

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29日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おみそ汁

使った材料

わかめ、とうふ、油あげ、みそ、かつおぶしだし

工夫したところ

少しずつおみそをくわえたところ。あげの大きさを工夫して作れた。

むずかしかったこと・こまったこと

おみそをとくのが、むずかしかった。とうふをたかるときに、大きさがばらばらになってしまった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

豆腐も食べやすくて大きめにしてくれて、味もとてもおいしかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

お雑煮

使った材料

お正月用、にんじん、だいこん

さといも、青のり、おもち、白みそ

工夫したところ

だしをとる、だし、こトふと、いわし、かつおでだしをとった。

むずかしかったこと・こまったこと

さといもの、皮をおく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

お身体いありがとう。

お雑煮、おいしかったね!!

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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29日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おみそしる

使った材料

みそ、こんぶ、かつおぶし、とうふ、わかめ、ねぎ

工夫したところ

教科書どおりにだしをとった

むずかしかったこと・こまったこと

特に困ることはおみそしるには
おみそしる

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしのかおりが、のんだときだしのかおりがおいしかった。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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26日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

ぷるぷき大根

使った材料

かつおだし、こんぶ、あご)出汁
大根
ゆず

工夫したところ

其木の和風出汁のとりに、あごを入れて、大根にむきかき煮るために
米のとぎ汁をつかって、お母さんのぷるぷきの味付けしました

むずかしかったこと・こまったこと

あごの内蔵をとりず川魚が少しむずかしかったです
(のこすと、芋末がとろとろです。)

作った料理の写真や紙



食べた人のご感想

ゆずが、いろとりろにつかっていい所が、とても良かったよ、大根がとろとろで、美味しかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

かつおと昆布の dashi で作る 関西風だし巻き玉子

使った材料

・卵 3個 ・サラダ油 適量 ・かつおと昆布の dashi 90~120ml
・薄口しょうゆ 小じい ・片栗粉 小じい/2 ・塩 ふたつまみ

工夫したところ

水分が多くなるとまきにくいので、だし汁を少し少なめにしたこと。
なめらかな口当たりになるように、材料をていねいに混ぜた。

むずかしかったこと・こまったこと

たまごがうすくまくときに少しやぶれてしまった。
ずっと同じ火加減だと玉子焼き器が温まりすぎるから、火力を調整したこと。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

普段は、甘めの卵焼きなので、だしがきいた少ししょっぱめの卵焼きは、新鮮でした。薄めに何回も巻いてくれたので、口当たりがなめらかで、ジューシーでした。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

とん汁

使った材料

ぶたバラ肉、大根、にんじん、玉ねぎ、えのき、
しめじ、うすあげ、白菜、とうふ、だし(こんぶ、
かつお(にほし) みそ(祖母のみそ、白みそ)

工夫したところ

ぶた肉やうすあげは、先に熱湯で油抜きをしました。
キコは、いいだししかないと母が言うので、大根やにんじん、玉ねぎなどは一
緒に水から煮ました。お正月の白みそも残っていたので2種類のみそを使用しました。

むずかしかったこと・こまったこと

玉ねぎの根、このとろろをとるのがコロコロ転がってむずかしかったです。
白みそもとろろ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

具がバランスよく入っていて
とてもおいしかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

肉じゃがい

使った材料

肉、糸こんにゃく、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、いりご

工夫したところ

食感を楽しむことが出来るように糸こんにゃくを入れた
早くつくて、味かき混ぜてお湯にしました。

むずかしかったこと・こまったこと

肉をいためると玉ねぎの量が多くて掘せにくかったこと

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

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

1 月 6 日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

チャーハン

使った材料

卵 キャベツ ソーセージ 焼肉のたれ

フライパン

工夫したところ

しっかり、水分を飛ばしパサパサにしたところです。

むずかしかったこと・こまったこと

水を飛ばしている間に、ちょっとこけたこと。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

味つけが良く
おいしかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

12月 28日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

りんこんとちっまいものチップス サラダ

使った材料

クリームチーズ、生ハム、りんこん、ちっまいものチップス、トマト、ブロッコリー

工夫したところ

もりつけのやりかた、色とりをきれいに
するようにしたこと

むずかしかったこと・こまったこと

うすく切る(野菜)のがむずかしかった。
油であげるのがむずかかった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

野菜と色とりがきれいで
おいしかったです

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

1 月 1 日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

だし入れたこ焼き

使った材料

キャベツ小まき豆卵だし(かつお)

工夫したところ

だしを取る手順をまちがえないようにした。

むずかしかったこと・こまったこと

時間をはかるのがおずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしがきいておいしかった。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

月 | 日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おせうに

使った材料

こんぶ かつお ほうはんそう とり肉
えび かまぼこ おもち にとじん だいこん

工夫したところ

にとじんをきり型に切ったこと

むずかしかったこと・こまったこと

にとじんをきるのかがたかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とてもおいしかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

2月31日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おにしめ

使った材料

とりもも肉、こんにゃく、にんじん、たけのこ、ごぼう、かんこ、さといも、ほししいたげ、(だし、しょう油、さけ、みりん、砂糖)

工夫したところ

ごぼうの色がかわらないよう、切ったさくぐに水にさらして、あくを抜く。こんにゃくに切れ目を入れて、むす。

むずかしかったこと・こまったこと

さといものりむきが丸々しているさといもを、六角にむく。ごぼうが、かたいのを切る。

作った料理の写真や絵



-おにしめ

食べた人のご感想

みんなおいしかったとほめてくれました。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

1月 5日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

とん汁

使った材料

豆腐、人参、竹輪、こんにゃく、ふた肉、大根、まな、ブロッコリー

工夫したところ

湯を飛ばさないように気を付けた。

むずかしかったこと・こまったこと

あくを取り除いてもすぐに出こきて、最後は取りにくかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしく食べることができました。
また作ってもらいたいです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

/ 月 / 日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おそうちに (関東風)

使った材料

こんろ、かつおだし、にんじん、だいこん、かまぼこ、とりこく、ゆずのかわ、みつば、おもち、お酒、みりん、しょうゆ、塩、こんろだし

工夫したところ

家族のみんなに味見をもらって、少しうまみがたりなかったのて、こんろだしを少し入れました。

むずかしかったこと・こまったこと

・にんじんがかたかったので、切りにくくて、時間がかかった。
・にんじんやだいこんやかまぼこをおなべに入れる時、お湯がとんでこないか、こわかった。

作った料理の写真や絵

食べた人のご感想

④ 今年、関東風にしてみました。かつおと昆布のだしに加え、とり肉からも良いだしが出て、とてもおいしかったです。
⑤ おいしかったです。

おばあちゃんに作ってもらったおせち料理
お母さんと一緒に作ったおそうちに

食べた人のご感想

④ にんじんがきらいだけど、ほかのおかずと一緒に食べたらおいしく食べた。自分で作ったから、とてもおいしかったです。家族もよこんでくれてうれしかった。
また作りたいです。



おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

1月2日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

白みそのおぞうじ

使った材料

おもち(丸)・大根・にんじん・さいたま・ゆず
かつおだし・白みそ

工夫したところ

大根とにんじんはやわらかくするために別でゆでました。

むずかしかったこと・こまったこと

白みそがべとけのこらないようによく混ぜること。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

白みそとだしの口味がしっかりしている中で、ゆずの味が口の中に広がるともおいしかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

1 月 2 日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

すき焼き

使った材料

牛肉、白菜、白ネギ、糸こんにゃく、五ネギ、うどん、
しょう油、酒、石少とう

工夫したところ

材料を火の通りにくい川原に入れた。
白菜も芯の部分と葉はの部分で、長時間差をつけた

むずかしかったこと・こまったこと

牛肉をほぐすのが大変だった。
お肉つけをするのが大変で、なかなかおいしい味にならな
かった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

完成させるまで味が決まらずに苦戦していましたが、
とても美味しくできていました。ごちそうさまでした。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おみそしる

使った材料

じゃがいも たいこん たまねぎ ねぎ みそ水
にぼし

工夫したところ

大根の切る厚さを太くないようにしました

むずかしかったこと・こまったこと

にぼしのあたまとはらわたを手で取りのぞく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

出汁の味がよく出ています。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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 28日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

ハンバーグ

使った材料

合いひ肉(細切)玉ねぎ、パン、卵みそ、ソース、塩コショウ

ソース(ケチャップ、トマトソース、白)

工夫したところ

パン粉のかわりに食パンをちぎって使いました。かく(味)にみそと、マヨネーズを混ぜた。きんぴらを失いました。

むずかしかったこと・こまったこと

玉ねぎのみじん切りが難しかったです。玉ねぎのかわりにお味噌汁を混ぜていました。お味噌汁のかわりに、ハンバーグのかわりにす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

玉ねぎで味噌汁を混ぜていいけれど、それ以外はずこおしかったです。はじめて作ったせいはなくできました。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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25日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

ピザ

使った材料

チーズ・トマト・ピーマン・
(お) 強力粉・さとう・バター・しお・水・ドライ
イースト・スチームミルク

工夫したところ

ぐがいのおきかた。

むずかしかったこと・こまったこと

のばしずらかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

ピザトーストみたいで
おいしかった。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

1月 4日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

けんちん汁

使った材料

長ねぎ・人参・大根・しめじ・うすあげ・里芋
みそ
だしは かつおだし こんぶ にぼし

工夫したところ

野菜を大きく切ったほうがおいしいかなと思って大きめにきりました。
ほかにもおもちをいれるとよりおいしくなりました

むずかしかったこと・こまったこと

里いもがぬるぬるしていて切るのがむずかしかったので家族に手伝ってもらいました。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おもちを入れて食べるよりおいしかったです。作ってすぐ食べるとおいしいです。翌日になってみると、ダシの風味が少しおちてしまいましたがそれでもおいしかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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27日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

ぶた汁

使った材料

ぶた肉、にんじん、だいこん、
じゃがいも、こんにやく、
長ねぎ、だし汁、みそ、
しょうゆ、酒

工夫したところ

野菜がやわらかくなるまで
にこむ。
味をととのえながら
みそをいれた。

むずかしかったこと・こまったこと

野菜を食べやすい
大きさに切るのがむずかしかった。
みその量が分からなかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

初めて作ったとは思えない美味しかったです。本人もおかわりをして食べており、作ることの楽しさも感じられたのかなと思いました。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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。

(冬休み家庭宿題%)



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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おみそ汁

使った材料

・だしパック・卵・みそ・わかめ・ねぎ

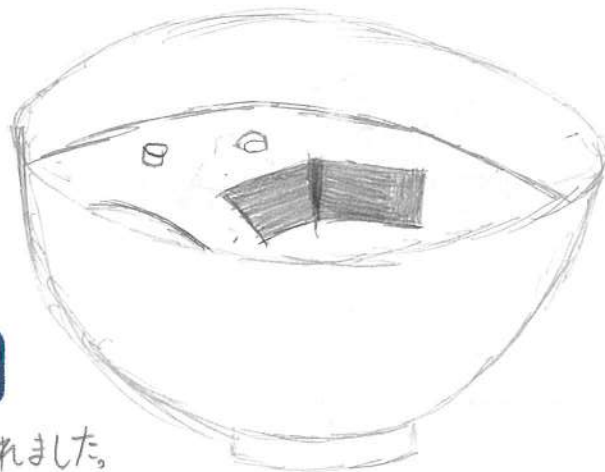
工夫したところ

卵を煮る時にがらが入らないように、手ででないとした。

むずかしかったこと・こまったこと

卵のがらが入っているかもしれない。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

家族が、おいしいと言ってくれました。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おみそじゆ

使った材料

みそ、だいこん、とうふ、わかめ、だし

工夫したところ

あじみおしなからつくりました

むずかしかったこと・こまったこと

おじいちゃんと同じ大きさにす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

あじみおしなからつったのでちょうどいいぐらいのこさでした

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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よう♪



おうちで作ってみた料理



作った日

12月26日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おみそしる

使った材料

水・コンブ7cm・大根・人参・しいたけ・とうふ

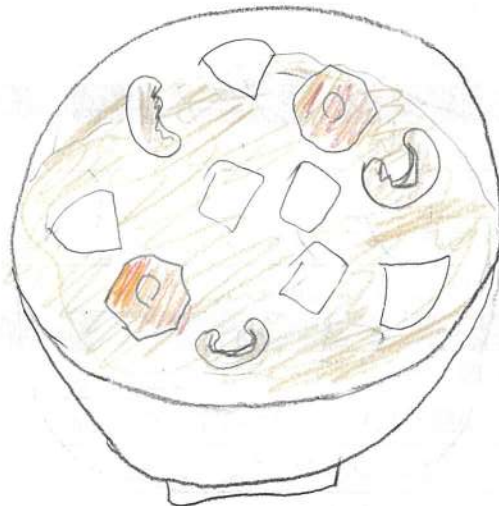
工夫したところ

だしコンブをつけるじかんを20分位と少し長めにした。
大根や人参などの切り方を、いつもとちがうようにして切った。

むずかしかったこと・こまったこと

野菜などをいれたあと、何分くらいまで火をつけとけばいいのかわからなかった。おみその量をどれくらいいれればいいのかもなかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

材料の切り方も工夫がいてあって、味付けも完璧でした。
楽しそうに料理している姿を見て嬉しかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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30日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

たまご焼

使った材料

油 だし汁 たまご 卵 塩

工夫したところ

しっかり材料を混ぜる たまご焼 卵をあたためておいた

むずかしかったこと・こまったこと

ましのが おまかしがあった かけじれなくて

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしく

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

あかしやき

使った材料

ねぎ、たこやきの素、だしのこな(けがり粉)

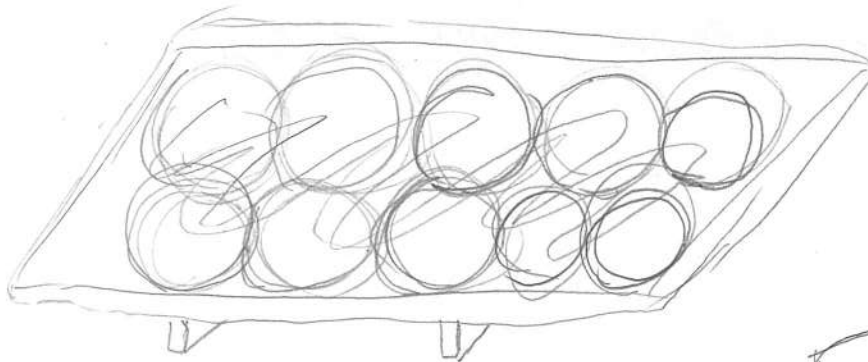
工夫したところ

あかしやきを丸めるところ

むずかしかったこと・こまったこと

あかしやきを丸めるところ

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

1 月 3 日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

・みそ・大根・油あげ・かつお節

工夫したところ

大根をななめ切りにして、油あげを1cmほばに切った

むずかしかったこと・こまったこと

油あげを切るとき、なかなか切れなかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とてもおいしかったです。いろん料理を作れるようにがんばってね!

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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 27日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

とうふとわかめおけのみそ汁

使った材料

しいたけ、みそ、とうふ、わかめ、おけ
ねぎ

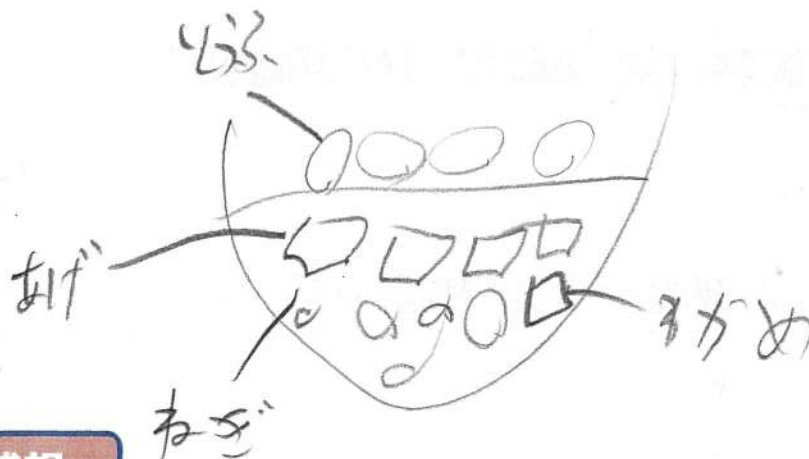
工夫したところ

みその調整や、とうふのザリがた
おけの大きさ

むずかしかったこと・こまったこと

おじは、人それぞれだから
うすめにしてもいいのかなんだ

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

ちょうど良い味でした。

おいしかったです。こういう機会はないと作ってくれないので
うれしかったです。ありがとうございます。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

1 月 5 日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

かつおぶし、だいこん、油あげ、ねぎ、みそ、たまねぎ

工夫したところ

だいこんを同じ厚さにきそろえたところ。

むずかしかったこと・こまったこと

のかがわかりずらかった。

どのタイミングで具材を入れていい

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

「おいしかった」「またつくって」といっていました。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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よう♪



おうちで作ってみた料理



作った日

12月31日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おせち (田作り)

使った材料

こまめ 50g さとろ しょうりょう みりん 白だし

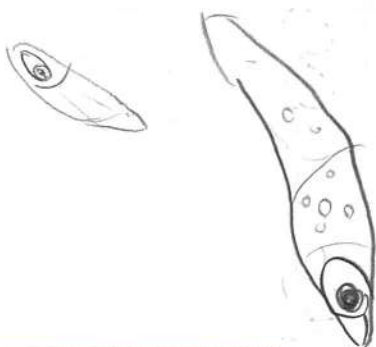
工夫したところ

フライパンで「いるので」は無くかんたんに行けるように、おせちを熱した

むずかしかったこと・こまったこと

ポールの缶に「しょうりょう」のついていて全体にまわり、いるか調べてくれたらよかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

かつとしていておいしかった

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

12月28日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

だしまきたまご

使った材料

だし(かつお)・たまご(4コ)油

工夫したところ

ちぎれたところはなつでつけてた。

むずかしかったこと・こまったこと

さゆはしが、よくささった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

ふ、わ、わ、とこもおいしいからたごす。日頃は、玉子焼きを食べない弟も、
「おいしい」と言って食べたいからまた作ってほしいです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

ぎょうざ

使った材料

ぶたミンチ・白菜・ニラ・にんにく・しょうが・しょうゆ・塩こしょう・ごま油
・ぎょうざの皮

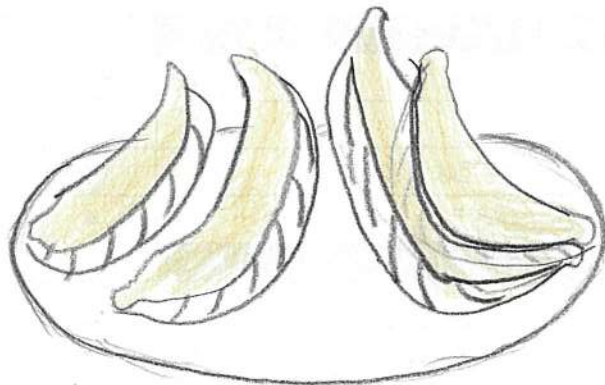
工夫したところ

・つつむ時にひだをつくらせた。・白菜の水をしかりした。

むずかしかったこと・こまったこと

・皮に具をのせる時の量がむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

表面がパリッとして、中の具がパリッとした表面の皮の部分がおいしかった。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

とん汁

使った材料

ぶたばら肉、大根、にんじん、さといも、こんにゃく
ごぼう、水、自だし、
みそ、さけ、みりん、さとう

工夫したところ

大根とにんじんを5mmくらいのいちょうセリにしたこと。

むずかしかったこと・こまったこと

ざいりょうがたべやすいようにこまかくきるのが大変でした。
みそもいれるりょうのちょうせい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

具がたくさんあって、とてもおいしかったです。
体があたたまりました。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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31日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

そば

使った材料

うどんがっおぶし みりん しら油 干しそば めん

工夫したところ

がっおぶしの出汁を作る時に何度もこした

むずかしかったこと・こまったこと

思った以上にしら油してしまっせ思ってたおりの出汁の量にならなかつた

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

ちよっておけの味がこかつた

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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 27日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

・みそ ・わかめ ・ブタ肉? ・しょうが
・だいこん

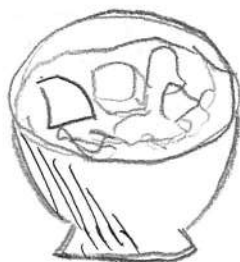
工夫したところ

みその量は多くもなく少なくもなくなるようにしっかりはかたり、あじみしたりした。

むずかしかったこと・こまったこと

みその量を量をはかること

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

お母さんが見て、でも自分でみそかけんや色々したので、またはじめて食べた味がしました。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

17月 2日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おそらに

使った材料

白米もち、金時トイン、大根、かつおだし

工夫したところ

大根とトインを梅の金型で切りぬいた。

むずかしかったこと・こまったこと

野菜に火がとうっているかどうかむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

お手伝いをしてもらったのでたすかりました。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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27日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

ハンバーグ

使った材料

あいびき肉、たまねぎ、卵、パンこ、にんにく、チーズ

なつめぐ ~~きんぴら~~、~~きんぴら~~、~~きんぴら~~ (糸月じょうふ)

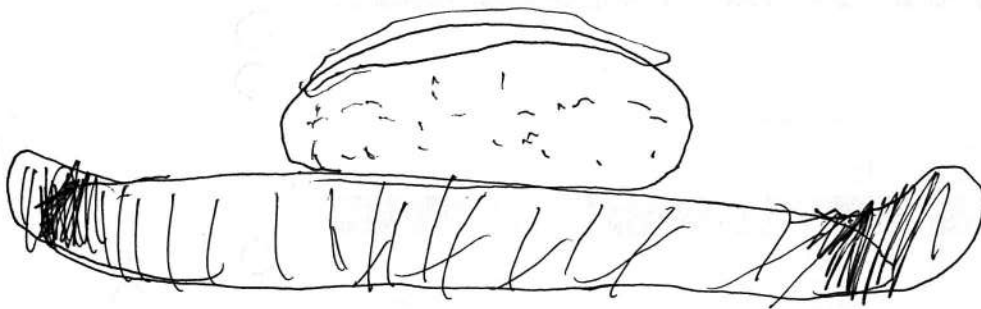
工夫したところ

糸月じょうふをつぶして、そこにパンこを混ぜ、お肉とたまねぎは「リキア」で
るまでこねつけてみました。

むずかしかったこと・こまったこと

こね回につまみました。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

チーズがとけて、おいしかったです。おれも大好きなハンバーガーです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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 30 日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おみそ汁

使った材料

かつお節 こんぶ シュウあげ たまねぎ とろろ

あかめ ねぎ

工夫したところ

だしを取る時に こんぶをいれよう直前にとろろす

むずかしかったこと・こまったこと

たまねぎを切る時に目かいてくこまった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

昆布とかつおのだしが よくきいていて 美味しかったです

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

12月31日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

年越しそば

使った材料

かつおぶし、こぶし、そば、梅干し、ネギ

工夫したところ

一からかつおぶしとこぶしでだしをとった。
そばのゆで時間を少し短くした。

むずかしかったこと・こまったこと

No

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おだしをとるところから作ってくれたので、おいしかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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。





おうちで作ってみた料理



作った日

1 月 1 日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おそうじ

使った材料

おもち 人参 白みそ 大根

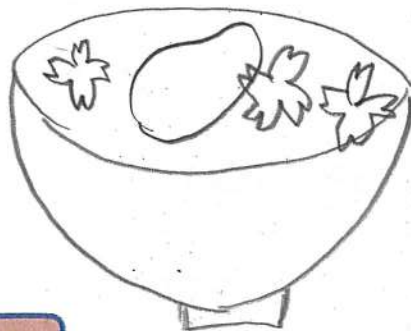
工夫したところ

人参と大根をおぼろがからにした。
具の入れる順番をかたしものから入れた。

むずかしかったこと・こまったこと

いっちは、合わせみそでたくさん時間か
たしにわかるけど、白みそがほじめていっまであればしのか
にこまった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おもちとよくあってだし、野菜のやわらかさもちょうどよかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

1月10日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

みそしる

使った材料

・油あげ
・ワカメ
・豆腐
・みそ
・合わせだし
（・かつお節
・昆布
・水

工夫したところ

とくになし

むずかしかったこと・こまったこと

昆布をなべから出す所が難しかった。
(理由) ぬるぬるしてはしからすべり落ちるから 😞

作った料理の写真や絵



— … 油あげ
— … わかめ
□ … 豆腐

食べた人のご感想

いつもはっいつい だしの素を使ってしまいます。
ちゃんとおだしを取ると優しい味になりますね。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

大根・油あげ・みそ・だしパック

工夫したところ

油あげを10でたぐれるようにした所

むずかしかったこと・こまったこと

大根をうまくきれずじこくなった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

大根は、少し大きかったけど、よく煮えていておいしかったです。
また、作ってもらって嬉しいです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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 4日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おみそ汁

使った材料

- ・ たいいこん (約40g)
- ・ あぶらあげ (2個)
- ・ みそ (大さじ1)

工夫したところ

あぶらあげを切る時は「ズトン」という感じで、引いて切ることで切りやすかった。

むずかしかったこと・こまったこと

たいいこんをどれだけの量か使用かにはまりました。なせなら(40g) どのくらいか分からないからです。

作った料理の写真や絵

食べた人のご感想

少しこかった。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おせうじ

使った材料

おもち、にんじん、大根、かしわ、かまぼこ、ゆずの皮、みつば、
あおな、しほ

工夫したところ

いりこを半分は割ってから内ぞうを取るときれいに取れた。

むずかしかったこと・こまったこと

いりこの内ぞうを取るのが難しかったです。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

内ぞうをきれいに取れていたのが、苦みが少なくおいしかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

1 月 3 日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

白菜, 豚肉, ねぎ, みそ, 厚切り草, 大根, 昆布

工夫したところ

- 具の梅類を多くしたところ
- 野菜とお肉のバランスを調整したところ (野菜を少し多めにしました)
- 野菜は、食べやすいように小さめに切りました。

むずかしかったこと・こまったこと

- 豚肉のアク抜きが大変でした。
- 昆布でだしを取る時に、水をふっとうさせないように気を付けなければならぬのが難しかったです。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

具たくさんで食べごたえのあるおみそ汁でした。お肉も多めに入れていたので、家族みんなでおいしく食べました。白菜や大根もやわらかくて食べやすかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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29日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

みそしる

使った材料

だし、かつおだし、こんぶ、わかめ

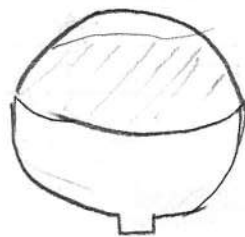
工夫したところ

白みそと、かつおのみそを混ぜた

むずかしかったこと・こまったこと

だしをとる工程がむずかしかった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

いつもとは違うおだしで（いつもはあじだし）新鮮な感じがあった。おいしかった。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

カレー

使った材料

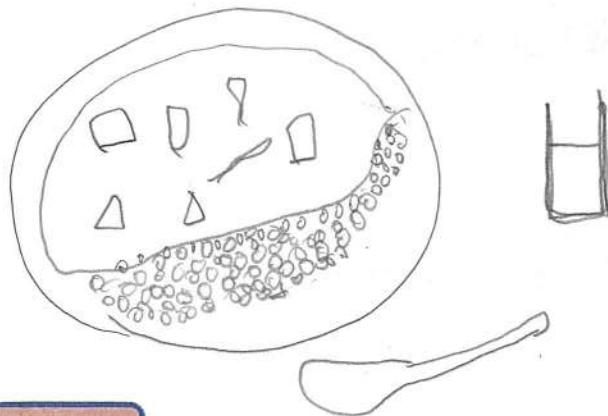
たまねぎ・人参・じゃがいも・肉・カレーのルー

工夫したところ

ルーを入れるまでずっと煮てないところがあるので、2人でしました。
たまねぎを長い時間いためたので、煮ないようによく火をつけて、
くっつき止めました。

むずかしかったこと・こまったこと

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

一緒に作って食べるととてもおいしかったです。
日頃から一緒に何かするという時間をとれる不業に心がけたいと思います。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

1月4日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おそくに

使った材料

にんじん、だいこん、ぶり、おもち、ほうれん草
(金時)

工夫したところ

塩づけしてりんどうぶりをふきわらしたお湯にさらしめたい水につけてよく
さきをとりました。

むずかしかったこと・こまったこと

まっすぐだいこんPにんじんを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

父: だしがとてもいい香りでおいしくいただきました。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おみそ汁

使った材料

水...600mL + 200mL みそ...40g こんぶ、かつお
だいこん、油あげ、にんじん、白菜、とうもろこし、ねぎ、じゃがいも、に干し

工夫したところ

野菜をたくさん入れて、家族みんなが楽しめたこと、みその味を
少し弱く出来て、こんぶとかつおの味が出せたこと。

むずかしかったこと・こまったこと

こんぶの大きさが、かんそうしているときと、水に入れていると
きとが違ったこと。に干しの頭をとるのをわすれていたこと。
途中で気付いて大変だった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

本格的な味になりました。
こんぶとかつおといりこは久し振りに使いました。
おいしかったので、継続したいと思います。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

卵焼き

使った材料

卵×3 お酒お醤油しょうゆ(お)

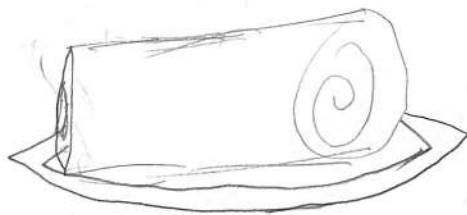
工夫したところ

とくになし

むずかしかったこと・こまったこと

まく時にくずれそうだった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

美味しい

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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 10 日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

豚汁

使った材料

豚肉 1人1人おま
白菜 大根

工夫したところ

野菜の大きさを同じぐらいに切りました。

むずかしかったこと・こまったこと

かつおだしを使ってをしようか

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

食べやすい大きさに切っていて食べやすく、とてもおいしかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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 19日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

だし茶づけ

使った材料

こんぶ、かつおだし(乾)、
しめじ、水、コシリン

工夫したところ

しめじをほろろまいて
ほろをとった

むずかしかったこと・こまったこと

だしをとる、しめじ

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

たべやすい

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

みそしる

使った材料

ニンジン・しょうが・しいたけのもどしじろ・だし・ニンニク・トシロ
あげ・ごぼう・まいも・みそ

工夫したところ

ニンジンやしいたけのもどしじろをたしてか'らやったりあるとこ
た。

むずかしかったこと・こまったこと

みそをとくとき

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とても丁寧に あくを取ってくださり、みそをこいてくださったおかげでおいしかったです。
何種類かの出しを入れることで味は深みが出てみそを大量にかかってもしっかりと味付けできて
良かったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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 29日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おみそ汁(じゅ汁)

使った材料

- ・ねぎ
- ・ふた
- ・うすあげ
- ・だしこん
- ・おみそ
- ・にんじん

工夫したところ

おみそのは量を少ない量を何回も入れて、こすぎないようにうすめずめめをつけてました。

むずかしかったこと・こまったこと

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

すごくおいしかったです。
おねえちゃんか作ったとは思わない
くらい上手にできていておしかったです。弟より

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

たて巻

使った材料

卵、かつおぶし、水、さとう、しょうゆ、はんぺん、とろろ芋、

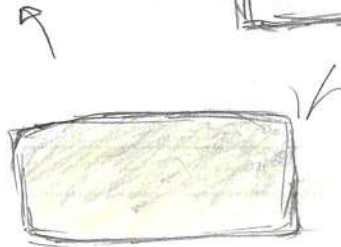
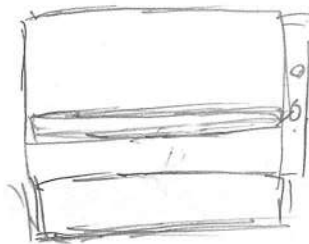
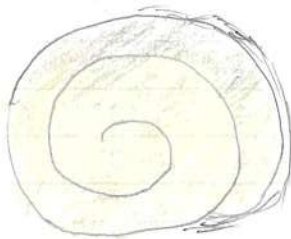
工夫したところ

卵のかぶが入っていないがたしがゆるからし固すつわり入れる

むずかしかったこと・こまったこと

かぶを入れないようにかぶはった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

甘さがしほとよくたいへん
おいしかった。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

雑煮

使った材料

水、かつお節、豚汁(いり)、酒、塩、もち

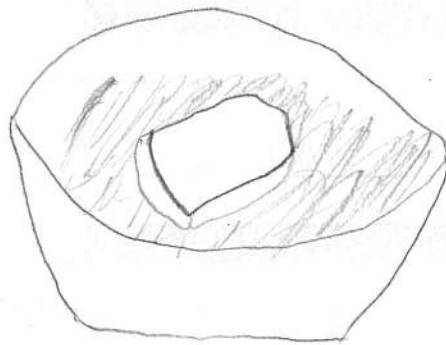
工夫したところ

とくになし

むずかしかったこと・こまったこと

とくになし

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

がらくも美味しく、ちょうびだった。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

お粥

使った材料

お米・お水・お塩・お味噌・お醤油・お砂糖・お豆腐・お野菜

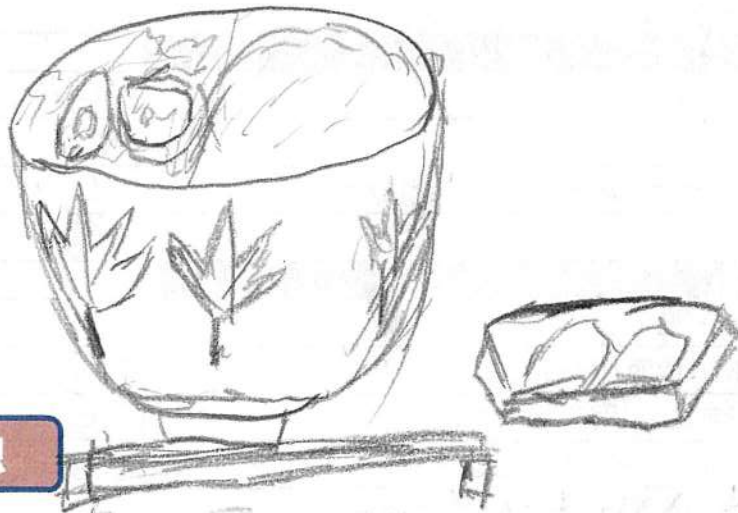
工夫したところ

お粥も同じ大きさに切って入れるのがききにやがいた

むずかしかったこと・こまったこと

やさしいお粥をむく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

お粥がよくて、いっしょに美味しいお雑煮がいただけました。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

1月1日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おそげに

使った材料

かつおだし水、白みそ、みりん、小豆、だいこん、にんじん、まな、おもち

工夫したところ

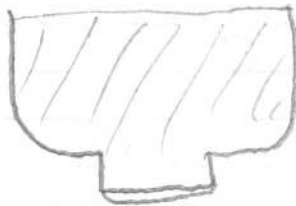
かつおだしをかつおからとったこと

むずかしかったこと・こまったこと

おみそのおじつけ

作った料理の写真や絵

よこ



上



具がたくさん！
いろいろ

食べた人のご感想

おいしくてむずかしかったみそのかげんをよがったです。やはりかつおだしはかつおからとったほうがいいと

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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。



思いました。

冬休みのしごと

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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

たつくり

使った材料

しょうゆ・酒・みりん・さとう・小魚・白ごま

工夫したところ

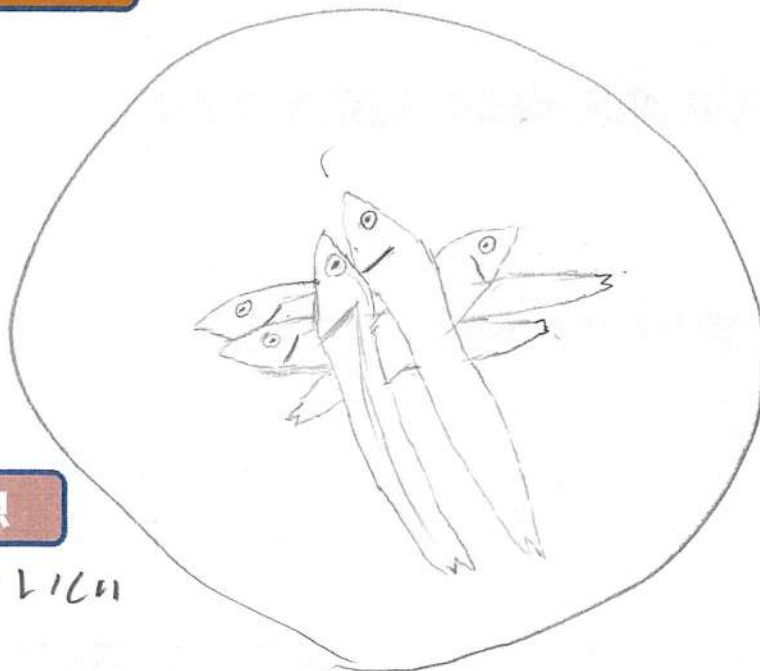
こけ"な"いよう に火が"な"んやフライパンを"く"みてこけ"な"い"な
いかを"みる

・本当は"酒"とみりんは"な"い"け"と"しょうゆ"と"さとう"で"あ"じ"み"し"て"みる"と
"ま"の"た"い"ち"か"い"た"か"い"を"と"つ"つ"と"を"た"す"と"よ"い"い"ら"た"た"て"ま

むずかしかったこと・こまったこと

こけ"な"る"が"ま"し"く"な"り

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

・パリパリでおいしい
・こけ"な"い"け"い

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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よう♪



おうちで作ってみた料理



作った日

12月 29 日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

ゆずみそのでんがく

使った材料

ゆず 白みそ ゆずの皮 みりん さし
こんにゃく 大根

工夫したところ

ゆずの風味をきわだたせるようにゆずを
たくさん使った。 でんがくも使った。

むずかしかったこと・こまったこと

ゆずの入れる量や あまみそが べたべたになりやすいのでした。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とても美味しかったぞ♡

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おそらに

使った材料

人参、大根、もち、しいり、こんが(白菜がた)

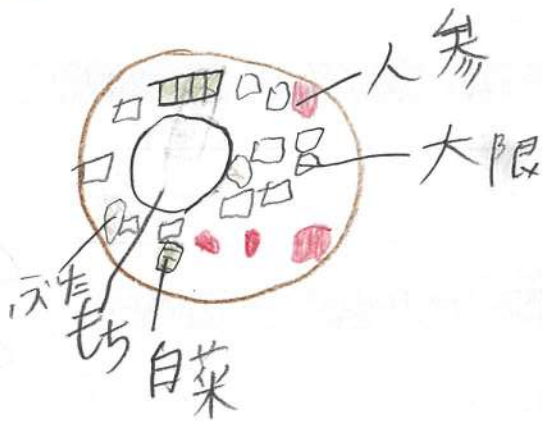
工夫したところ

しいりとこんがを前の夜から水にひたしておいたところ。
(マイルドになる。)

むずかしかったこと・こまったこと

釘にひびき、おのちがしにくくなってしまうこと。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

多少あぶな、かしこ、たけど、上手に出来てよか、たです。
だしもおいしくとれました。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おそ^うに

使った材料

おもち、いも、金時^{いんじん}、まな
かつおだし、しょう油

工夫したところ

いんじんの型ぬきをした。

むずかしかったこと・こまったこと

こいものかわむき。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしが「すごくおいしかった」です。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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。



冬休み宿

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 25日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

トマトとネギのクリスマスおみそしる(クリスマスカラー)

使った材料

ブロッコリー・トマト・ネギ・おみそ・だし

工夫したところ

オーナメントを丸くしないといけないから、ほうちょうで丸く切りました。何回も丸くなるように切りました。

むずかしかったこと・こまったこと

トマトとネギで、クリスマスカラーにすると、ブロッコリーにネギをかき混ぜて、そこに切ったネギやトマトをのせて、オーナメントみたいにしました。そこ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

トマトのプチプチの食感がおいしかったです。でもちょっとおみそがこくなりました。次はうすくしたいです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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よう♪



おうちで作ってみた料理



作った日

1月2日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

みそしる・たまごやき・ご飯

使った材料

みそ・ねま・とろろ・にんじん・だいこん・たまご

・たまご・かつお

・お米

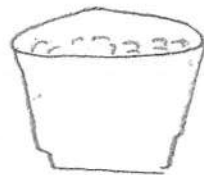
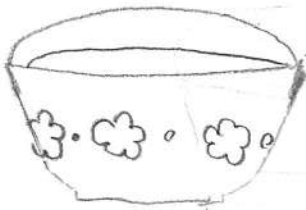
工夫したところ

みそ汁に、たまごを入れて、旨みを出したところ。

むずかしかったこと・こまったこと

ないです。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしの風味でうす味でもとてもおいしく食べる事が出来ました。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おぞうに

使った材料

・白みそ・塩・白もち・つるもち(おすまじに入った赤もち)
・水

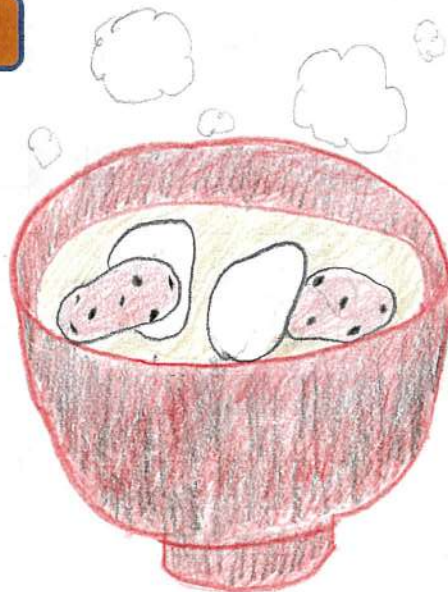
工夫したところ

つるもちの方がかたいから、入れる時間を考えて、つるもちを早く入れました。

むずかしかったこと・こまったこと

塩がけん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

ほど良い塩がけんがおいしかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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25日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

カボチャのスープ

使った材料

カボチャ、牛にゅう、玉ねぎ、コンソメスープのもと、しおこしょう、水

工夫したところ

カボチャは、水からゆでて、形がくずれるぐらいになるまで！というふうに目安をきめてできた！

むずかしかったこと・こまったこと

カボチャをきるのが、かたかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

クリーミーですごくおいしかったぞろ!!
また作. 2や心

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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29日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おみそ汁

使った材料

たまねぎ にんじん はくせい さつまいも しょうが 油あげ かつお
みそ かつおしんじゆのめん太だし

工夫したところ

具をたくさん入れて、がっしりたくさん食べた
自分で作ったつみれをいれた

むずかしかったこと・こまったこと

さつまいもが大きすぎて、丸かったから、ころが
たり、せかにかたまりした

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

いろいろな野菜の味がしておいしかった。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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 29日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

みそ汁・米・サラダのほうれん草のまいたち

使った材料

米・みそ・だし・キャベツ・ほうれん草・ねぎ・カリオカブ・コンブ・
キャベツ・コンブ・ゴボウ・ゴロリ・サラダ油・ゴボウ油・す。

工夫したところ

なし

むずかしかったこと・こまったこと

コンブのいれすぎとみそが酸っぱい感じが、コンブの水を絞って水を加ったところがいっぱい
なすもみそうじきに、じかにみそが、かいたこと。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしいでしたからおもしろいよ

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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。

冬休の宿題



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** 和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理 みそしる

使った材料 みそ 大根 えのき 油あげ コンブ カツおし(米粉)

工夫したところ 火が通りやすいように大根を糸状に切った。
お米からコンブをいれてふつと煮る直前にしりだし、苦みを少し減らした。

むずかしかったこと・こまったこと コンブがぬるぬるとつかみにくかった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

あわせだしがきいていておいしかった

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

インスタントラーメン

使った材料

水 ・めん

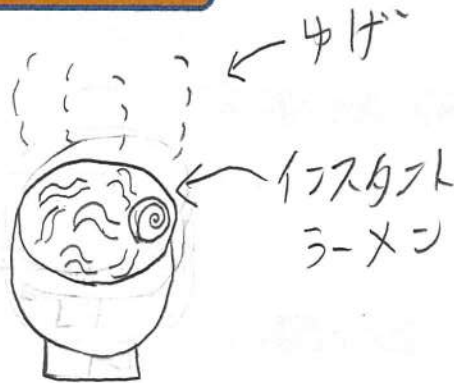
工夫したところ

せつめんどがひきました

むずかしかったこと・こまったこと

ありませんでした

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

めんがのびてたと言われました

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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28日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

黒豆ノック

使った材料

黒豆、さとう、水、しょう油、塩、セン、さとう、アイシング

工夫したところ

24時間以上もどかした。

むずかしかったこと・こまったこと

さいはもとにもどすのをわすれてしまったからたが

んだった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とっても上手にできていました。またつくってね!

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

とん汁

使った材料

こんにゃく、ごぼう、にんじん、たまねぎ、えのき、とうふ

工夫したところ

こんにゃくは1度ゆがいた にこんでいる時にあくとりした
ごぼうはあくぬぎした

むずかしかったこと・こまったこと

にんじんがとろろかたくて子どもぶつのはうちゅうじゃ切りにくかった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とても具たくさんのおいしい豚汁ができました!
また違う料理にもチャレンジしてもらおうと思います。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おみそしる

使った材料

あげ、だし、みそ

工夫したところ

だしを入れるじかはんをだしに→あげ→みそとすしかけの中物から入れた。

むずかしかったこと・こまったこと

みそをすしかすときにつまみとかさないといけなくてすしかすのに時間がかかってむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おみそをすしかすのに時間がかかったけど、おいしいだしに入ると味がよく

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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 2日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

みそ汁, ごはん

使った材料

ネギ, アケ, みそ, まいたけ

工夫したところ

たべやすい大きさに切る., (2cmくらい) 時間を正確にはかるために、ストップウォッチをつかう。

むずかしかったこと・こまったこと

みそかけんをどうするか

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

1人し みそがうすかにければ 一生懸命 作ったけれど
美味しく。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

/ 月 / 日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おぞうに

使った材料

里いも・大根・丸もち・こんぶだし+かつおだし
みそ・水

工夫したところ

里いもや大根を、大きすぎず、小さすぎず、普通(ちょうどいい)大きさに切ったこと
(一口サイズ) おもちも少しづつからかき混ぜるために

むずかしかったこと・こまったこと

火加減が分からなくて、困った。

味がうすかったり、こがったりなど...

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

ちょうどいい、かたさで、食べやすかったです。
あと、お餅も弾力があっておいしかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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5日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

さばの西京焼き、みそ汁

使った材料

人参、白菜、とうふ、ねぎ、白みそ

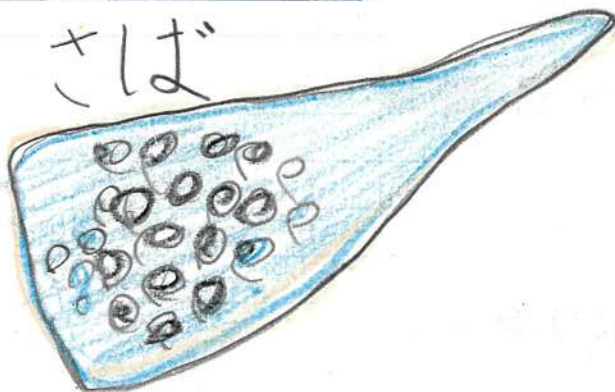
工夫したところ

人参をうすく切る事

むずかしかったこと・こまったこと

うすく切るのがむずかしい

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

サバに油があり、焼き加減もよかったので、すごく美味しかった。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

ぞうに

使った材料

もち、あおみ大根、きんときにんじん、まな、白みそ、あじだし、あわせみそ

工夫したところ

おもちをせいてから入れるところ。

むずかしかったこと・こまったこと

みそを入れてから、ふっとうさせたいように...

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

みそのあわせ方が上手でした。(母)

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

12月28日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おみそ汁

使った材料

白菜、わかめ、みそ、ほんだし

工夫したところ

みそ汁のみそがーが所に固まらないように、すしのだし汁でといてからなべに入れた。

むずかしかったこと・こまったこと

みその味がうすぎたよくな、たりしたから、みその量の調節がむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

みそが薄かったように思いましたが、だしがきいていたので美味しかったです。
今後、いろんな具材を入れる楽しみができていいね。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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くださいませ。



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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

年こしそば

使った材料

ゴシゴ、かつお節、水、みりん、うす口醤油、そば、ねぎ、山いも、あげ

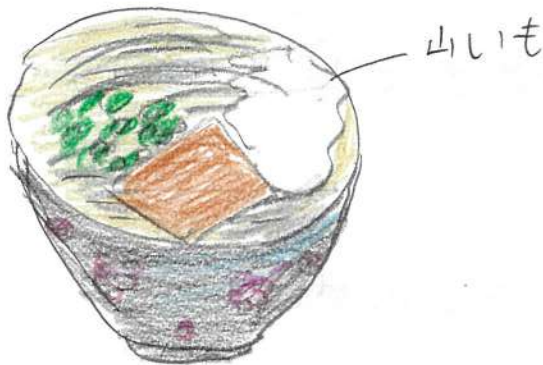
工夫したところ

かつお節を入れた時のタイミング→火をとめてすぐかえる。

むずかしかったこと・こまったこと

こす時、こぼれそうになった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしがとってもおいしかった。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

12 月 30 日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

くりきんとん

使った材料

さつまいも・くりのかんづに・くちなしの実

工夫したところ

さつまいものうすごし

むずかしかったこと・こまったこと

さつまいものうすごし

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おせち(ちくぜに)

使った材料

ごぼう にんじん こいも こんにゃく、かしわ

工夫したところ

こんにゃくに味がしみこみやすくするためこんにゃくのたんめんを
広くするといいときいたので、こんにゃくはほうちゅうでさらず、コップやスポンジ
で切ったところ

むずかしかったこと・こまったこと

てばやくしいと色が変わってしまうのでてばやくもって入れるのが
こぼうは 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

黙々とこんにゃくと向きあいました。
こんにゃくにも味がしみておいしかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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。





おうちで作ってみた料理



作った日

12月 23日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

あげ、とうろ、こんろ、かつお、だいにん、ねぎ、だし

工夫したところ

こんろ、かつおをあわせておいしいだし汁をつくったところ

むずかしかったこと・こまったこと

だいにんのきるあつさがバラバラになってしまてむずかしかったです

作った料理の写真や絵



113とりとりてとてもおいしく
できました。

食べた人のご感想

しっかりとだしの味が効いて、体にもとても良い味がしました。
楽しそうにお料理していました。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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29日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おみそ汁

使った材料

・油あげ ・玉ねぎ ・かつおぶし ・こんぶ ・みそ

工夫したところ

野菜を切る間かくか少しむすかしかつたけど、慣れてきたら上手にできました！

むずかしかったこと・こまったこと

野菜を切るのが、慣れていないので、むずかしかったです。
玉ねぎが目にしみました。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

具材がたくさん入っていて、美味しかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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4日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

たまごかき

使った材料

たまご3個 だし(鶏)2.5はし(は) しょう油少々

油少々

工夫したところ

おはしだとおおかしからからいせつがうとよくたまごをまけた。

むずかしかったこと・こまったこと

たまごを煮ると、からがべいしに入ってしまったから、次はもうたらいように気をつけた。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

ふんわりとしていておいしく出来ました。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

12月28日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

みそしる

使った材料

わかめ(わかみ) かつおだし(8g) みそ、とうふ

(半分) 水 (おバ.3の2くらい)

工夫したところ

かつおだしのつかう量をたしかめるところ。
みそを、またまひくところ。

むずかしかったこと・こまったこと

かつおだしのつかう量、しょうちきるところ
かつおだしでだしをつくったところ

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

香りのとても良いみそ汁でした。3才の弟がみそ汁をおかわりして完食したことは、本人に自信になったのではないのでしょうか。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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

1月 3日

学校名

和歌山大学教育学部附属小学校

作った料理

おみそ汁

使った材料

みそ・だいこん・油あげ・かつおぶし

工夫したところ

だいこんの切りかたをななめ切りにしてみた。

むずかしかったこと・こまったこと

油あげを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

おいしかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪

※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。

