



用具 食器 準備チェック 包丁 まな板 ボール  
計量カップ 箸 どんぶり鉢 汁わん

**かつ丼 材料を準備!**  
ざいりょう じゅんび  
かつ丼 材料を準備!

**材料 (1人分)** 材料 準備できたら □に✓

- かつ丼
- 一口かつ 2枚または3枚 □
- 卵 1個 □
- たまねぎ 4分の1□
- にんじん 8分の1□
- お吸い物 (みそ汁) 1袋 □
- きゅうりの漬物 4分の1□

**かつ丼 煮込み**  
にこ  
かつ丼 煮込み

① にんじんを切る  
☆うすくきる

ボールに入れる

② 玉ねぎを切る  
☆半月型に切る  
うすくきる

ボールに入れる

③ とんかつを切る  
☆2~3cm幅

まな板に置いておく

④ たまごの準備  
汁わんに  
割って→かきまぜる

つけもの  
きゅうりの漬物

⑤きゅうりの漬物を薄く切る。 ⑬最後に 丼に  
そえる



⑤ここまで できたら  
包丁は 洗ってかたづけよう



⑥

30cc 90cc  
+ 水  
だしを鍋に入れる

⑦

だし が ふっとう  
↓  
にんじん、たまねぎ  
を入れる

⑧

にんじん が  
やわらかく なったら  
↓  
かつ を入れる

⑨たまごを入れる ⑩ごはんを準備 ⑪できた!

**お吸い物**  
す もの  
お吸い物



⑬ 入れる

⑭湯をそそぐ  
はしで混ぜる

⑫湯をわかす