



おうちで作ってみた料理



作った日

2月20日

学校名

采城小学校

作った料理

しょうが焼き&アスパラベーコン&とんじる

使った材料

ぶた肉、たいじん、にんじん、豆ふ、
卵、アスパラ、ベーコン、レタス、ごはん

工夫したところ

しょうが焼きの肉に味をしめずして、
やわらかく焼くこと。とんじるのだしや味つけ、みそとか。
盛り付け方や色合い。

むずかしかったこと・こまったこと

ベーコンやお肉がフライパンにくっついたこと。ベーコン・お肉がめっちゃ
はじめの時はこけたこと。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

肉がやわらかく焼けていてとてもおいしかった。たまご焼きもアスパラベー
コンも上手く巻けている。

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1日

学校名

平城小学校

作った料理

チャーハン

使った材料

たまご 米 あぶら しょうゆ

工夫したところ

しょうゆをさいごにかした

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

しょうゆがいいあじが"っていた

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

3月2日

学校名

平城

作った料理

おみそしる

使った材料

・合わせだし ・みそ ・ほうれんそう
ちくわ

工夫したところ

おみそをいつもよりは少な目にして おだしの味が
しっかり分かるようにした所。

むずかしかったこと・こまったこと

ほうれんそうをもう少し火に通していても、いいのではないかと
思った。だしを作るときに、少し時間がかかり少し
難儀しかった。ですが、それ以外は、できたと思う。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

お出汁のいい香りの中、夕食を待つのは とても幸せな時間でした。お
いしいのにしっかりとした美味しさでした。昆布と魚骨のつくだ煮も絶品でした。

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

月 日

学校名

作った料理

たまご火⁺焼き

使った材料

たまご(2) しょうゆ あぶら

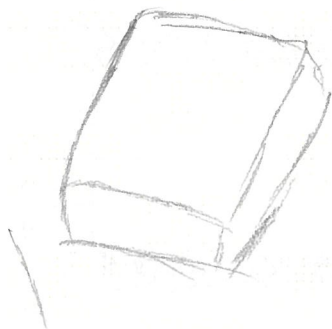
工夫したところ

こけめをつけた。

むずかしかったこと・こまったこと

はんじゅうがきりいたから、いまだに人のかかかわらなく、あとちょっとだけまるこけつになった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

うまかった。

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

3月7日

学校名

平城小学校

作った料理

だしまき卵

使った材料

卵・だし汁・塩・酒・みりん・しょうゆ

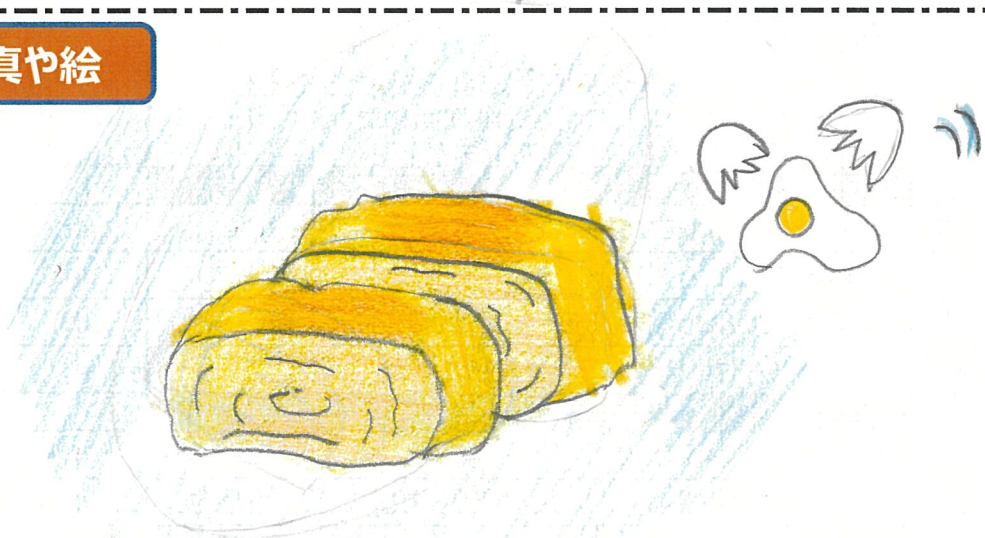
工夫したところ

卵をきれいにとくこと。

むずかしかったこと・こまったこと

卵を、フライパンでまぐこと。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

卵焼きがふわふわでとてもおいしかったです！
みんな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♪・・・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

3月3日

学校名

平城小学校

作った料理

すまし汁

使った材料

ハマグリ、こんぶ、かつおのけずり節、三つ葉、塩、酒、しょうゆ

工夫したところ

かつおのけずり節を取りやすくするように、お茶を作る時に使うパックを使った。

むずかしかったこと・こまったこと

ハマグリが4個だけだったからおだしがとれなかったから、塩をちょっとずつ入れて調整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

がりゅうだしとはちがって、おだしのいい風味を味わえた。貝のだしがでて、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。



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28日

学校名

平城小学校

作った料理

卵焼き(コンブだしの)

使った材料

コンブだし・卵・油・マヨネーズ・こしょう

フライパン・さいばし・卵を入れるカップ

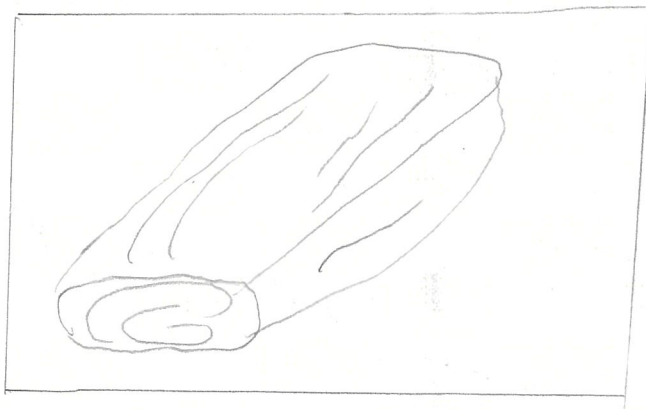
工夫したところ

マヨネーズをたくさん入れた。(ふわふわになるので)

むずかしかったこと・こまったこと

コンブだしを作ること、卵をひっくりかえす所

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

ぼくが食べました。いつもとはちょっとちがう味で、ふわふわし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♪・・・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。

