

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♪



だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

3月 3日

学校名

西鳥取小学校

作った料理

煮干してだしをとったみそ汁

使った材料

とうふ、ワカメ、あぶらあげ
煮干し(30g)、水(1L)

工夫したところ

苦味の少ないだしをとるために、頭と腹わたをとりぬいた。
あくをていねいにする。だしをとった後の煮干しをあまからくいた
めて食べました。

むずかしかったこと・こまったこと

腹わたをとること。とうふをきるこま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

いつも顆粒だしで作って食べているので、煮干しでだしをとったみそ汁は、
とてもおいしかったです。だしがらで作った甘辛炒めも最高でしたっ

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、大阪ガスネットワークの食育HPの「つくってみたよ レポート」に掲載予定です。
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♪



だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

3月 7日

学校名

西鳥取小学校

作った料理

だしまきたまご、おみそしる

使った材料

だしまきたまご→卵、塩、果'りょうだし、マヨネーズ

おみそしる→だしこんぶ、おみそ、わかめ、とうふ

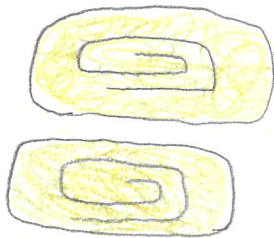
工夫したところ

だしまきたまご→マヨネーズを少しいれるとふわふわになる
みそしる→にたってしまうとからくなるから火加減の調整をした

むずかしかったこと・こまったこと

だしまきたまご→だまを作らずまぜること
みそしる→みそをとくこと

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とても美味しく出来ました。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♪・・・動画はこちら⇒

※ご記入いただいた内容は、大阪ガスネットワークの食育HPの「つくってみたよ レポート」に掲載予定です。
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♪



だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

2月16日

学校名

西鳥取小学校

作った料理

白ごはん、お粥、お餅、お団子、おもち、お餅、おもち

使った材料

お米、水、鍋、ボウル、お盆です。

工夫したところ

米をあらうところ、お粥、お餅、おもち、お餅、おもち、お餅、おもち

むずかしかったこと・こまったこと

むずかしかったこと、こまったことは、とくにないです。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

白ごはんが、お粥、お餅、おもち、お餅、おもち、お餅、おもち

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、大阪ガスネットワークの食育HPの「つくってみたよ レポート」に掲載予定です。
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。

