



だしを使った料理 つくってみたよ レポート



作った日

8月11日

学校名

蛍池小学校

作った料理

かぼちゃの煮物とうふとわかめのみそ汁

使った材料

かぼちゃの煮物、かぼちゃ、砂糖、しょうゆ、みりん、だし汁

とうふとわかめのみそ汁、とうふ、わかめ、だし汁、みそ

工夫したところ

かぼちゃの煮物を、圧力なべで作ったので、すごく簡単にできました。

むずかしかったこと・こまったこと

みそ汁で、みそをとれぐらい入れたらいいのかわからなくてよく味見をして作りました。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おみそ汁
だしの風味のきいていて、おいしかった。かぼちゃの煮物の味づけよかった

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、大阪ガスネットワーク食育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ましたものとさせていただきます。





だしを使った料理 つくってみたよ レポート



作った日

8月 13日

学校名

東山小学校

作った料理

かつお節とこんぶだしのみそ汁 こんぶとかつお節のつくだに

使った材料

〈みそ汁〉 つくだに

こんぶ・水・かつお節・みそ・わかめ
青ねぎ・とうふ

だしをとったあとのこんぶ
だしをとったあとのかつお節
しょうゆ・さとう

工夫したところ

レシピに書いてあった材料がなかったから、家にあった材料で作った。

むずかしかったこと・こまったこと

こんぶのだしをとるとき、ふとうする前に火を消すのが、けいといっふとうするイカからなかったから、いっ火を消せば、いっイカ分からなくてこまった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

味噌汁は とても 美味しかったです。
佃煮は ちょっと からかったです。 作ってくれて 嬉しかったです。

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、大阪ガスネットワーク食育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♪



だしを使った料理 つくってみたよ レポート



作った日

8月8日

学校名

蛭池小学校

作った料理

だし巻き卵・夏野菜のお浸し・ジュレがけ・鶏ひき肉の和風あんかけ

使った材料

だし巻き卵(卵・だし・塩)

夏野菜のお浸し・ジュレがけ(スパゲリカ2種・オクラ・ズッキーニ)

かつおパック・だし・しょうゆ・酒・せうぜん

鶏ひき肉の和風あんかけ(鶏ひき肉・青ねぎ・ごぼう・たまねぎ・しょうが・にんにく・しょうゆ・だし・リン・かたくり粉)

工夫したところ

ふるふるのだし巻き卵を作りたいかったので、だし・卵を2:1の量にした。だしを使った料理で十分味があるので塩を控えめにした。

むずかしかったこと・こまったこと

かつおと、人ごうでだしをとったが、一番だしと二番だしの取りちがいが難かしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしを使った料理ばかりだったので、一品それぞれに素材との組み合わせが楽しめて良かった。

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、大阪ガスネットワーク食育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♪



だしを使った料理 つくってみたよ レポート



作った日

8月 15日

学校名

作った料理

みそしる つくだに

使った材料

わかめこまつな、とうふうすあげ、こんぶだし、かつおだし、しょうゆ、みりん、ごとう、こんぶ(だしをとった)、かつおぶし(だしをとった)

工夫したところ

つくだににのりやきんぴら、しょうがを入れたあまじいようにしました。

むずかしかったこと・こまったこと

みそしるの具を入れる時、熱くてむずかしかった。
つくだにの茗加げ人がむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしが交かいていてとてもおいしかったです。また作ってほしいです。(お母さん)
粉のだしよりも全ぜんおいしかったです。(お兄ちゃん)

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「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。

