご記入いただいた個人情報は、参加賞の発送のみに使用し第三者に提供することはありません。
※いただいたお写真は市HP内にて公開予定です。掲載を許可しない場合はその旨を記載してください。
また、お写真のお返しは出来ませんのでご了承ください。

【必要事項】

- ・氏名 ・年齢 ・住所 ・電話番号 ・作品タイトル
- ・HP公開時に掲載する名前(ニックネームやイニシャル等)
- ・作った感想(楽しかった点、大変だった点、自慢したい点等々)

【郵送・持ち込み先】

〒198-8701

青梅市東青梅 1-11-1 経済スポーツ部オリンピック・パラリンピック担当

【メール宛先】

div2095@city.ome.lg.jp