

イタリアン春巻き

学校名	細田学園高等学校
チーム名	ANPANMAN☆
メンバー	5名
調理時間	15分



ポイント	<ul style="list-style-type: none">• 身近にある材料でだれにでもできる調理方法でできるものを考えました。• このレシピはアレンジがきくのでいろいろな春巻ができます。
------	--

材料（5人分）	
春巻きの皮	10枚
ケチャップライス	茶碗一杯分
ベーコン	4枚
ソーセージ	2本
卵	1個
いんげん	10本
スライスチーズ	5枚

調理手順
① ケチャップライスを10等分に分ける。
② ベーコン、卵、ソーセージ、いんげんを炒める。
③ スライスチーズを半分に切る。
④ 春巻きの皮の上に、ケチャップライス、ベーコン、卵、ソーセージ、いんげん、スライスチーズをのせて包む。
⑤ テフロン加工のフライパンで油をひかず、こんがりと焼き目をつけるまで焼いたら出来上がり。