



おうちで作った だしを使った料理



作った日

7月16日

学校名

奈良市立鼓阪北小学校

作った料理

おみそしる

使った材料

こんにゃく・かつおぶし(だし)・おあげ・こまつな

工夫したところ

こまつなが茶色くならないように後から入れた。

むずかしかったこと・こまったこと

とくにありません。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしい。だしがはくでている(きいている)

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、大阪ガスネットワーク食育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。





おうちで作った だしを使った料理



作った日

7 月 18 日

学校名

奈良市立鼓阪北小学校

作った料理

お吸い物、 昆布とかつお節と煮干しのふりかけ

使った材料

お吸い物 ... 豆腐、わかめ、うす口しょうゆ、塩

ふりかけ ... 煮干し、白ごま、だしを取った昆布とかつお節、ごま油、みりん、しょうゆ

工夫したところ

ふりかけは、フライパンで煮干しを火かけ、昆布とかつお節、白ごまを加え、みりん、しょうゆで味を付けました。だしを取ったあとの昆布とかつお節がもったいなかったのので、佃煮のレシピを参考にして作ってみました。

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

昆布とかつお節を贅沢に使用してだしを取ったので、とても美味しかったです。普段はおかわりをしない小3の弟が、4回もおかわりをしてくれました！今度はうどんのだしに挑戦したいと思います。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪・・・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。

