

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 27日

学校名

飾磨小学校

作った料理

具入りだしきたまごみそしるおクラのぶた肉まき

使った材料

具入りだしきたまご...にんじんたまごねぎめんスープ

みそしるいさまいも、ちくわ、にんじん、みそ、おだし
おクラのぶた肉まき、おクラぶた肉めんスープ、みりん

工夫したところ

具入りだしきたまごのたまごをまく場所を工夫した。みそしるのみその量を調節する場所を工夫した。おクラのぶた肉まきのおクラとぶたにくをまく場所と味をつける所を工夫した。

むずかしかったこと・こまったこと

むずかしかったところは、にんじん、たまご、ねぎをませるのが少しむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

あまり手伝わないでと言うので、私とおばあちゃんで見守ってました。良い香がしていて楽しませていました。とてもおいしかったです。母より

がんばって作っていたのが楽しかったです。とてもとてもおいしかったです。おばあちゃんより

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。





おうちで作ってみた料理



作った日

/ 月 4日

学校名

飾磨小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

とうふ、大根、うすあげ、みそ、たまねぎ、ほうれんそう

工夫したところ

やきあご、かつお節、うるめいわし、こんぶでだしをとったこと。

むずかしかったこと・こまったこと

みその入れぐあいを調節するところがむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしがきいていてとてもおいしかった。
いろいろなくざいが入っていたからおいしかった。

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ましょう♪



おうちで作ってみた料理



作った日

1月4日

学校名

しがみ小学校

作った料理

茶わんむし

使った材料

だし、たまご、しいたけ、かまぼこ、ぎんなん、
とり肉、ゆずの皮、塩。

工夫したところ

だしがなめらかになるようにザルでこしました。

むずかしかったこと・こまったこと

とり肉のスジがぐにぐになっちゃって取りにくかったです。だしもぎんとろに
分けないといけなかったのでむずかしかったです。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

ダシがきいていて、すごくおいしかったです。今回は家にあるもので作った
ので、次は、ぜひ、三つ葉も入れて、作ってね。ありがとう。

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

1月4日

学校名

飾磨小学校

作った料理

ちゃんむし

使った材料

こんぶ かつおぶし 水 ほうれん草 かまぼこ とり肉
ほしいたけ 三つ葉

工夫したところ

だしを取る時の温度調節を工夫しました。

むずかしかったこと・こまったこと

かつおぶしをこすのが大変だった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしかったです 又 作ってね😊

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 30 日

学校名

飾磨小学校

作った料理

だしを使ったカウフル雑炊

使った材料

だし、水菜、(ニンジン、しいたけ、とり肉、たまごのり)
ご飯、塩、ごぼう

工夫したところ

おいしく 見えるようにするためにいろいろな食材
を使ってつくったこと、しっかり火が通るまでにしたこと、バランスよく火が通るよ
うにするためにだいたいの同じサイズの太さで切っていたこと。

むずかしかったこと・こまったこと

ごぼうをさがさずるとお力の加減や角度をうまく調節するのが難しく感じた
まごを全て全体にまんべんなくかけるのが大変でむずかかった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしがよくきいていたよ
おいしかった

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まし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

1月 3日

学校名

飾磨小学校

作った料理

おみそしる

使った材料

・水 ・昆布 ・かつお節 ・みそ
・豆腐 ・わかめ ・玉ねぎ

工夫したところ

・みその量

むずかしかったこと・こまったこと

・玉ねぎの大きさ
・中に入れる具材を迷った

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

「おいしい!!」
「いじやんが!!」

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

1月2日

学校名

しかま小学校

作った料理

みそしる

使った材料

水・みそ・ねぎ・白菜・にんじん・こんぶ・かつお

工夫したところ

家にある材料でやった。

むずかしかったこと・こまったこと

こんぶを取り出すタイミングがイマイチわからなかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

いつものおみそ汁よりも味が濃くて、まろやかでおいしかったです。
みそだけでなくだしの味がしておいしかったです。また作ってほしいです。

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。





おうちで作ってみた料理



作った日

12月31日

学校名

作った料理

だし

使った材料

かつお、みりん、しょう油、こんぶ、にぼし

工夫したところ

こんぶが「すべり」おちないように
皿にうつした。

むずかしかったこと・こまったこと

こんぶが「すべり」何回か
その中におちたこと

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

上手に配合ができておいしかった。

これからも料理にチャレ

※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」
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。





おうちで作ってみた料理



作った日

12月21日

学校名

飾磨小学校

作った料理

とん汁

使った材料

みそ、ねぎ、だいこん、りんじん、あげ、こんにゃく、ふたにく。

工夫したところ

食べやすい大きさに野菜を
きりました。なるべく一人で作れるようにかんぱりま
した。

むずかしかったこと・こまったこと

味つけがみその量、少くだったり、多くなったりするのがすこ
くむずかしかったです。でもおいしかったので、またのうれ
しかったです。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしくできました。今回は時間がないので、ちゃんとたし取り
ができませんでした。また一緒に作りましょう!! 野菜も上手に切りました。

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ましょう♪



おうちで作ってみた料理



作った日 12 月 28 日 学校名 飾磨小学校

作った料理 おみそしる

使った材料 わかめ、たまねぎ、にんじん、油あげ、キャベツ、豆腐、みそ

工夫したところ

食べ応えがあるように、具材を大きめに切った。十分に、にえるように、具材の入れ順番を気をつけた。

むずかしかったこと・こまったこと

具材を入れるときに、具材を落とすようになったこと。みそをこかすとき、全然みそかきけなかったこと。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

初めて野菜が始めから作られた味噌汁。味と匂いのいい、とてもおいしかった。
お野菜もとてもおいしかった。ありがとう。

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い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

1月 1日

学校名

しかま小学校

作った料理

おせうい

使った材料

・にんじん(花かたに切り取った)

・たいこん(花かたに切り取った)

・こうじみそ

・おもち

工夫したところ

・みんなに「おいしいね!」といってもらえるために、1つずつ「おいしい」にしたこと。
・ぶつうの丸のにんじんや、たいこんじゃなく、花の形のにんじんやたいこんにしてみた。
・あじ味をして、おいしいかどうかを確かめてみたこと。

むずかしかったこと・こまったこと

とくにありません。

作った料理の写真や絵

食べた人のご感想

おいしかったよ! また作ってね!

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

1月 4日

学校名

飾磨小学校

作った料理

みそしる

使った材料

こんがご、水、ねぎ、とうふ、みそ、あがらあけ、かおん

工夫したところ

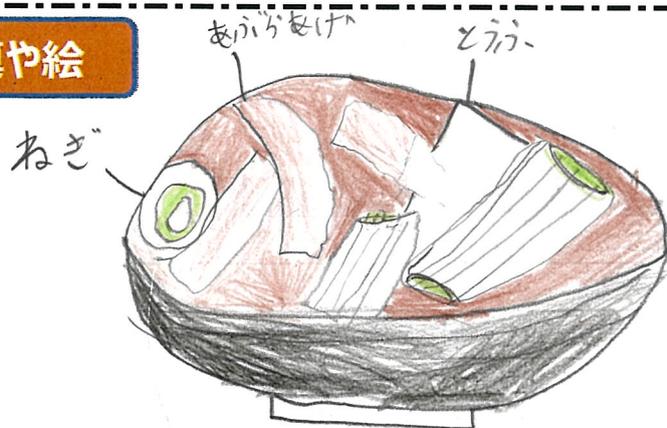
食べやすいように、糸巾か^くねぎやとうふを切ったこと

むずかしかったこと・こまったこと

水の量をちょうせいすること。

あがらあけを切ること

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしが上手にとれていて、大変おいしいみそ汁でした。
またつくってね。

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15日

学校名

姫路市立飾磨小学校

作った料理

むげんピーマン

使った材料

ピーマン、ツナ缶、だし、サラダ油、塩こしょう

工夫したところ

しゅきょうで先生が言っていたように、かつおぶしのだしをとるときにかつおぶしをおしすぎないようにした。

むずかしかったこと・こまったこと

炒め具合の調整がむずかしかった。

作った料理の写真や絵



むげんピーマン

食べた人のご感想

おいしかったです。また作ってみたいです。
今後このような機会を通じ、興味を持ってほしいと思います。

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

1月4日

学校名

しがま小学校

作った料理

とうふのみそ汁

使った材料

だし・みそ・とうふ・玉ねぎ・わかめ・ネギ

工夫したところ

とうふを四角にきさいに切ったこと。

むずかしかったこと・こまったこと

玉ねぎがとても切るのがむずかしかった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

初めて作ってくれたみそ汁はすごくおいしかったです。
食材を切ることに苦労していましたが楽しんで作りました。

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ましょう♪



おうちで作ってみた料理



作った日

1月 1日

学校名

しか磨小学校

作った料理

おぼろに

使った材料

大根、にんじん、みずな、こんにゃく、肉、もち

工夫したところ

にんじんをさくらの形にかためました。
かぶりこんにゃくもつくりました

むずかしかったこと・こまったこと

みずなをほうちゅうできるのがむずかしかったです。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしがきいていておいしかったです。

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

1月 7日

学校名

飾磨小学校

作った料理

おそうじ

使った材料

にんじん、たまご、かまぼこ、とり、まなこ、しらす、おもち、みは

工夫したところ

だしをとるとう。

むずかしかったこと・こまったこと

みその量がむずかしく、なんどもあいみましながら作った。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とても工夫されて「おいしい」と言っていた。

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ましょう♪



おうちで作ってみた料理



作った日

12月 28日

学校名

飾磨小学校

作った料理

味噌汁

使った材料

昆布、かつおぶし、豆腐、味噌、わかめ、ねぎ

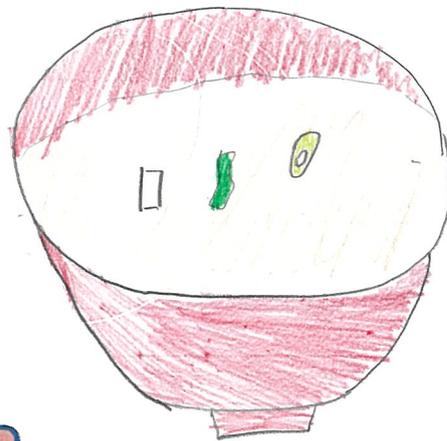
工夫したところ

美味い味噌汁をつくること

むずかしかったこと・こまったこと

初めて、包丁を使ったので、豆腐の大きさをそろえて切るのがむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

味噌汁がむずかしかった

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ましょう♪



おうちで作ってみた料理



作った日

12月 31日

学校名

作った料理

年越しそば

使った材料

そば、えび、ねぎ、かまぼこ、かつお、いりこ、しょうゆ

みりん、塩、小麦粉、ゆず

工夫したところ

だしをかつおといりこでとるところ。

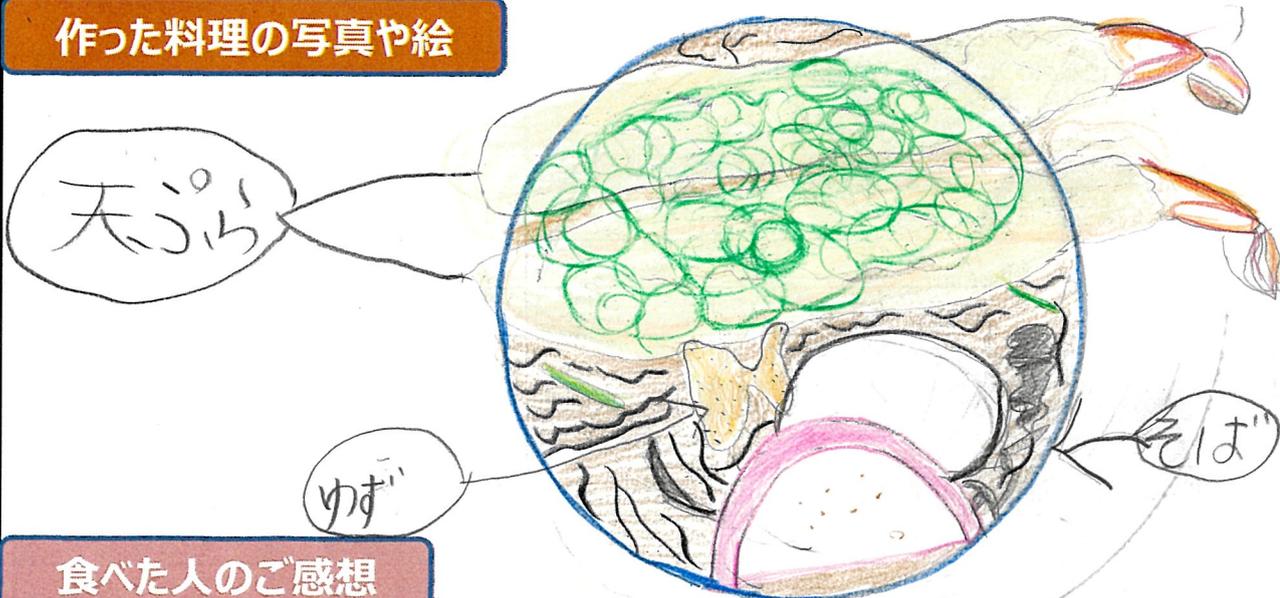
きれいに具をおくところ。

むずかしかったこと・こまったこと

えびの天ぷらを揚げるところ。

ねぎを細かく切ること。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

ゆずの味がして、えびの天ぷらがぷりぷりでおいしかったです。
おしるもおいしかったです。

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

1月 5日

学校名

飾磨小学校

作った料理

カンタン茶わん蒸し

使った材料

卵...2個 だし...カップ2
うすロしょうゆ...小さじ2 りんご...1/2
塩...1/2 花ふり...4枚 かまぼこ...4切

工夫したところ

とろろ。

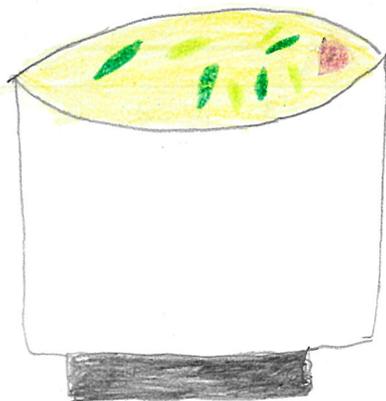
かまぼこを半分に食べやすく切った

むずかしかったこと・こまったこと

むずかしかった。

あわただしいように卵をませるところが

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

「おいしい!」「上手にできている。」

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

1 月 5 日

学校名

飾磨 小学校

作った料理

おみそしる

使った材料

だし(かつおぶし) たまごこん、ごぼう、はくさい、おみそ

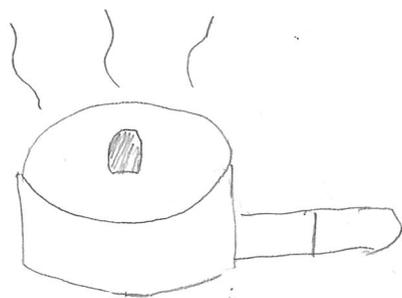
工夫したところ

だしを長い事 つけた

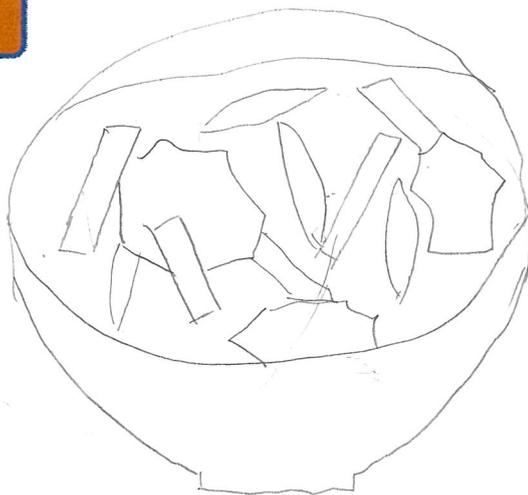
むずかしかったこと・こまったこと

水の量とかつおぶしの調せやす
るのがむずかしかったです

作った料理の写真や絵



1時間.....



食べた人のご感想

けしうすめの味がよかった。本来のだしの味がよく出ていて、
とてもおいしかったです。ありがとうございました。

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ましょう♪



おうちで作ってみた料理



作った日

1 月 2 日

学校名

飾磨小学校

作った料理

だしまきたまご

使った材料

たまごだし

工夫したところ

一回たまごゆき木炭がたまごをいれて一回まじめた

むずかしかったこと・こまったこと

たまごをまわすのがおもしろかった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしが効いてフワフワで美味しかった。

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ましょう♪



おうちで作ってみた料理



作った日

1月 2日

学校名

飾磨小学校

作った料理

だしまきたまごとだいこんおろし

使った材料

かつお、こんぶ、水、たまご、さとう、しょうゆ、みりん、酒、大根

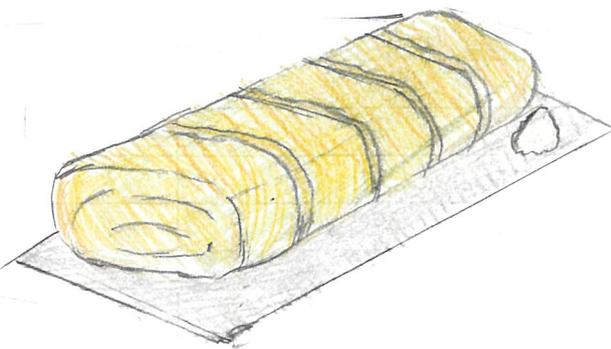
工夫したところ

まく時に、たまごの形がくずれないようにそおとやりました。
だしをとるときのじかんに気をつけました。

むずかしかったこと・こまったこと

こげないようにするのがむずかしかった。
多くつくりすぎてこまった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

うすあじて" ふわふわしてておいしかった

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ましょう♪



おうちで作ってみた料理



作った日

1 月 1 日

学校名

飾磨小学校

作った料理

そうじ

使った材料

大根、金時にんじん、もち、みそ、こんぶ(ダシ) 水菜

工夫したところ

みそをいすぎでからくならないようにした。
見た目がおいしそうにしてみました。

むずかしかったこと・こまったこと

もちがやわらかくなりすぎて皿にひっついた。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

もちがツパリハルハルのびたりい泓を感じがしておいしかった。
大根がやわらかくておいしかった。

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ましょう♪



おうちで作ってみた料理



作った日

1 月 3 日

学校名

飾磨小

作った料理

おみそしる

使った材料

かつお節、油あげ、たいこん、かまぼこ、ねぎ、れんこん、ほうれん草、みそ

工夫したところ

色どりを考えてうすい色の野菜だけでなく、濃い色の野菜を入れたところを工夫しました。

むずかしかったこと・こまったこと

野菜をうすく切ったり、糸田かく切ったりするのが、むずかしかったです。れんこんが、かたから、たのて切るのがむずかしかったです。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしの分量をきちんと測っていたので、私が作るよりも、丁寧な味がしました。旬の野菜もたっぷりおいしかったです。

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まし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2日

学校名

飾磨小学校

作った料理

だしまき子

使った材料

しゅうゆ、しょう、たまり

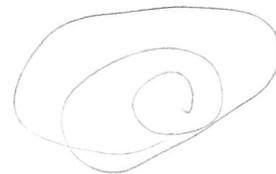
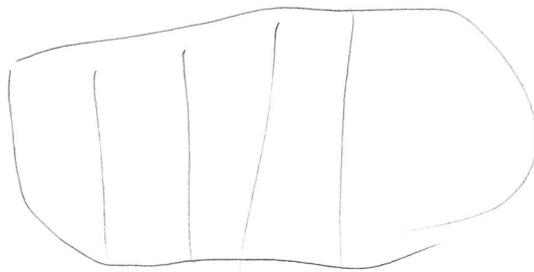
工夫したところ

まくのりもずかしからたてず、
さくらのした。

むずかしかったこと・こまったこと

しゅうゆ、しょうの材料がわからず、なからた。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしいです、！！

このまき子も作ってあげたいです。

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

1月 4日

学校名

飾磨小学校

作った料理

おみそ汁

使った材料

わかめ・たまご・とうふ・きのこ・たまねぎ・ねぎ

工夫したところ

こんぶに水をつけて丸一日だしをとった

むずかしかったこと・こまったこと

ない

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

たまごがふわふわで、玉ねぎが甘くて、とてもおいしかったです。
(お母さんの感想)

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

1月 1日

学校名

作った料理

おもちをねいた

使った材料

電子レンジ

工夫したところ

こがさないように

むずかしかったこと・こまったこと

こがたしかたくなかった

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よう♪



おうちで作ってみた料理



作った日

12月26日

学校名

飾磨小学校

作った料理

出汁まき

使った材料

たまご、白だし

工夫したところ

たまごはよくのでしかりと空気を入れるようにしてかきました。(白だしのからしは)

むずかしかったこと・こまったこと

まぐろは、おぼろで3回しを使ってまいたときにおぼろを最初に入れておぼろが足りなくなりました。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おかわりもいとも出汁が効いてとてもおいしかったです。

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 31日

学校名

貞市磨小学木女

作った料理

おせち料理のだし巻き

使った材料

玉子、白だし

工夫したところ

自身おいしかったようにはしてセカリました。

むずかしかったこと・こまったこと

玉子をフライパンに流す時に巻いておくことが出来なかったです。

作った料理の写真や絵

ほしくお供の方

お母さんがお供



食べた人のご感想

フワフワに焼けていておいしかったです。こがさず上手でした。上手に巻いていたと思います。

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。

