

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

竹城台東小学校

作った料理

とん汁・かつおのおかか

使った材料

汁・・・かつおぶし・水・みそ
具材・・・ふた肉・じんじん・大根 白菜・こんにゃく・えのき
盛り付け・・・三葉・すりごま
かつおのおかか・・・料理酒・さとう・しょうゆ・みりん かつおだし・かつお節

工夫したところ

野菜の煮こむ時間を火の通しの悪い順から入れた。盛り付けで香りを良くするためにすりごまをふりかけた色どりを良くするために三葉をのせた。

むずかしかったこと・こまったこと

野菜によって火の通りがちがうので入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

かつおでだしをとったからやあらかり味になった。

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

竹城台東小学校

作った料理

ハンバーグ・ツポトフ・ソース

使った材料

ひき肉、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、ベーコン、とりがらスープ、コンソメ、白だし、ケチャップ、オスターソース、とんかつソース、きゅうり、チョコレートソース

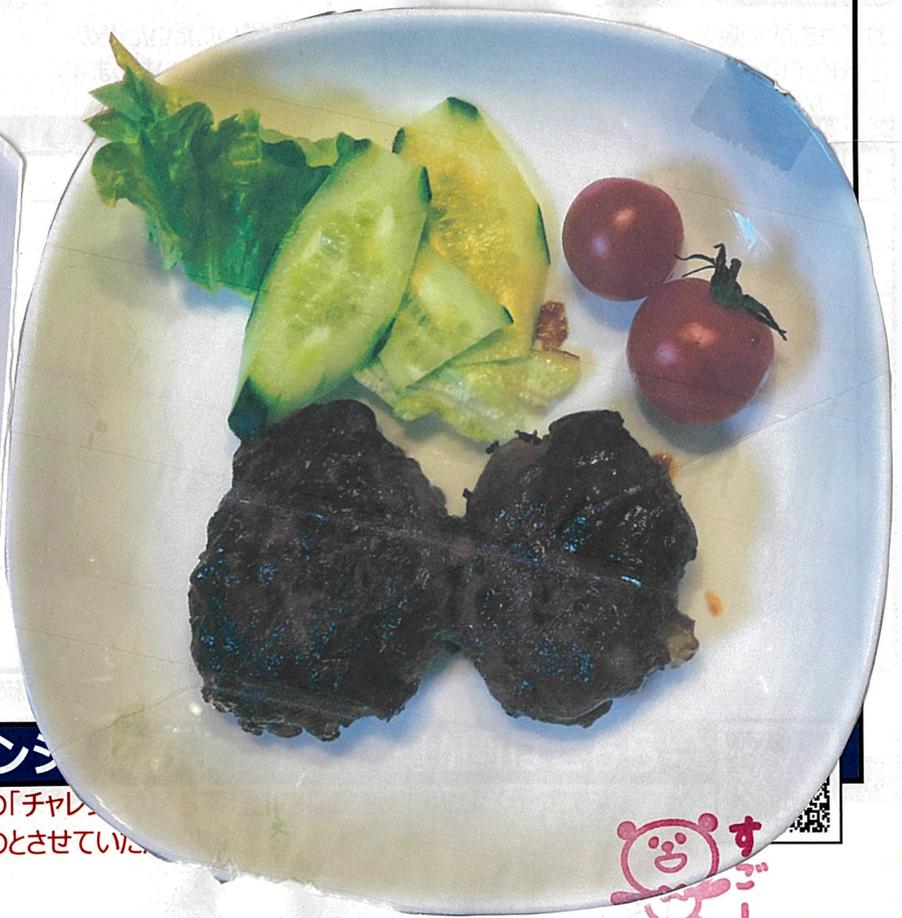
工夫したところ

ハンバーグのたねがやわらかかったので、パン作りは工夫しました。

むずかしかったこと・こまったこと

ソースを作るのがむずかしくて、どうしたらハンバーグにあうかと考えました。

作った料理の写真や絵



おうちで料理にチャレンジ

※ご記入いただいた内容は、大阪ガス食育HPの「チャレンジ」コーナーに掲載させていただきます。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

竹城台東小学校

作った料理

みそしる

使った材料

だいこん、あげ、白みそ、赤だし、かつおこんだし

工夫したところ

みそやぐのりょう

むずかしかったこと・こまったこと

カスのつけかたや、こぼしたりしたこと

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

今まで食べたおみそ汁の中で一番おいしかったです。
弟もごはんと一緒に喜んで食べました。

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

1月2日

学校名

竹城台車小学校

作った料理

ピザ

使った材料

トマトかん、にんにく、ソーセイジ、ベーコン、ピーマン、モッツァレラ、チーズ

工夫したところ

生地を作る時

むずかしかったこと・こまったこと

生地がねねねねねね

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

めちゃめちゃおいしいしおいしい

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。





おうちで作ってみた料理

作った日

1月3日

学校名

竹城台東小学校

作った料理

たこ焼き

使った材料

たまご6個、たこ焼きの粉600g、かつお節し40g、
水1800ml、たこ適量、えび適量、小ねぎ2束、
マヨネーズ少量、青さ少量。

工夫したところ

かつお節しでだしをとった。ただの水ではなく、だしを使うことで、風味がでておいしくなるから。

むずかしかったこと・こまったこと

焼き加減を調整すること。生でも揚げてもおいしくないから、焼き加減に苦労した。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

手作りのたこ焼きをしばらくぶりに食べた。味も良く大変美味しかったのでまた食べた。

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

12月30日

学校名

竹城台東小学校

作った料理

フレンチトースト

使った材料

卵、牛乳、たまご、砂糖、食パン、オリーブオイル

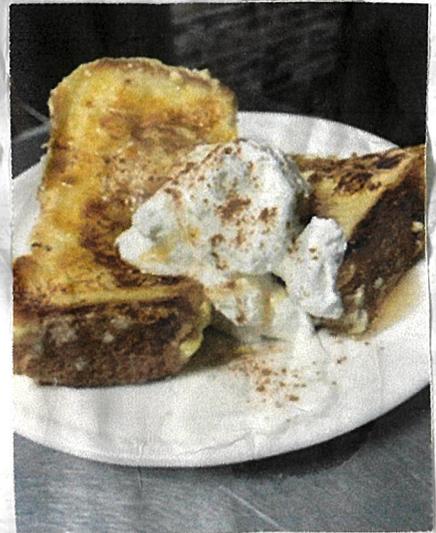
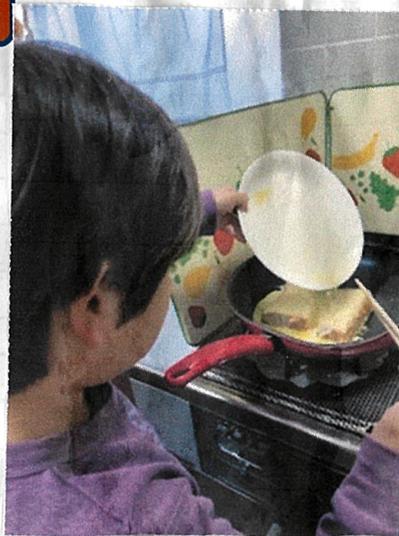
工夫したところ

2枚かきどりに丸くして作った

むずかしかったこと・こまったこと

卵を混ぜる時に砂糖も混ぜるし入れればいいのかなどわからない

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしかったです。これからもう作ってね!

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。





おうちで作ってみた料理



作った日

12月31日

学校名

竹城台東小学校

作った料理

おそうじ

使った材料

水・だしパック・大根・人参・やまいも・ねぎ・白みそ・もち・ゆずの皮

工夫したところ

早く火が通って、味がしみこむようにするために、野菜を前日に切っておいて冷たくしていたところ。

むずかしかったこと・こまったこと

人参を花形にすること。やまいもの皮をむくこと。みそをとがす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

大根、花開きの人参に火がきちんと通っていて、白みその味が染みている。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。





おうちで作ってみた料理

作った日

11月3日

学校名

竹城台東小学校

作った料理

ハヤシライス

使った材料

タマネギ、ニンジン、ぶたバラ、ハヤシライスのルー、水、バター

工夫したところ

火加減とかいろいろ。

むずかしかったこと・こまったこと

火が強すぎたりして、タマネギがこげちゃってこまった。
玉ねぎの太さなどがむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

こんじんとかがかたくなって、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♪・・・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。





おうちで作ってみた料理

作った日

12月28日

学校名

竹城台東小学校

作った料理

ケーキ

使った材料

スポンジ(市販品) いちご 生クリーム

工夫したところ

二層で下のほうもいちごをいれたところ

むずかしかったこと・こまったこと

スポンジのよこに生クリームをぬるのがうまくいなくてむずかしかった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

みんなで作ったからこそおいしかった

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。





おうちで作ってみた料理



作った日

12月²⁴25日

学校名

竹城台東小学校

作った料理

ケーキ

使った材料

たまご、バター、牛にゅう、こむぎこ、生クリーム、くだもの

工夫したところ

スポンジがふくらむように、メレンゲをuffedきないように混ぜたこと。

むずかしかったこと・こまったこと

メレンゲをuffることかむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

すごくおいしかった。

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。





おうちで作ってみた料理



作った日

12月 28日

学校名

竹城台東小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

みそ、にんじん、じゃがいも、わかめ

工夫したところ

海の物と里の物を材料に入れるのを工夫した。

むずかしかったこと・こまったこと

材料の大きさをそろえてくること。

作った料理の写真や絵

食べた人のご感想

ていねいに作られていて とてもおいしかった。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪・・・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。





おうちで作ってみた料理



作った日

12 月 30 日

学校名

竹城台東小学校

作った料理

おせち (こんにゃくのにももの)

使った材料

こんにゃく、だし(こんぶ、かつお)、さとう、しょう油、みりん、塩、

酒

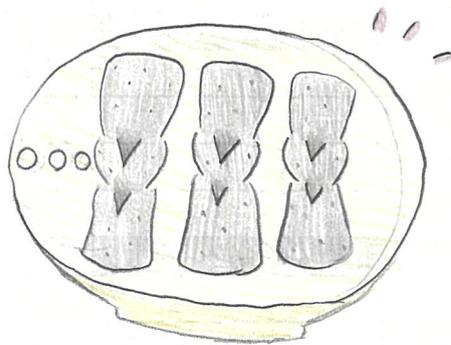
工夫したところ

こんにゃくをうすく切って、中央に切れ目を入れて、くるりんとななにとおすところ。

むずかしかったこと・こまったこと

だしをと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

味もまろやかで、見た目も良く、おいしく出来上がりました。

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。





おうちで作ってみた料理



作った日

12月28日

学校名

竹城台東小学校

作った料理

わかめととうふのおみそ汁

使った材料

わかめ、とうふ、本だし、みそ

工夫したところ

とうふを「一口サイズ」にした。
わかめを大きくした。

むずかしかったこと・こまったこと

少いくらい氷を入れたらいいのか。
本だしの量は少いくらいか。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

本だしを少し入れすぎて、からかった。

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

1 月 5 日

学校名

竹城島小学校

作った料理

ハンバーグ

使った材料

ミンチ・タマネギ・パンユ・エッセウ・タマゴ

工夫したところ

※

タマネギをこまかくきつた所

むずかしかったこと・こまったこと

ハンバーグのかたまりをつくらせる。

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♪・・・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

12月 31日

学校名

竹城台東小学校

作った料理

おでんに

使った材料

こんが、白みそ、水、大根、にんじん、はまぐり、もず

工夫したところ

大根と、にんじんを、かざりぎりにした。

むずかしかったこと・こまったこと

みそをと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

おいしかった。

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。





おうちで作ってみた料理



作った日

月

日

学校名

堺市立竹城台東小学校

作った料理

栗きんとん

使った材料

さつまいも、砂糖、栗の甘露煮、塩、みりん、栗の甘露煮のシロップ

工夫したところ

栗をつぶさないよう、気を付けた。

むずかしかったこと・こまったこと

うらごしをする所がむずかしかったです。
さつまいもの量が多く手がつかれました。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

甘すぎずなめらか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♪・・・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 4日

学校名

竹城台東小学校

作った料理

マーボー豆腐

使った材料

ふたシンチ、たまねぎ、とうふ、にんにく、しょうが、
あかみそ、しょう油、酒、さとう、ラー油、ごま油、中華スープの素

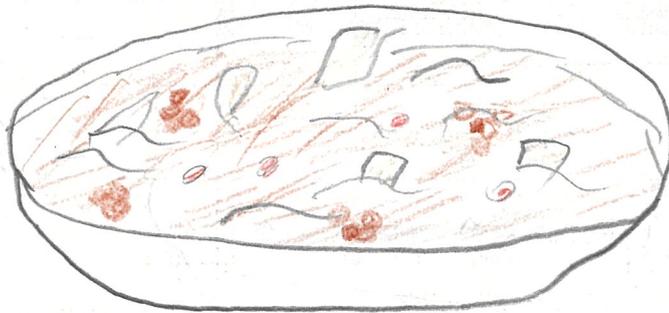
工夫したところ

風味が残るようラー油とごま油も最後に入れた

むずかしかったこと・こまったこと

とうふをきれいに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

思ったよりもごま油がドボドボと入ってしまいましたが、それがおいしく仕上って
いました。

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

物産台東小学校

作った料理

おでんに

使った材料

だし、かつお、水、もち、うまし、しょうゆ、白菜、こんにゃく、
いたけ

工夫したところ

時間がよい

むずかしかったこと・こまったこと

包丁が野菜を切るとき、味付けは、ば〜ちね。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

もちがモチモチによかった。

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。





おうちで作ってみた料理



作った日

12月31日

学校名

竹城台東小学校

作った料理

中華スープ

使った材料

絹ごし豆腐、えのきたけ、鶏がらスープ、酢、水

つけだし たまご2つ

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

豆腐の大きさ

作った料理の写真や絵

食べた人のご感想

お酢がちゃんときいてて、おいしかった

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。





おうちで作ってみた料理



作った日

12月25日

学校名

竹城台東小学校

作った料理

肉じゃが

使った材料

牛肉、じゃがいも、人参、たまごだし、油、しょうゆ

工夫したところ

じゃがいもを小さく切った。

むずかしかったこと・こまったこと

じゃがいもを切るのがしずかすぎて遅かった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おなかがいっぱいになりました。

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いたものとさせていただきます。

