

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

11月11日

学校名

升国野小学校

作った料理

カンタン茶碗蒸し

使った材料

たまご2個、だし2カップ、淡口しょうゆ小さじ1、
みりん小さじ1/2、塩小さじ1/2、とり肉37g、かまぼこ4切、
三葉適量

工夫したところ

蒸すときの温度調節を工夫しました。だしの味がわかるように少しだしをこいねにしました。最後のかまぼこだけ半分にしました。

むずかしかったこと・こまったこと

たまごをあわ立てないようにときほぐすのがむずかしかった。10〜12ほど蒸さないといけなくて何分にするか分からなくてこままりました。器の半分まで水をいれ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

味つけも上手にできており、全員でおいしく食べました。
また、他の料理も作ってみて下さい。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪・・・動画はこちら⇒

※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

3月 13日

学校名

み国野小学校

作った料理

みそしる

使った材料

つくし・じゃがいも・キャベツ・ニボシ・水・味噌

工夫したところ

つくしを入れて春を取り入れたり、キャベツを多くして栄養のバランスを取った。

むずかしかったこと・こまったこと

みそしるを作る時にお湯に入れる順番を決め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

にぼしのだしとつくしが合っていて、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♪...動画はこちら⇒

※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。

