



だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

1月10日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

大根みそしる

使った材料

大根、かつおのだし、みそ、油揚げ、ねぎ

工夫したところ

口末をあまりこしなかった。

むずかしかったこと・こまったこと

むずかしかったことは、だしをこすときに、こすまいたから、かき
たるが、うすくした。こまったことは、みそが、かきこいたから、かき



食べた人のご感想

- ・ お汁とてもおいしかったです
- ・ 家人(家族以外) おいしくいただきました。
- ・ やさしい味が出ました。
- ・ 化学調味料とばかりの味でした。

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

1月 2日

学校名

西宮市立春風小学校 5年

作った料理

茶碗蒸し・お雑煮

使った材料

たまご 1巻だし 1巻だし しょうゆ
にんじん 1本 人参 1本 おもち 2個 白みそ 2巻だし 2巻だし

工夫したところ

かつおと昆布の旨を工夫した。
たまごをうらごしをくちあたりおよくして食べた。

むずかしかったこと・こまったこと

水の量のちがいを
人参がすすりなかつた。



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

1月 8日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

出汁まきたまご

使った材料

出汁、さくら、水、塩、卵

工夫したところ

やく時に水でせわらかくなっていたので、
せわれないように工夫しました。

むずかしかったこと・こまったこと

まくこと、⑨工夫したところにならなくてせわらかかったのでも、
ちぎれやすいようにしました。
そうになったこと。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしかった♡
出汁が多いほうがふんわりしていておいしかった。

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3日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

親子丼

使った材料

たまねぎ、卵、とり肉、だし(合羽也)、水、米

工夫したところ

・卵を2回に分けて入れた。・卵を入れた後に火を止めた。・たまねぎや肉を一口サイズに切った。

むずかしかったこと・こまったこと

とり肉を一口サイズに切ること。はじめ、めっちゃくせました。卵を煮に入れて
しまって、卵がそれだけになっちゃった。が、手こまりました。
(全部)

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だし味がうすいがおいしかった。



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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

1月 3日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

そうじ 雑煮

使った材料

大根 氷菜 ミツバ 鶏肉 かまぼこ ちりめん (だしパック)

工夫したところ

具の量とだしの多さ。なぜなら具材の量が多いと食べづらいし臭いが入りやすくなるのでお湯と具のお湯を分けてお湯を別に入れてお湯をふくくして焼くこと。 考えた

むずかしかったこと・こまったこと

一口サイズで切ること。大きさとかがばらばらになり、こまかたから。

作った料理の写真や絵

ちりめんとお湯が煮えたら

お湯を分けてお湯を別に入れてお湯をふくくして焼くこと。



食べた人のご感想

鶏肉と大根のお出汁があまりおいしい
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⇒





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

1月7日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

肉じゃが

使った材料

じゃがいも・豚肉・にんじん・たまねぎ
かつおぶし・酒・みりん・しょう油

工夫したところ

火の煎りお肉-にするように、野菜の大きさをそろえて切ったこと。

むずかしかったこと・こまったこと

少しはこみすぎて、じゃがいもがいくずあくしよたこと。

作った料理の写真や絵



食べた人の感想

かつおぶしでだしを取った肉じゃがは、優しい味でおいしかった。

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

12月31日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまきたまご

使った材料

こんぶ、かつら節、たまご

工夫したところ

時間もはやくながらした

むずかしかったこと・こまったこと

たまごをひっくり返すこと

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

今まで食べたたまご焼きの中で一番おいしかったです。ふわふわでくずれにくく、とても食べやすかったです。また食べたいです。

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♪



だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

1月 6日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

肉じゃが

使った材料

肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、糸こんにゃく

工夫したところ

ぎょうぎょうを多くしてあまめにしました

むずかしかったこと・こまったこと

ネカめていたので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

上手にできてました。あじしかったです



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

12月 25日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おなべ

使った材料

コンブ、いりたけ、ふたにくぼくさいとり、つくに、
しょうゆ

工夫したところ

なべの火の強さをきをつけました。

むずかしかったこと・こまったこと

なべにさあるときあつかった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

二日めのぞうすいがさいこうにおいしかった。



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

12月 1日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

にぼし、みそ、油あげ、とうふ、ねぎ

工夫したところ

上手に作れなくても、「和食だし体験講座」で習った「お味とかも意識して作った」の時間や分量をしっかりとらえた。

むずかしかったこと・こまったこと

とくになかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

みそ汁（おまけにだしを自分でとって）は初めてだったので、しっかりと見守りました。ほぼすべての工程を自分一人で作りました。一生懸命作ってもらったものは、とてもおいしかったです。これから料理に興味を持ってどんどんチャレンジしてほしいです。

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まし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

1月 1日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おそでうに

使った材料

だし、白みそ、塩、うすちしほやう

金時、にんじん、大根、もち、糸エ、白かまぼこ。

工夫したところ

金時にんじんを木の葉の形に切った。

むずかしかったこと・こまったこと

にんじんはなたくてセカツにできなかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしがきいておいしかった。

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

1 月 7 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

七草がゆ

使った材料

七草・だし汁・ご飯・塩

工夫したところ

- ・七草を1回ゆてた(あくぬきのために) あくぬきをすれば苦味が
- ・七草を糸田かくち切りにして食べやすいようにした やわらかから!!

むずかしかったこと・こまったこと

- ・七草を細かく切ること
- ・塩をとりにくらしい(るのか)

作った



食べた人の感想

- ①自分・塩の味がまいていておいしかった。後思えばより七草が糸田かくち切りにして食べやすかった。
- ②お母さん・すごくやさしい口味で、胃やすめによかった。

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まし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

1月7日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おでん

使った材料

だし、ちくわ、もち、いんげん、ぎつまあげだ、いんげん、しらたき

工夫したところ

味がしつかりしみるように、固めくこと。

むずかしかったこと・こまったこと

作った料理の写真や紙



食べた人のご感想

頑張って作り、味が深くて大変美味しいおでんでした。

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

12月30日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

けん汁

使った材料

こんにゃく、豆腐、にんじん、大根、油あげ

ふた肉、ごぼう、みそ、かつお節

工夫したところ

だしをとったところ。

むずかしかったこと・こまったこと

野菜をきん等に切ること。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしかった。
かつおのだしが
よくきいていた。

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

月 3 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそしる

使った材料

とうもろこし、人参、おだし、みそ

工夫したところ

おしょうゆの代わりにおだしを使った。

むずかしかったこと・こまったこと

おだしを煮た時に火が弱かったので

作った料理の写真や絵



食べた人の感想

とてもおいしい、おだしも汁がおいしかった。また作りたい。



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 1 月 8 日 **学校名** 西宮市立春風小学校

作った料理 茶わんかき

使った材料 だし たまご しゆび えのき ちくわ
おりん さけ しょうゆ 塩

工夫したところ 口当たりがよくなる ようにらん
ばねを混ぜてみました。

おずかしかったこと・こまったこと 口当たりがよくなるよう
にらんばねを混ぜると、こまに。左向きとお玉の方向が逆だ
とわかっていれにくかったです。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

やさしい味でとてもおいしかったです。
また作ってください。
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

1月7日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

数の子

使った材料

塩・数の子・こんぶ・しょうゆ・料理酒・醤油

工夫したところ

おたにせないようにした。

むずかしかったこと・こまったこと

数の子のうすいかわをむくこ

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

美味しくできていました。

自分がとても好きな味にできていたので良かったです。

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まし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

1月 17日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おひじき

使った材料

かつお節、かつお、わかめ、おひじき、だし、みそ

工夫したところ

おひじき

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

だしパックで普段だしをとっていましたが、
二んぶとしっかり戻してからだしをとるほうがやさしい味でした。
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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

12月28日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

茶碗むし

使った材料

茶碗むしのだし、かつお、伊勢海老、とり肉がゆ

工夫したところ

だしをとけら冷ましお湯にききあらいめしおだしにする

むずかしかったこと・こまったこと

お湯が、おろろろおろろおろろおろろおろろ

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしいにできてだしがよきいて、あつたにしている



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

月 6 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みぞれ

使った材料

ミぞれ みぞれ、こんが、かつお、大根、はくせい

工夫したところ

大根を少し細かく切ってまかくしたほうがいい。

むずかしかったこと・こまったこと

みぞれのちぎりがむずかしかった。お水で取り除くのがむずかしかったです。お水に1分ほどさらしてから水気を絞って使ったほうがいい。

作った料理の写真や絵



食べた人の感想

教えてくれたら、おみそ汁をだしから作ってくれ。材料も買ってきて作ってくれました。とてもおいしくできていました。



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。



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

12月3日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おせうじ

使った材料

・かつお節 ・こんぶ ・しんじん ・ごぼう
・大根 ・とり肉 ・あもち

工夫したところ

だしがよくしめるように工夫した。

むずかしかったこと・こまったこと

特になし

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしい だしの味がしつかりする。

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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

1月2日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おじいちゃんのカツマイモみそ汁

使った材料

カツマイモ・油あげ・わかめ・ふかつお節

・こんぶ・ねぎ

工夫したところ

おじいちゃんの前より大きいカツマイモを使った。ふつうかせないようにした。カツマイモをかたすぎずやわらかすぎず調整した。具を入れる順番火加減

むずかしかったこと・こまったこと

カツマイモのかたさの調整が少しむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人の感想

とてもやさしい味でおいしかったです
ありがとうございます！！

自分で作った
野菜みそ汁は
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ましたものとさせていただきます。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

12月31日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

年こしそば

使った材料

- だし(かつおとこんぶ)
- そば
- えび天
- しょうゆ
- ねぎ

工夫したところ

- こんぶをふっとうする直前に取り出す。
- そばをゆですぎないようにゆ。

むずかしかったこと・こまったこと

- かまぼこを同じ厚さにすること。
- かつおぶしがふっとうした後火を消してかつおぶしがしずんだらうわすみをこすのかまぼこがしずんだ。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

- とてもおいしかったです。
- おだしがおいしかったです。みんなが「おいしい」と言ってくれたのでうれしかったです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪・・・動画はこちら⇒



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

11月 7日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまきたまご

使った材料

たまご かつおぶし ごま油

工夫したところ

たまご焼き用のフライパンにごま油をしい、風味を引き立てた。

むずかしかったこと・こまったこと

こげないようにすること。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おだしの風味がきいていてとてもおいしかったです。
上手にできましたと思います。

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

1月 8日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

みそ、こんぶ、出汁、出汁パック、にんじん、大根、ねぎ

油あげ

工夫したところ

栄養たっぷりにするために野菜をゆめに入れた。

むずかしかったこと・こまったこと

ねぎのなまめしかりがむずかかった。

作った料理の写真や絵



食べた人の感想

こんぶのだしがさびている。野菜のあまみも感じられて、とてもおいしかったです。家族のために作ってくれてありがとう。(母)

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。



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

1月 4日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまき卵

使った材料

卵3個・だし(かつお)大さじ3

・砂糖 大さじ1、みりん 大さじ1/2、はちみつ 大さじ1/4
塩 少々

工夫したところ

だしをとるのが少量だったので、なべを使わずだしをとれた。

むずかしかったこと・こまったこと

卵をひいて返すところ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

かつおダシのかおりと
味がよくておいし
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

1月 5日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまきたまご

使った材料

たまご 1個 おひつまみ さとう 小さじの半分
しょうゆ 小さじ だし

工夫したところ

たまごをまく時にくねくねいようになりました
たまごをでいねいにまいた
だしをとるとき時間をまもった

むずかしかったこと・こまったこと

たまごをまく時にくすれてむずかしかったけど、母にいろいろしてくもらった
だしをとる時のかつお節の量があずかしくれたこと

作った料理の写真や絵



↓大根おろしも
そえました

食べた人のご感想

少ない調味料でとてもおいしく頂きました。
出汁を生かした料理を作れていたと思います。家族全員で大絶賛でした!!

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まし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

月

日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

・油あげ、わかめ、かつおぶし、こんぶ、白みそ

工夫したところ

・こんぶを一日つけた。
・みその量

むずかしかったこと・こまったこと

かつおぶしを、し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

少しこかったけど、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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

1月7日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みぞれ汁

使った材料

ビーフ肉、赤葱、みぞれ、にぼし、ごぼう、たけのこ

ごぼう、たけのこ、みぞれ

工夫したところ

赤葱をみじん切りにした

みぞれは、みぞれ汁に
にぼしを入れて煮込んだことでした。

むずかしかったこと・こまったこと

にぼしだけでは、お母さんが
うまかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

煮干と昆布の出しがおいしくとれました。



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。



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

12月26日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

お味噌汁

使った材料

お味噌、お豆腐、お白菜、おわかず

工夫したところ

野菜の切り方 お味噌を大匙から
1に大匙半に 1に(6)と1に

むずかしかったこと・こまったこと

お味噌の調整

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

冬野菜の甘みとだしの風味がとてもよく出ていて
おいしかったです。 母より

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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

12月30日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

ヒーマンの肉詰め・みそ汁

使った材料

ヒーマン・合いびき肉・たまねぎ・にんにく・塩・しょう油・卵・だしクレー

みそ汁・人参・たまねぎ・だし汁

工夫したところ

ヒーマンの肉詰め・目がすくいたかたけとがんば、たまねぎをみじん切りした
みそ汁・人参のだしをとるためにお湯にすそつけアモ、人参のあじがしなかつたので
量を増やして調理した。

むずかしかったこと・こまったこと

合いびき肉・たまねぎ・しょう油をボウルに入れてしかりよく混ぜた。たまねぎをみじん切りにした。たまねぎをみじん切りにした。たまねぎをみじん切りにした。

作った料理の写真や絵



食べた人の感想

「ヒーマンの肉詰めはおいしいが、たまねぎの味が少し強かった。たまねぎの量を減らしてほしい。たまねぎの量を減らしてほしい。たまねぎの量を減らしてほしい。」
「ヒーマンの肉詰めはおいしいが、たまねぎの味が少し強かった。たまねぎの量を減らしてほしい。たまねぎの量を減らしてほしい。たまねぎの量を減らしてほしい。」

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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

1月 8日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

うどんすき

使った材料

だしパック、うどんのゆめはくさい、えのま、ねぎ、
とろろ、魚の骨

工夫したところ

- ・具材を入れた時に水がなくなるのを計算してゆめはくさいの味つけに気を配った。
- ・しょうゆやお酒・塩の量

むずかしかったこと・こまったこと

だしを入れたかららんどろろからだしパックをカットする。
にだしを入れるとおいしくないので、だしからとりだしパックの味を減らした。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

味も調度よく、だしのおまじないが感じられて、美味しく食べられました。

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まし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

1月 7日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそしる

使った材料

だしこんおぎたきあき にんじん かつお、みそ

工夫したところ

みそをとがす時、おしのだしじりてだしませてとがした。
みそをとがした後に火をつけて、一旦強火であげて火をとがす

むずかしかったこと・こまったこと

たきあきやおぎを切る時セリにくかった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

水にこぶも入れるところから、野菜の皮むき、切る、全て自分がやりました。
母は全て見ていただけだったので、がんばってくれました。出汁の味が良く
出て、とてもおいしいおみそ汁でした

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。



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

12月 27日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

ふたじきしほ

使った材料

にんじん 大さじ2 人参 しょうが 大さじ2
ごぼう 大さじ2 こんにゃく 大さじ2
しらたひ 大さじ2 だし 大さじ2

工夫したところ

食がおいしくなった。しょうがの味は
のこりが残ったまま。

むずかしかったこと・こまったこと

生姜の味がおいしいので、大さじ2の生姜を
かき混ぜて、味がおいしくなった。

作った料理の



食べた人のこ

たくさんの具材を切るのが大変だったけど、がんばって切ったね。
味がしみてとてもおいしかったです。また作ってください。
これからは色々な料理にチャレンジしてみようね。

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まし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

12月26日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

みそ、豆腐、あげ、ねぎ

工夫したところ

みそは1杯すぎない(塩分が少な)

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

おいしかったです。

おうちで料理にチャレ

※ご記入いただいた内容は、大阪ガスネットワーク
この用紙のご提出をもってご了承いただいたものと



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

月

日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

春雨の味噌汁

使った材料

春雨 カツオ節 味噌

工夫したところ

味噌の量を調節して味を止めた

むずかしかったこと・こまったこと

なし

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

美味しかった

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まし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

1 月 5 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おやこ丼

使った材料

とり肉・たまねぎ・しょう油・さけ・みりん・ごま油・たまご

工夫したところ

ごま油の表面の白い部分はなるべく落とすようにした。

むずかしかったこと・こまったこと

たまねぎを切るころ

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしもしっかりときいて、たまごもふんわりで
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

1月3日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

豆腐、いりこ、煮干し、油あげ、ねぎ、みそ

工夫したところ

みそもよがす所。

むずかしかったこと・こまったこと

豆腐を切る所。

作った料理の写真



食べた人のご感想

お出汁が良くできていて
ほとほと味でした。

母★★ 豆腐、油あげの切り方がすごく上手で
祖母…とでもおもしろかったです。
また作ってほしいと思いました。

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

1 月 8 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おでん

使った材料

かつお節、こんにゃく、たまご半、たいこん、ちくわ
ごぼう、もちきんちやく

工夫したところ

昆布だしの量に気がつけたことです。

むずかしかったこと・こまったこと

たまごからをむくときなかなかむけなくて、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

・かつお節のにおいがよくておいしかったです。
・食が尽かぬの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

1月 7日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みぞれ

使った材料

こんががっかぶがしたまもきおかめみぞれ

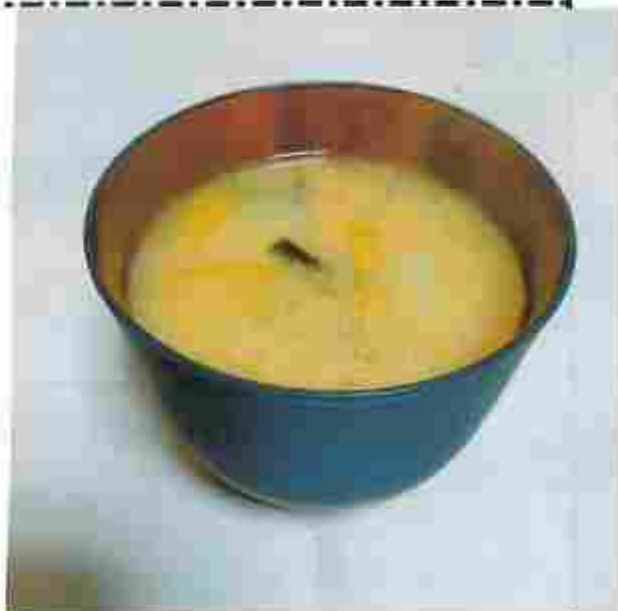
工夫したところ

こんががっかぶがしたまもきおかめみぞれ
みぞれはき

むずかしかったこと・こまったこと

かっかぶがしたまもきおかめみぞれ

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしがほろほろの感じがおいしかった



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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

1月 4日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまきたまご

使った材料

たまごニコ しょうゆ小さじ5 だし45mL きとう小さじ1/4
塩少々

工夫したところ

とくになし

むずかしかったこと・こまったこと

だしまきたまごをま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

おいしいだしまきにまごができました!! とてもおいしかったので、
いっものやっよりおいしかったよ!!



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

12月31日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

年越しそば

使った材料

そば・かまぼこ・だし・しょう油・酒・砂糖・ねぎ

工夫したところ

そばを入れると、味がうすくなるから、最初には味をきりめにした。

むずかしかったこと・こまったこと

味つけの時にしょう油をどれがけられるか(う)せいの。

作った料理の写真や絵



食べた人の感想

おいしかった。かまぼこがじょうずに切れていた。

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

1月 2日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おぞうに

使った材料

こんぶ・かつお節・いりこ・にんじん・大根

・鳥肉・三葉・ふかまぼこ・まもち

工夫したところ

火のとおりにくい食材をすきにだしじょうにいれた。

むずかしかったこと・こまったこと

食材を均等に切るのがむずかしかった
三葉の葉のまくらを切るのがむずかしかった

作った料理の写真



食べた人のご感想

小さい時は、だしパックを使っていたので、
時間をかけて、おだしをとると、とてもおいしく感じました。

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。



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

1月 7日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おみそ汁

使った材料

だし(こんぶ、かつお)、みそ、豆腐、ねぎ

工夫したところ

こんぶを1時間ほど水につけておいた。

むずかしかったこと・こまったこと

かつおぶしをざるでこ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

普段は市販の粉末だしを使っていますが、こんぶとかつお節でだしを取ると、だしが濃くなり、とてもおいしかったです。
こんぶとかつお節をあわせ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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

1月5日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おでん

使った材料

こんにゃく、かつお(だし)、たまご、こんにゃくにゃく、ちくわ、ひらたけ、大根

工夫したところ

大根をすりおろして入れたこと

むずかしかったこと・こまったこと

だしがりにじょうろがないように、弱火でたいたので時間がとてかかったこと。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

あじがしみていて、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。



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

12月 27日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

豚汁

使った材料

豚肉、さつまいも、しめじ、こんにゃく、はくさい、にんじん

大根、あけ、とうふ、みそ、かつお節、シラス

工夫したところ

具材を切るとう。大根やかたいものをとこむとう。かたきものをすりおろすとう。先にゆいてあじかきしめておく

むずかしかったこと・こまったこと

具材を切るとう。とうふを切るとう。しめじの下の部分を切るとう。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

白菜のあじかきにあって、とてもおいしいかった。いろいろな具材にあじかきして、とてもおいしいかった。とうふは、かたいものをとこむとう。かたきものをすりおろすとう。先にゆいてあじかきしめておく。さつまいもは、その風味があじかきして、とてもおいしいかった。

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まし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

1月9日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おぞうに

使った材料

大根、とり肉、だし(昆布、かつお節)、三葉かまぼこ、
にんじん、おもち

工夫したところ

にんじんと大根の太さを気をつけました。

むずかしかったこと・こまったこと

とり肉のかわかきるのむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしの香りがおいしかったです。



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

12月30日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おみそしる

使った材料

かつおぶし、水、もやし、とうふ、~~わかめ~~
にんじん

工夫したところ

4人分なので、20g、800ccで作った。

むずかしかったこと・こまったこと

水のふつとりの、ちがひ。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

かつおぶしを使っただしはとこもおいしいが、だし
いづれもおみそ汁よりおいしく感じた。
黄金色のだし、きれいな色をしていてね。

ミニかんぞう ①
だしをいれた、かつおぶしは味×
だった。

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まし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

12月 31日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おぞうに

使った材料

だし・コトバネ・かつお節

具・鳥肉・かまぼこ・ふ・三葉・しいたけ・もち

工夫したところ

だし以外の調味料をできるだけ使わずおいしくした。

むずかしかったこと・こまったこと

かつお節コトバネを入れてからおいしくするために早めにだしをたぐり煮る所。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

お正月の季節にぴったりの味で、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まし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

12月26日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

とうふ、わかめ、玉ねぎ、白菜、ねぎ
かつお節、根昆布入りとろろ、白みそ、だしりょうめいそ
・くんせいのしけ

工夫したところ

だしをとくために、かつお節を入れた。

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

色んなだしがまいていておいしかった。(一番好きなのは、昆布)

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

1月12日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みぞれ

使った材料

しょうが、あかめ、あずき

工夫したところ

みぞれのこまを言用筋した。

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

みぞれのてせが良かった

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まし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

12月 24日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

茶碗蒸し

使った材料

(だし) たけのこ・かつおだし・しょうゆ・料理酒・たまご
かまぼこ・鳥肉・えび・三つ葉

工夫したところ

だしを合わせだしたというところが
だしをとるときに沸騰をうながさなかった

むずかしかったこと・こまったこと

加熱電子レンジで蒸した時

のかけ人がむずかしくてたまごの割合がむずかかった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

たまごを少しゆいたら、かまぼこのた
おかしかったです

おうちで料理にチャレンジして

※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
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

1 月 6 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

あげだしとうふ

使った材料

もめんとうふ、かたくりこ、だしパック、さけ、みりん、かつおぶし、木根のり

工夫したところ

揚げかーとうふの水をきるためにキッチンペーパーでつつんで電子レンジであたためたこと。

むずかしかったこと・こまったこと

かたくりこを調節がむずかしかった

50

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

- ・ こんなの初めて食べた。おいしかった。
- ・ カリッとあっていた。



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

12月31日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おにしめ

使った材料

にんじん・きぼう・とりにく・こんにゃく・れんこん

工夫したところ

とりにくのあじらみがないのをきりおとし

た。

むずかしかったこと・こまったこと

とりにくをきるのがむずかし

かった。れんこんがむずかしくてきりしにくかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おにしがとても美味しかった。根が強く野菜や肉を切って天ぷらにしたいと思います。
祖母もおにじいといふも初めて行な 婦科で嬉しかったようです。

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

12月 26日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

肉じゃが

使った材料

ぶた肉・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・糸こんにゃく・かつおと昆布のだし・ねぎ

工夫したところ

じゃがいもや、にんじんなどを、ちょうとよい大きさに、食べられるように切ったよ。一番最後にねぎを上に乗せておいしそうに見せた。

むずかしかったこと・こまったこと

じゃがいもが切るのがむずかしくて、うまく切りにくかった所。じゃがいもの皮をむくのが、こまかしくて、少しこまった所。

作った料理の写真や絵



食べた人の感想

いつもより、少し時間をかけて、だしをとって作った事で、出汁の旨味とやさしい味になっているととても美味しかったです！

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

1月 15日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

肉しんが

使った材料

玉ねぎ、人参、しんが、しょう油、さとう、
料理酒、みりん、肉系だし、

工夫したところ

火かけん

むずかしかったこと・こまったこと

火かけん、しょう油のピロク

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

具がゴロゴロしていておいしかった。
六

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。



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

1月3日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

こんぶ、かつお、昆布、豆腐、人参、
大根、白菜、にんじん、ネギ、みそ

工夫したところ

こんぶを長く水につけた。

むずかしかったこと・こまったこと

みその量

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

味がよかったけといおいしかった。
昆布とかつおのバランスが良く美味しいみそ汁でした。

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。



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

1 月 6 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

たまごがし

使った材料

卵、だし、たまごごし

工夫したところ

おろしをきざしにきざしにしてみました。

むずかしかったこと・こまったこと

たまごごしをきざしにきざしにしてみました。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とてもあまくて、ふわふわで、とてもおいしく、たまごのあじがしっかりとしていました(笑)

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。



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

12月26日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

切り干し大根

使った材料

切り干し大根、油あげ、ニンジン、こんにゃく

工夫したところ

とんぼりの具の大きさにすればいいがわからなかった。
なので、こう工夫した。

むずかしかったこと・こまったこと

にじめること

具を入れる時

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

にじんの千切りが食べられました。
味がしみてい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

1 月 2 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまきたまご

使った材料

たまご・サラダ油・粉まねし・しほ・さし・みりん

工夫したところ

しほにはだし汁がいてあったけれど、お家で粉まねしにした。

むずかしかったこと・こまったこと

しほがまねかえかこになりませんが、しょう油しほに代わってしほとしょう油がなくてお家でたまごがなくて(だし汁)にしてしまいました。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

形はよく焼けていたと思います。

塩味がきいていました。

お茶づけに
最適です。

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よう♪



だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

1月 6 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おひひ

使った材料

だし、牛蒡、こんにゃく、しらす、味噌、おろし、
たまご、しょう油

工夫したところ

おろしを混ぜてつくりたい

むずかしかったこと・こまったこと

おろしを混ぜてつくりたい

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしがシミシミ〜♡で、とっても
おいしかったです！
（本もポカポカになりました！！）

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

10月 7日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまきたまご

使った材料

たまご・しょう油・さとう・だし

工夫したところ

火弱く時のひっくりかえすところ。

むずかしかったこと・こまったこと

たまごをわること

作った料理の写真や絵



食べた

だしかきま

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

1月 2日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おでん

使った材料

大根・ねぎ物・こんにゃく・たまご

工夫したところ

大根はやわらかく煮るようにしたゆでました。

むずかしかったこと・こまったこと

ゆでたまごを作るのがむずかた。量が多すぎて一つの釜にもぎれなかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

色々な食材がりの出汁も出ていました。
大根はどよもやわらかく炊けていました。

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

12月30日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまきたまご

使った材料

たまご4個、塩2分の1ぱいさとうぱい、だしおたま2ぱい
(小さじ) (小さじ)

工夫したところ

たまごがフライパンにつかないようにお返し油をひいた。
たまごの下にもたまごがいくようにフライパンの中でたまごをお返しと持ち上げた。

むずかしかったこと・こまったこと

お返し油をひいて、たまごの下にもたまごがいくようにフライパンの中でたまごをお返しと持ち上げた。
たまごをまくのかと途中でくずれたりしてむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

初めてのたまご焼きとても上手においしくできました。
まくことが大変そうでしたが、最後までやりきることができました。
また作ってみたいです！

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

1月 8日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だし巻き卵

使った材料

こんが、かつおだし、しょうゆたまご

工夫したところ

左の取りかた

むずかしかったこと・こまったこと

たまごをひっくり返すと

作った料理の写真や絵



合せだして

食べた人のご感想

ふつうに焼くよりもだし巻き卵に比べて味がでていて美味しかったです。また作ってみたいですね。普段の卵焼きよりも少し味が薄くて美味しかったです。母

風味がすごく良かった。残っただしはおひたしにしました。母

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

1 月 6 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みぞれ

使った材料

かつおぶし ねぎ みぞれ

工夫したところ

みぞれ

おもしろかったこと・こまったこと

みぞれ

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

かつおぶしの風味がよい

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

12月30日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまたまご

使った材料

たまご コンブ かつおぶし

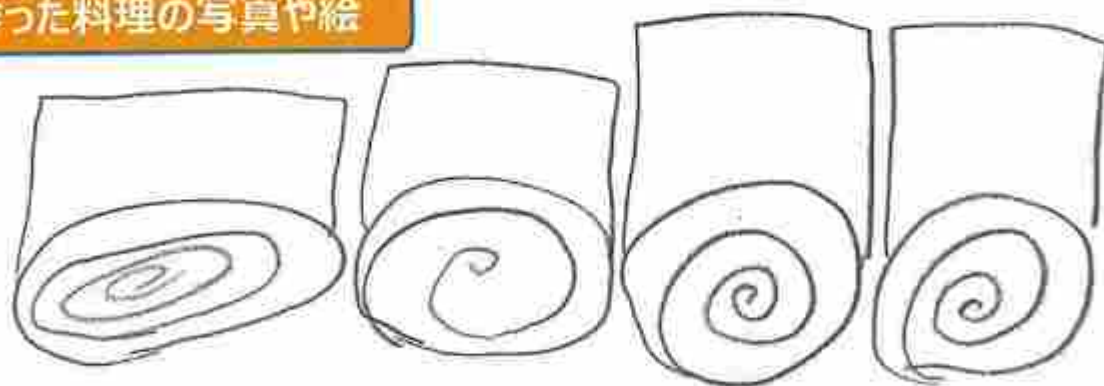
工夫したところ

かつおぶしは木いたしだけかきあげた。
おれいにおけまらした。

むずかしかったこと・こまったこと

たまごをまくとまぐが飛んでしまった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

あじがなくておいしかった。

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

12月 28日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

みそ、だし、ねぎ、玉ねぎ、じゃがいも、
だし

工夫したところ

入れる川魚をきかたにい物から入れた。

むずかしかったこと・こまったこと

みその量が量本がうすくてきかたにするの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

みその量がちょうどよく、具の大きさが一口サイズで、
うどよかった。

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

12月 ? 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

わかめ、白ネギ、もち

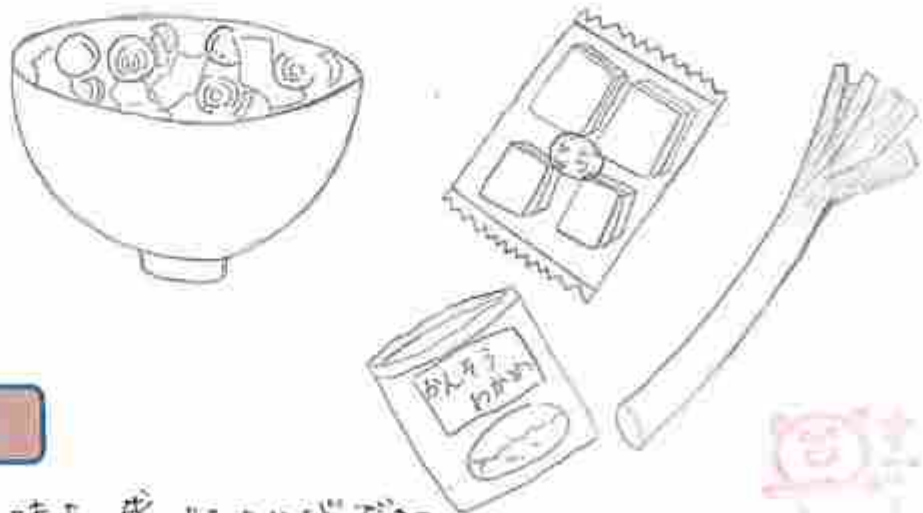
工夫したところ

みそをいつもより少なめにして、出汁の味が際立つように作った。

むずかしかったこと・こまったこと

みそとおたまの上でとかすのがむずかしかった。
いつ、みそを入れたらいいのかが分かりにくかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

しっかりおだしの味を感じることができて
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。



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

1月

17日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまきたまご

使った材料

たまご かつお節のだし しょうゆ お料理酒

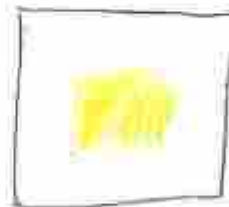
工夫したところ

うまからくふらほうに気がついた。

むずかしかったこと・こまったこと

まぐりまにまぐり

作った料理の写真や絵



断面図

食べた人のご感想

きれいに巻けていました。

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

12月29日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みぞれ汁

使った材料

麦みぞれ煮干し・大根・わかめ・しょう

工夫したところ

わかめが長いからおりたかんを切ったこと。

むずかしかったこと・こまったこと

大根を同じ大きさの大きさに切ったこと。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

具はてねいに切っており、みその味もちゃんとよくおいしかったです。
また作って下さい。

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

12月 31日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

年こしそば

使った材料

○そば

○めんつゆ

○煮干し

○しょうゆ

○ねぎ

○こんぶ

○しお

○

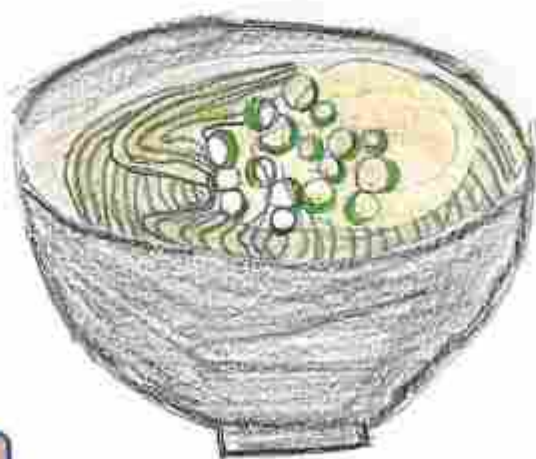
工夫したところ

スープがしょうゆで真黒にならないように口赤見しなから、塩としょうゆを増やした。そばのゆがき方は、ドレッシングよりすきないようにかたさを見ながらゆがきました。

むずかしかったこと・こまったこと

煮干しの豆鮫と内蔵をとるときに、しっかりとらないと焦って飛ぶので、ゆがきながら見ながらゆがきました。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

はんこ飯の後に食べたので食べれるわけないと思っていたけど、とてもおいしかったので全部食べちゃいました！

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

1月9日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまきたまご

使った材料

たまご2こ、しょうゆ、だし、ましょう

工夫したところ

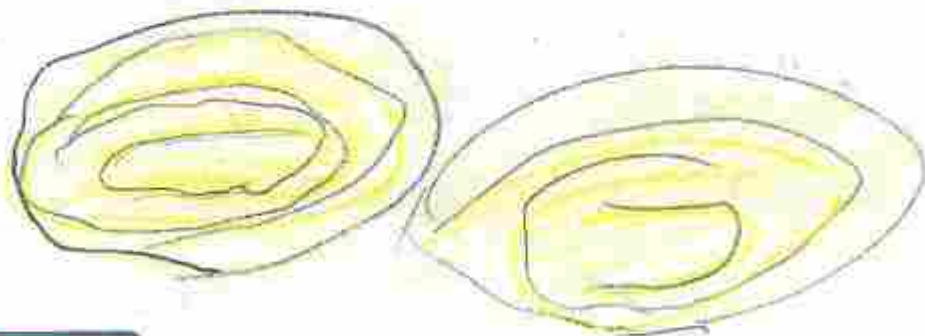
ゆつくりたまごを煮いた。
まぜるとき空気をいれたからまぜた。

むずかしかったこと・こまったこと

たまごのしりをよくまぜるの

かたがた、かたがた、たまごがこぼれてくるのが
かたがた

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

初めて作った玉子焼にしてはとってもおいしかった。(父)
作っている時に1回目はほとんどつぶれていたのに2回目はくまなくとろろに
巻けていてセンスがあるよ、と思った。また作りたい。(母)

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 月 日 **学校名** 西宮市立春風小学校

作った料理 だしまきたまご

使った材料 たまご(4個)だし汁(大さじ4~7)うす口しょう油(小さじ2~2と1/2)お味噌(大さじ1/2)みりん(大さじ1/2)

工夫したところ

油をひくときにフライパンをかたむけないと広がらないから油をひいたらすぐにフライパンをかたむけたこと

むずかしかったこと・こまったこと

たまごを火炙くためにたまご液を1/5量ほど入れないといいからたまご液をたくさん入れても液も土焦るからどうかをうせにするのがこまった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

やわらかくてたまごの味がしていい美味しかった



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まし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

1 月 5 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

たきこみ ごはん

使った材料

にんじん ひじき ごぼう とりかわ お酒

しょうゆ みりん こんぶだし

工夫したところ

とりかわも入れしとりかわがらもだしがでるようにした。
たべてたいた。

むずかしかったこと・こまったこと

だし

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だし出汁がおいしい 味がすも
素材の旨味がしっかり感じられとてもおいしい料理です。



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

1月 2日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

お雑煮

使った材料

水、かつお節、おだし、大根、ひよこ、白めし

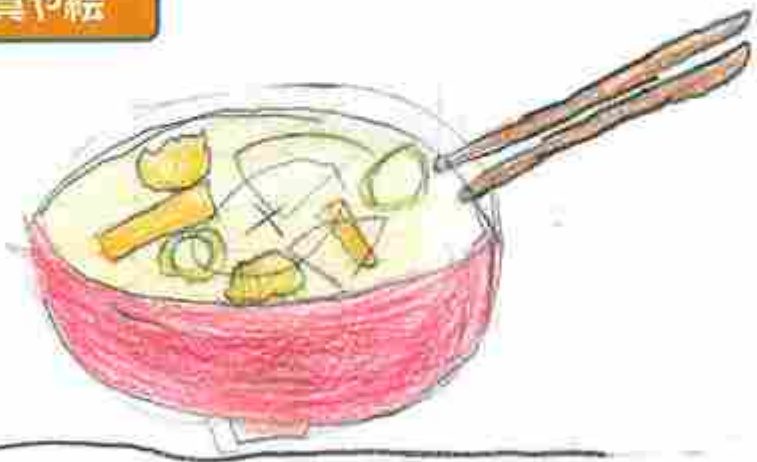
工夫したところ

かつお節も一緒に煮たのでだしが濃くなった。

むずかしかったこと・こまったこと

かつお節を全部とりたいところ。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

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

12月25日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

かきたまひる

使った材料

かまゆ(米粉)、たまご、かつお、ししよゆ

工夫したところ

かつおのだしがすきだからゆめに火を入れたまごがやあらくなるようにした

むずかしかったこと・こまったこと

たまごを煮るとき

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしの味が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

1 月 2 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

たきこみご飯

使った材料

にんじん・豆なしめし・ごぼう・にしき

白だし・水・米
(白だし)

工夫したところ

材料を食やすいように小さめに切り分けた。
水のだしはどの分量をまろがえないようにきっちり量った。

むずかしかったこと・こまったこと

小さく切るときにまた切りやすくなった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

少しあじがでかたがらも少し少なくしてよかった。
少しこぼれたけれど、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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

12月 30日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

にしめ

使った材料

ごぼう、さといも、ごぼう、とりこ

工夫したところ

あじのちみせつをかんはめた。

むずかしかったこと・こまったこと

あじのちみせつをきをつけた。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

ちよっとあじがうすいかな。と思っただけどうごくおいしかったです。これからもつくってほしいです。



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

12月30日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそしる

使った材料

だしこん、たまご、あわせみそ

工夫したところ

ごきい、うすきいよこ

むずかしかったこと・こまったこと

ごきい、うすきいよこの味にあること

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 11月3日 **学校名** 西宮市立春風小学校

作った料理 ちゃんぽんむし

使った材料
めん太夫、だし、たまご、わかめ、しょうが、いりこ

工夫したところ
しょうがは、みじん切りにした。

むずかしかったこと・こまったこと
めん太夫

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしかった。
めん太夫もがボロボロ



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 12月30日 **学校名** 西宮市立春風小学校

作った料理 みそ汁

使った材料 みそ・わかめ・とうふ、しゆあげ

工夫したところ ・少しみそを多くして味をこくしたところ。

むずかしかったこと・こまったこと ・具の大きさなどをしょうじゅうに合わせること・水の強弱を気をつけること。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしがしっかりと入っていて、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 12月 25日 学校名 西宮市立春風小学校

作った料理 きつねうどん

使った材料 とうもろこし、ねぎ、しいたけ、にんじん、こんがだし

工夫したところ

むずかしかったこと・こまったこと だしをとるとき、うしろすまで気がつけなくていけない。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想 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

月 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそ

使った材料

みそ、なす、ごぼう

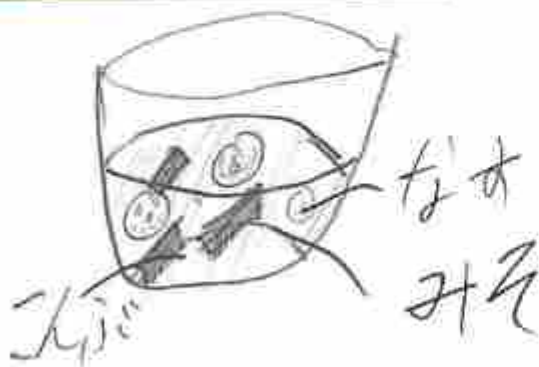
工夫したところ

なすのやわらかさや酸味や味がたけりよりに馴染んだ。

むずかしかったこと・こまったこと

なすを切るのも、なすみそをよりの味が合わなかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

みそとのみそしるおいからたけりよ! 感謝



おうちで料理にチャレンジしてみよう♪...動画はこちら⇒

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。
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

1 月 8 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

うどん・そば

使った材料

うどん... 10cm×10cm くらい

かつお節... 6g

あじろあげ

水... 1500cc

かまぼこ

ねぎ

おろし... 大さじ 2 しょう油... 大さじ 1 さとう... 大さじ 1 しょうゆ... 大さじ 4

工夫したところ

おそばにもうどんにもどちらでもあつ出汁を作ること。

むずかしかったこと・こまったこと

調味料の味のろっせい

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。よかばんはまりました。」

「かりゆうだしとは全くちがうおいしさで、家の中がだしの... 香りでいっぱいでした！」

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

1 月 9 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

だし巻、わかめ、かつお、こんぶ、みそ(赤身)

工夫したところ

みそをふっとうせかい

むずかしかったこと・こまったこと

こすときに、こぼれた。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とてもくがあり、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

1月6日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

とんじろ

使った材料

うたにく・こんろ・にんじん・だいこん・ごぼう・わかめ
しんじゆ・えのき

工夫したところ

こんろのだしをとったあとも、それを切って、とんじろの中に入れて。

むずかしかったこと・こまったこと

みそをとくこと。
わかめがとれなかった。

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まし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

12月26日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みぞれ汁

使った材料

かつお節とろろ、わかめ、ねぎ、みぞれ

工夫したところ

かつお節をつかっただしを作った所

むずかしかったこと・こまったこと

みぞれを使ったところ

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

かつお節の「香り」ととろろのがわらか食感でおいしかった。▽

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。



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

1月 1日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おせうに

使った材料

かつお、昆布、しりみぞ、とうふ、ごぼう、なつめ

工夫したところ

昆布を少し入れる。

むずかしかったこと・こまったこと

だしをきるかつおと昆布の量

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

昆布とかつおのだしがきいていてしりみぞの味がよりいっそう
おせうにがおいしかった

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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

1月 3日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

高野豆腐

使った材料

高野豆腐

工夫したところ

たっぷりのだしでしめる。

むずかしかったこと・こまったこと

うすけしゅゆが少なかったのでもう一回煮たので色がくすんでしまいました。

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

1 月 7 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

ぞうに

使った材料

とうふ・大根・かまぼこ・うすあじ(小さいも(黒いも))
しょうゆ・だしもち

工夫したところ

小さいもを小さく切った。(水も)魚も(に気をつけた)

むずかしかったこと・こまったこと

しょうゆの量の調整がむずかしかった。また、いりょうを切るのが目
くてもむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしくできました。
里芋がおいしかった。



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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

12月28日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

うどん

使った材料

かつお節、うどん、かまぼこ

工夫したところ

しっかりかつお節のだしをとった。

むずかしかったこと・こまったこと

うどんをどれだけゆでるか。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

かつお節のだしをきいて、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まし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

12月 26日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそしる

使った材料

だしにぼし

味噌・しょう油・おろしおろし

工夫したところ

にぼしの頭と尻尾はとらず

みその量をきき、みそを入れてはじ火をけ

おもしろかったこと・こまったこと

みその量とれくらゐが

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とても美味しかったです。

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。



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

1月6日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

かつお節、豆腐、わかめ、ねぎ、みそ

工夫したところ

ふっとうさせないようにみそを入れる。
ねぎを最後に入れる。

おもしろかったこと・こまったこと

うわやみそをそとこすこと。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

ねぎを最後に入れたことで風味が!!
みそを溶かしたからこくもすくもなくおいしかった。

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

1月 7日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

*とじ手羽元の中かき揚げ

使った材料

とじ手羽元・ホタテ・水・塩・こしょう

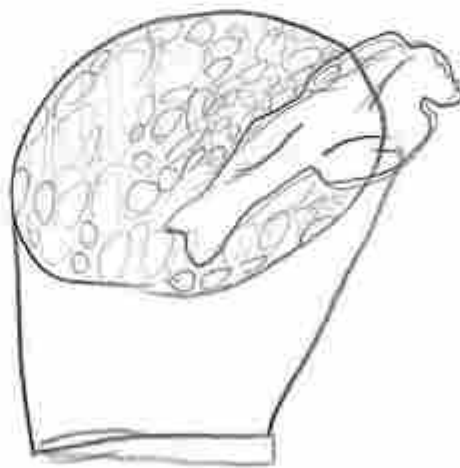
工夫したところ

手羽元のだしが足りたときに長期間に三つお

むずかしかったこと・こまったこと

めんがゆは少し煮過ぎたので、火がけがむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

・日本のおかりより、味がこしておいしかった。

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

7月 30 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

なす、ひょうたん、あけにんじん、かつお、おふし、えのき、
しめじ、みそ

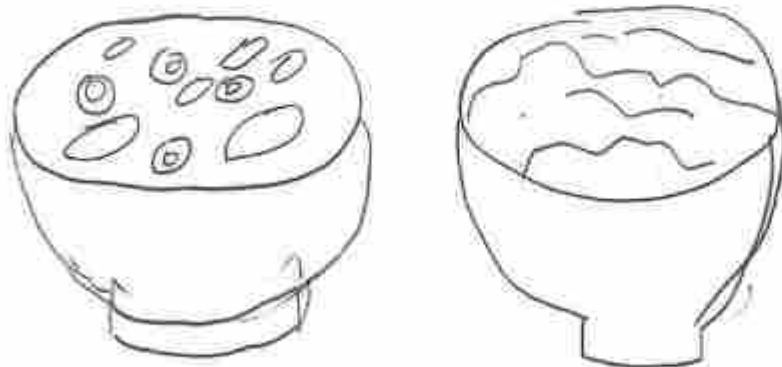
工夫したところ

だしを煮しっかりとった。
火の通りにくい物から入れた。

むずかしかったこと・こまったこと

野菜を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

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

1月8日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

ほろひじき、油揚げ、みえちく

工夫したところ

かつお節を使ってだしをとりました。

むずかしかったこと・こまったこと

かつお節を削るときは、お湯を熱く保つておくといい。

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

月

日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おそうに

使った材料

みずな、お枯

工夫したところ

おもうをこまかいりにして入れたよ。

むずかしかったこと・こまったこと

具材を何層も入れたいのが分からなかったよ。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

関東風のおそうにでおおいしかったです。

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

12月 27 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそしる

使った材料

みそ・とうふ・わかめ・あげ

工夫したところ

ぐまきるときは、スミと 11:00 ぐらいにように工夫しました。

むずかしかったこと・こまったこと

ぐまきるときに、スミにみそを入れて、こ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

とてもおいしくて、びっくりしました。



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

1 月 8 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまきたまご

使った材料

卵 ・ かつおぶし ・ みず
しょうゆ

工夫したところ

たまごなまくときくずれないように気をつけました。
かしづつフライパンの温度を戻してじっくりと
ひしひしに焼きました。

むずかしかったこと・こまったこと

たまごがやわらかすぎるとほろほろとくずれてきて
こまりました。あと焼かけんも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

いつものたまご焼きと違ってふわふわしてとてもおいしかったです！たまご焼きはよく作ってくれるので今回のだしまきたまごも手際良く作れていました。これから一品に困ったときは作ってもらおうと思います。

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まし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

月

日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

ほっこりおみそしる

使った材料

工夫したところ

むずかしかったこと・こまったこと

ふっくらしたうどんはフワッと思ってお世ってしまふ。
おみそは加減しないとうすか、たりかたりする。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしい♪
おみそ汁を食べると心が落ち着きまふ。口も良い加減でした。
お味そのまもちびと良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

1 月 1 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

大根の味噌汁

使った材料

大根、ねぎ、味噌、こんぶ、にぼし

工夫したところ

大根を食でやれ、おろしに切る

おもしろかったこと・こまったこと

こんぶはだしがあまじいおもしろい

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしかった
味もやさしい味がよかったです



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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

1月 9日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそしる

使った材料

はくさい・とうふ・ほんだし みそ

工夫したところ

やさしくかつたきました。

むずかしかったこと・こまったこと

みそがべらましくなくてくせ
んしました。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

やさしくかつたけてみそのわり合もちょうど
よかったです!!

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

12月 31日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おなべ

使った材料

白だし、しおき、しいたけ、肉、マヨネーズ、うどん。

工夫したところ

しおき、しいたけ、ひ肉でだしをとって、おとうゆで、味付けした。

むずかしかったこと・こまったこと

おとうゆするまえ、するまえに、火をつけてこぼれを取り除く。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

美味しかった。

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

1月 4日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそしる

使った材料

みそ、ねぎ、とうふ、こんぶ

工夫したところ

みその量は少なくして少ずつあじのちようこをいれた。

むずかしかったこと・こまったこと

みその量が大きくなるとはつに少くもしくしてこすぎないようにした。それがむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしかったよ♡ こんぶの味がとっても優しくておいしい。出汁がとれたね😊 また作ってね♡

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

1月 9日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

うどん

使った材料

こんぶ、うどん、しょうゆ、肉

工夫したところ

だしをこいくちとこ。

おもしろかったこと・こまったこと

こんぶではあまりだしはとれなかったところ。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

自分はおいしくなかった。
兄と母おいしいらしい。

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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日 12月 26日 学校名 西宮市立春風小学校

作った料理 みそ汁

使った材料 あらびきわかめ

工夫したところ 食べやすいように細かく切った

むずかしかったこと・こまったこと ほうちょうを扱うとき

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とてもおいしかったです。(父)



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

| 月 | 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

はまぐりのあじいもの

使った材料

はまぐり だし、かつお、いし、しょうゆ、みりん、料理酒
みぞれ

工夫したところ

こんぶに切れ目をいれた

むずかしかったこと・こまったこと

はまぐりをそとなどの中に入れて

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしがきいてるともおいしいから、だしが
上手に出来たと思います



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

12月31日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそしる

使った材料

わかめ、油あげ、たまねぎ、ねぎ

工夫したところ

あくをいっぱいこじいた
かつおぶしをいっぱいおたこがしにくた

むずかしかったこと・こまったこと

あくをとって手がうがれた

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしい

かかわりたい

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。



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

1 月 3 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

茶わだし

使った材料

えび・たまご・しょうゆ・しお・ほたて・かまぼこ・きのこ

工夫したところ

だしでしめ、しょうゆ~~と~~などの分量をほめる
表面がでこぼこにならないこと

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



※下手

食べた人のご感想

だしやしおをそらすことしておいしいかな? といっていましたw
けど表面がキレイで見た目は100点でしたね!
明日も作ろうかといっていましたw

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まし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

1月 9日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

とん汁

使った材料

油あげ、大根、肉、ゴボウ、にんじん、
こんにゃく、ねぎ、ごま油

工夫したところ

食べる人数を考慮でかつ
と水の量を減やした。

むずかしかったこと・こまったこと

炒めるときのまぜる

動やがままかいた

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とても美味しかったのでおかわりしました。

今後も料理のお手伝いしてくれたら助かります。(父)

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

1 月 9 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまきたまご

使った材料

たまご (1個) だし (1カップ) 油 (適量) マヨネーズ (適量)

工夫したところ

マヨネーズで味にコクをたし、
焼くときに油を多めにひいた。

むずかしかったこと・こまったこと

たまごをまくところが、

作った料理の写真や絵

だしまきたまご



食べた人の感想

美味しく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まし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

月

日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

こんぶ汁

使った材料

にんじん・じゃがいも・みそ・ほうれんそう

工夫したところ

ふっとうしないうにした

ふっとうしないうにしたからそのいい味がしんじょうするとうはせたい
にさせない!

むずかしかったこと・こまったこと

こんぶをといたす時間があすか

しかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

しかった

ほうれんそうがやわらかくて、とてもおい

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

| 月 | 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おそうじ

使った材料

こんぶ かつおぶし

おまろ だしにん じんじん さといち 2がね

工夫したところ

こんぶを前の日からつけておいた。

かつおーにたろ

だいにんじんを切るよがめしおしとりした。

さといちは角をきりました。

むずかしかったこと・こまったこと

かつおぶしをいれるタイミングがはずれた。

角をきくのがはずれかけた。

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

1 月 1 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おでんに

使った材料

人参、かつおぶし、白みそ、大根、人参、おもち

工夫したところ

おでんに、お湯をながからとくのがすかしかた

むずかしかったこと・こまったこと

おでんに、(人参の)皮をおもちがすかしかた

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

白みそが大好きだからおいしかった。(お母さん)
味のこけちょうどよくておいしかった。(弟)

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

1月 8日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしききたまご

使った材料

たまご・水・塩・醤油・油(フライパン用)
かつお節のだし(今回はかつお節がなかったので
はなのだしを使いました)

工夫したところ

塩を気持とちょっとだけ入れたところ!

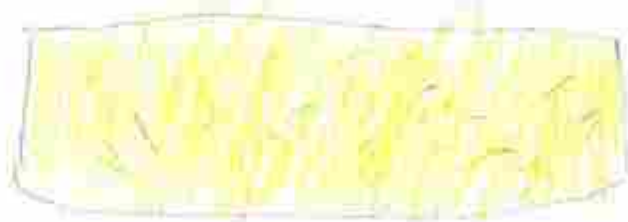
むずかしかったこと・こまったこと

たまごをむくりかえすところかむずかしかった

作った料理の写真や絵



三葉がななだからパセリにしました



食べた人のご感想

うららかにおいしかった
かつおだしがきいていた



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

12月26日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

みそ、こんぶ、かつおぶし、わかめ、あけ

工夫したところ

みそを入れるときに、少しのだしで、いれてから入れたこと。

むずかしかったこと・こまったこと

火の強さを調節すること。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

丁寧にだしをとったので、とてもおいしいみそ汁でした。
簡単に市販のだしを使う事が多いが、時間のある時は
じっくりだしをとってみようと思います。(母)

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

11月21日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそしる

使った材料

こんぶ、みそ、かつおぶし、しょうゆ、きつね、かめ

工夫したところ

かつおぶしはいい入れた。

むずかしかったこと・こまったこと

だしのとるころ、
かつおぶしをとるのが「T=いん」。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしい。いつもとあじがちがっておいしかった。

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

12月30日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

だし 1.5L、味噌、お豆腐

工夫したところ

お豆腐が柔らかく煮ました。

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

包丁が怖い、やけどしお皿がこぼれちゃって見て「お！」が、
でもおいしく出来た。次回も楽しみにしよう。 父お

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

1月5日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそしる

使った材料

にしん たまねぎ ほうれんそう とうもろこし だし 味噌

工夫したところ

いりこのはらちたをと、たことし、たたらたきんだしかでるから)

むずかしかったこと・こまったこと

とうもろこしを煮にむかるところでとろろかくりかやになてしまったこと

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

いりこのだしがきい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まし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

1月9日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまきたまご

使った材料

かつおぶし、卵、だし

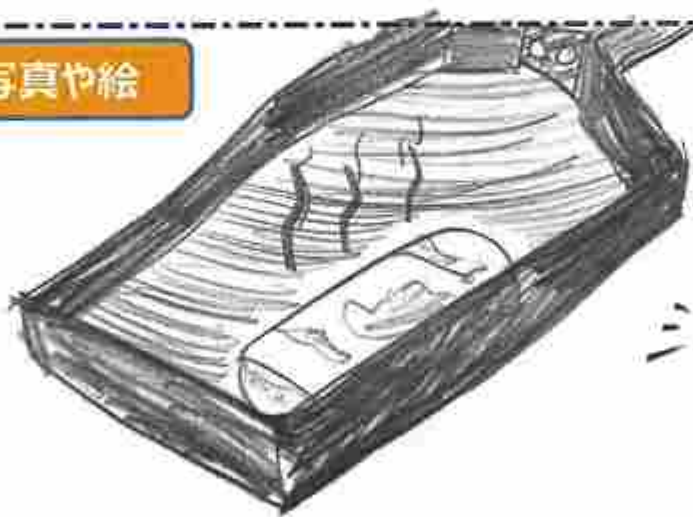
工夫したところ

2回やホ。(だし取り)

むずかしかったこと・こまったこと

味がうすくてやめおした。

作った料理の写真や絵



ジュー〜



食べた人のご感想

そこまでいつもとかわらなかつた。(でもうまい)

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。



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

1月8日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おみそし

使った材料

だしパック、伊勢海老、ワサビ、おろし

工夫したところ

ワサビと伊勢海老の旨味をだしで煮込んで甘味を足して、おみそしに仕上げた。おみそしの旨味をあげた。

むずかしかったこと・こまったこと

伊勢海老の旨味をだしで煮込んで甘味を足して、おみそしに仕上げた。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

第「2回目おみそし」は「夜も朝も食べました。たすけ
作ってくれてありがとう」

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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

10 月 8 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

たまごチャーハン

使った材料

たまご、ごはん、お肉、しょうゆ、だし(おだし)、お醤油、お塩

工夫したところ

くらげ? そんな感じのふりかけ

むずかしかったこと・こまったこと

ぎつたりゆかりに混ぜたくらい好き

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

- 自分のだけたべはつた。



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

1月6日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

とん汁

使った材料

だいこん、にんじん、豚肉、しょうが、
こんにゃく、玉ねぎ、こんがだし、かつおだし

工夫したところ

火の通りにくいにんじんを電子レンジであたためて火を通しやすいようにしたよ。こんにゃくもお湯であたためて、あくを取った。

むずかしかったこと・こまったこと

大根が大きくて切りにくかった。とん汁は、みそ汁と違ってみそを入れないのでいつもとだしの量を少なくしたこと。豚肉がちゃんと火が通っているか。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

豚肉の味がだしにでていて、すごく美味しかった。野菜がたくさ入っていて、体にやさしい。



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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

1月4日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

たこやき

使った材料

かつおだし、こまきこ、だしがき、たまごしょうゆ、はちみつ、みりん、ソース、めんがね、コーン、たこ、ねぎ、めんたれ

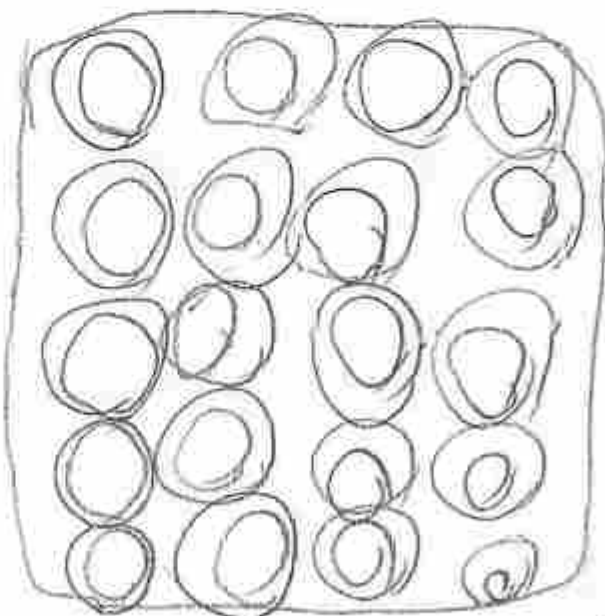
工夫したところ

だしをこいめしたよ

むずかしかったこと・こまったこと

だしをたぐさくんとTからかぬにしたよ。たこやきをまわ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

だしがきいていておいしかった。

かっさいじんげやんけりたこやき

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

12月 24日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそしる

使った材料

赤みそ(豆みそ) わかめ かつおぶし 水

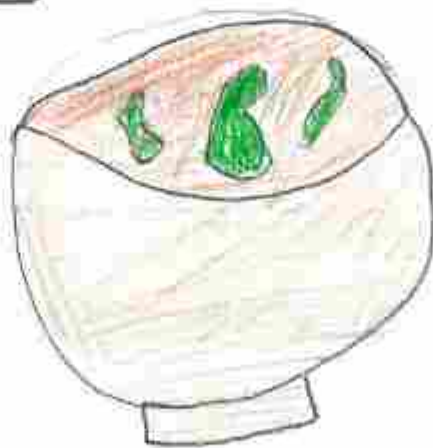
工夫したところ

みそをいれてからにたてたいとろにした。

むずかしかったこと・こまったこと

かつおぶしののこり がいどうすかよくいれが分からなかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしかったぞう! これから おみそ汁づくりはよろしくね!

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

12月26日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

カレーの煮つけ

使った材料

カレー・かつおだし・しょうゆ・さとう・みりん

さけ・しょうが

工夫したところ

カレーがかたくなりすぎないように、弱火でゴトゴトにこんでやわらかくした。

むずかしかったこと・こまったこと

カレーの味が強くなりすぎないように、しょうゆの量の調節をした。なとがむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おだしがしっかりカレーにしみこんでい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。



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

11月 7 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

ねぎ、油あげ、みそ、かまぼくし

工夫したところ

ねぎをきざしサイズにする。

おずかしかったこと・こまったこと

みその量

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

みそがうまかった。



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まし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

1月8日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

味噌汁

使った材料

・ねぎ ・たまご ・豆腐 ・えのき
さばとむろあじのけつ汁だし ・こんろい

工夫したところ

- ・みそをボウルではんかやったこと
- ・たまごのいれ方がおつたよいうに

むずかしかったこと・こまったこと

どからさる

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

うまいぞござう

うまっこれ

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

1 月 9 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそしる

使った材料

とうもろこし、にぼし、かつおぶし、はくさい、
油揚げ、ネギ

工夫したところ

いいこのおたまとはらわたをよちたので、きみかじでるか
う、かつおぶし、しか、かつ、とうもろこし、はくさい

むずかしかったこと・こまったこと

かつおぶし、しか、とうもろこし、はくさい、油揚げ、ネギ、
きみかじ、はくさい、油揚げ、ネギ

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

いいこのだしが、出た、おいしいわ。



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。



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

12月 2日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

茶わん蒸し

使った材料

だし=昆布とかつおの合わせだし
卵・しょうゆ・みりん・塩・たけのこ

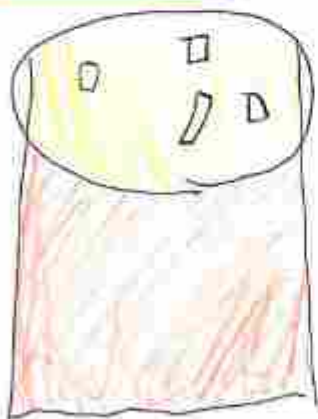
工夫したところ

卵を茹でたけあね立てないよう、ときほくしました。

むずかしかったこと・こまったこと

おす所がむずかしく、たのび箱にアドバイスをもらったので、なんとかできました。

作った料理の写真や絵



食べた人の感想

だしがおいしかったです。(母)

おうちで、たのび箱

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まし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

12月 28日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまき たまご

使った材料

たまご×2 水少し しお少し だし少し

工夫したところ

まく時、きれいにまく
だしを、入れすぎないようにしたこと

むずかしかったこと・こまったこと

数回自分の時が来ずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしが知って とても美味しい卵焼きでした。
上手に巻けていました。

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

11月 27日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

とんじる

使った材料

・たんじん ・たしの入。ていだいみそ

・わかめ ・かつお節 ・たいこん ・あげ ・たまねぎ

工夫したところ

だしをとるときに、かき混ぜる前に火をけしたり、みそを入れるとき。

むずかしかったこと・こまったこと

火かけんや時間、しんじょうを入れる順番がむずかしくて、ちやんとした時間がわからなかつたので、がんばったよ。

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。



5-1-4

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

12月29日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

さつまいもと玉ねぎの みそ汁

使った材料

だし... こんぶ、かつお節

みそ... 米みそ

実... さつまいも、玉ねぎ、ねぎ

工夫したところ

さつまいもは厚くて火が通りにくいから一番ネカめにしました。
玉ねぎは半分セカれたら後ろを右手の方にもっていくとかんたんだ。



むずかしかったこと・こまったこと

さつまいもは厚くてセカリにくくて、とてみかが入りました。
玉ねぎはすべってセカリにくかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

さつまいもがすごくあまかった。
前とちがう味がしました。
実を切るだけでも味が全然かわりました。

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

12月 29 日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

ねぎ入りのたまごめし

使った材料

かつお節、水、たまご、ねぎ、油

工夫したところ

だしを取る時にかつお節を卵めにしてとった
たまごめしから。

むずかしかったこと・こまったこと

かつお節の入れるタイミングがむずかかった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしがけんがよかった。
焼きかき飯がよかった。



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

1月10日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

みそ汁

使った材料

お肉、だし、豆腐、みそ

工夫したところ

なし

おもしろかったこと・こまったこと

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

みそ汁を飲んだ。



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

1月 9日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

たいてんのみずしる

使った材料

たいてん、キムチ

工夫したところ

きしなはさいどに入れた

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

おいしかった
たいてんにおいがかしみていた。



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まし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

1月 15日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だし巻き たまご

使った材料

かっぱおふし・たまご2こ・ねぎ

工夫したところ

ねぎをたくさん入れたこと

むずかしかったこと・こまったこと

フライパンにたまごを入れてまぐとき

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とってもおいしかった!

しっかりだしがきいていた。

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

1月7日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまきたまご

使った材料

たまご4つ。かつおだし大さじ6。しょうゆ大さじ3。
しょうゆ小さじ2。

工夫したところ

しっかりませた。

むずかしかったこと・こまったこと

ひっくり返すところ。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

少し辛い。おうちでやるのは慣れてきてはいない。
初めてのたまごめ。トサトサのなか、かきかていまして。だしの味も、ちゃんと
しました。本当に美味しいました。

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

1月 1日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おせうに

使った材料

とりもも肉・にんじん・大根 三つ葉 水・酒・だし
しょうゆ・七カツもち。

工夫したところ

おもちはやいてから入れる

おずかしかったこと・こまったこと

火熱い中目をはなさないで。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしい。正月だけでなく、いつでも食べたい。

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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

1月2日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おでんに

使った材料

里毛鶏大根鰹魚 昆布 花かつお 鳥肉が菜

工夫したところ

煮終わった昆布を再利用して二番だしを作りました。

むずかしかったこと・こまったこと

だしくいの調味料(塩)の量が、りにしたおでんに、少し足りなくて

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

お母さんが作ってくれたのより少し味がつかによりな気がすることと、
出汁の味が二番だしだから、二番だしでつくったおでんはおいしいと思いました。

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

1月9日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

たまごわき

使った材料

たまご2個 白だし小さじ1 水小さじ1

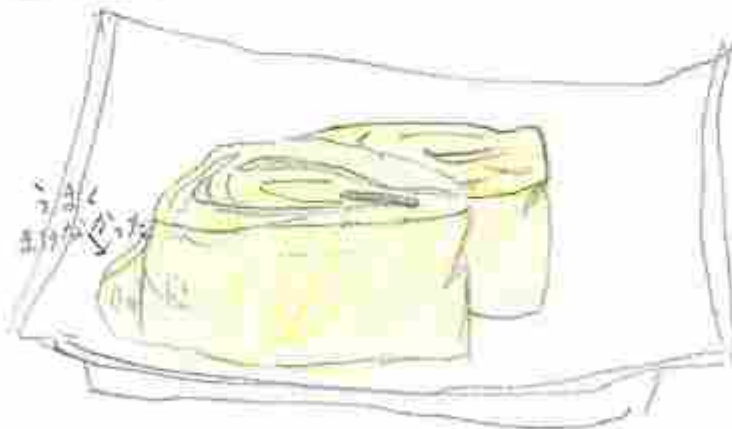
工夫したところ

むずかしかったこと・こまったこと

になった

たまごをまくとき 形がくずれそう

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おにしの味をしっかりと感じることもでき、卵がフワフワでとてもおいしかったです。初めてだったけど、きれいに巻くこともできました。おにしのおいしさを感じて、これからたくさん料理をしてほしいです！

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

12月 30日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

にれぬ

使った材料

とり肉、にんじん、ごぼう、さといも、りんご、しいたけ、だし、しょうゆ、みりん

工夫したところ

さきにあがうカップで、出汁をとってからおなべに、出汁をいれたところ

むずかしかったこと・こまったこと

さきにあがうがうしくて、どのろ、うみょうもいれたいいとかかむずかしかった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

味がしっかりしみこんでいて
とてもおいしかったよ

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

1月 1日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

ぞうじ

使った材料

大根 白みそ こんぶだし きんときんじん もず

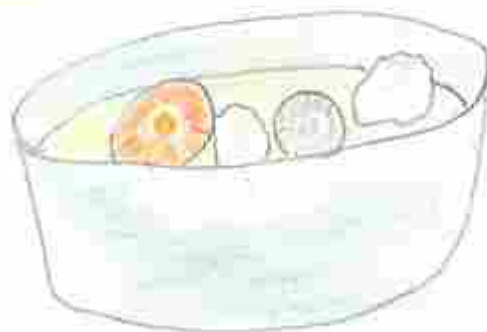
工夫したところ

大根と人参をどが通りやすいように小さく切った。

むずかしかったこと・こまったこと

もずがドロドロにとけたこと。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

初めてお雑煮を作りました。白みそのでいておいしい甘さが好きです。
とてもおいしくいただきました。

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

月

日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまきたまご

使った材料

たまご だしトりの..なにかとつゆ

工夫したところ

だしのがまり(?)と言っかふゆみを出すために大かきんをちやうせつした

むずかしかったこと・こまったこと

ちやうせつしたりにしてしまつて、よく強めにした

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

17歳のこがこいしたか
7歳のこがこいしたか
おいしく食べた

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。



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

12月25日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

おすしほの

使った材料

ちりほ まやいっ だしほく
おしお おみお

工夫したところ

ぶらしてしてから

揚げた

むずかしかったこと・こまったこと

だし

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

あつしほのシソの味がおいしかった

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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

1月 5日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまき たまご巻き

使った材料

たまご、だし、醤油、塩、水、油

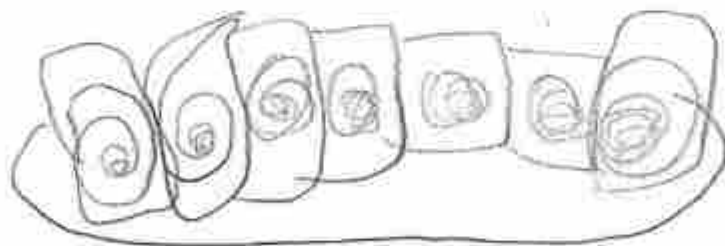
工夫したところ

まく時に はがれない様に そーとまいた。

むずかしかったこと・こまったこと

たまごをまく時

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

?????でも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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

1月 7日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

だしまき卵(4人分)

使った材料

卵4個 かりっかつおだし 小さじ2/5 水 90ml

うまくとしょうゆ 小さじ1/2 砂糖 小さじ1/2

工夫したところ

ほわほわと焼きあがるように
卵焼き器にも若干粉っぽく巻いて、焼き終えてから
余熱で固めた。

むずかしかったこと・こまったこと

たまごをきれいにこまくこと。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

自分 おいしかった。一回しはいいてあげてほしいけど、それもおいしかった。
母：上手に作るように何度もチャレンジしました。味付けも美味しく家族
皆が喜んで食べました。

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

12月 28日

学校名

西宮市立春風小学校

作った料理

こうや豆腐、

使った材料

かつおぶし、とうふ、だし、さとう、うすくろし

うゆ、塩

工夫したところ

水につけたこうや豆腐をよくしぼってからだしに入れた。
おとしぶたをした。

むずかしかったこと・こまったこと

だしの分量をまづがえたこと。
正しいだし分量でもう1回作り直した。

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ましたものとさせていただきます。

