

出張授業「和食だし体験講座」を受けて、おうちでチャレンジしましょう♪



おうちで作ってみた料理



作った日

月 日

学校名

和光

作った料理

おすしのため

使った材料

キャベツ ニンジン もやし ふた肉

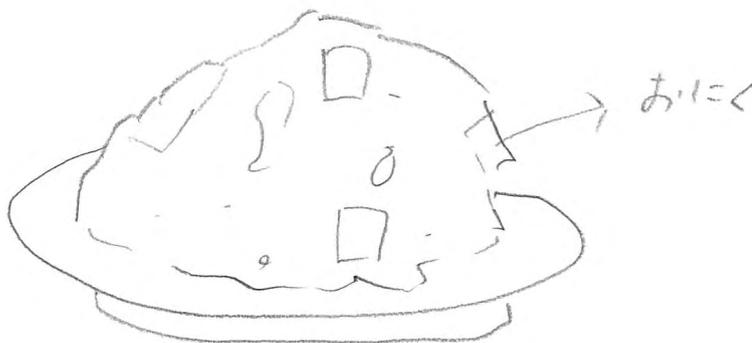
工夫したところ

キャベツがしんなりしたものにしていろあいをよくした。

むずかしかったこと・こまったこと

あじつけがむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしいね! っていってくれました!!!

これからも料理にチャレンジしてくださいね!

※ご記入いただいた内容は、大阪ガス食育HPの「チャレンジおうち料理」に掲載させていただく予定です。
この用紙のご提出をもってご了承いただけたものとさせていただきます。



出張授業「和食だし体験講座」を受けて、おうちでチャレンジしよう♪



おうちで作ってみた料理



作った日

月 日

学校名

和光小

作った料理

だし巻き

使った材料

だし、たまご、水 など...

工夫したところ

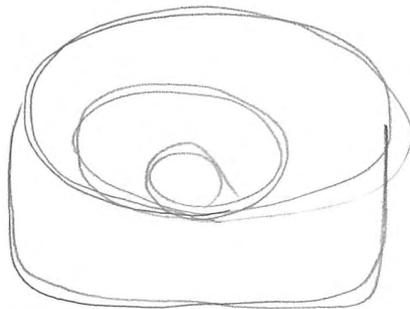
卵白

いれるぶんりょうなど...

むずかしかったこと・こまったこと

だし

作った料理の写真や絵



← こんなかんじ?

食べた人のご感想

これからも料理にチャレンジしてくださいね！

※ご記入いただいた内容は、大阪ガス食育HPの「チャレンジおうち料理」に掲載させていただく予定です。
この用紙のご提出をもってご了承いただけたものとさせていただきます。



出張授業「和食だし体験講座」を受けて、おうちでチャレンジしましょう♪



おうちで作ってみた料理



作った日

12月16日

学校名

和光小学校

作った料理

グラタン

使った材料

マカロニ、野菜

工夫したところ

むずかしかったこと・こまったこと

焼きかかかん

作った料理の写真や絵

食べた人のご感想

これからも料理にチャレンジしてくださいね！

※ご記入いただいた内容は、大阪ガス食育HPの「チャレンジおうち料理」に掲載させていただく予定です。

この用紙のご提出をもってご了承いただけたものとさせていただきます。



出張授業「和食だし体験講座」を受けて、おうちでチャレンジしましょう♪



おうちで作ってみた料理



作った日

11月 ? 日

学校名

和光小

作った料理

カレーライス

使った材料

ジャガイモ、ニンジン、玉ねぎ、お肉(牛肉)

カレー

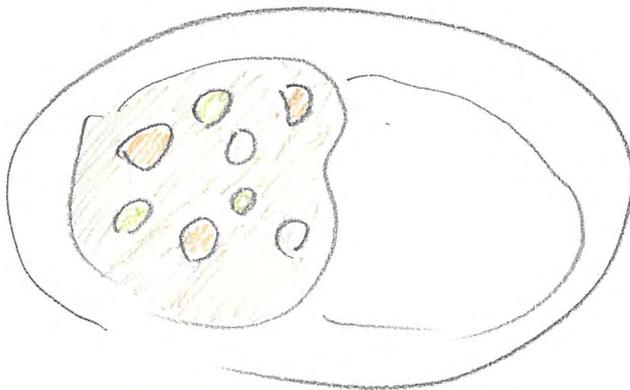
工夫したところ

水の量と調味量の割合

むずかしかったこと・こまったこと

玉ねぎ切るとき目が「死亡」(蒸いときは十分近く目が開かない)

作った料理の写真や絵



完成

食べた人のご感想

これからも料理にチャレンジしてくださいね！

※ご記入いただいた内容は、大阪ガス食育HPの「チャレンジおうち料理」に掲載させていただく予定です。
この用紙のご提出をもってご了承いただけたものとさせていただきます。

