



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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

おそうに

使った材料

・こんぶ、かつおだし、みず、かまぼこ、ちくわ、ごぼう、こいも、にんじん、だいこん、もち、塩、酒、しょうゆ

工夫したところ

こんぶをなべに入れる前に、キッチンペーパーを水でぬらしてしぼったのをこんぶで向くところを工夫しました。全体を柔らかく仕上げたが、おろさないのでも集中してがんばりました。

むずかしかったこと・こまったこと

かつおだしをなべに入れてから、ちくわとごぼうにうすうすところかむずかしかったです。みずなので、かつおだしが、中に入ってしまうようにするためにするのがものすごく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

初めて、こんぶもかつおだしを使って、ずけて汁で煮ると、難しかったけど自分で作る料理はおいしいおと寝ぬかと思いました。野菜も、ほろほろってして栄養豊富なおそうにかけてよかったです。すごくおいしかったです。
いつも半分味のだしを使っているけど、久しぶりにちゃんとしました。優しくほろほろの味でした。お野菜の味もよくはたし、うす味でとてもおいしかったです。時々、ちゃんとしようと思いました。(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** 尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理 おぞうに

使った材料

にんじん・だいこん・かまぼこ・とり昆布・まいたけ・しょうゆ・だし・おもち

工夫したところ

にんじんかだいこんのまりがたを工夫しました。
あとは

むずかしかったこと・こまったこと

昆布を上手に切る事が出来ず、おぞうにの味も思ったよりおいしくなかったです。
おもちの量を調節する時に、おぞうにの味も思ったよりおいしくなかったです。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

お母さんと一緒に、おぞうにを作りました。食べ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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

みそ汁

使った材料

だいこん、にんじん、こんにゃく、ごぼう、さといも、みそ(だしが入っているもの)

工夫したところ

野菜のやわらかさに気を付けていたため弱火にしたり火を消したりになって強火にしたりしました。

むずかしかったこと・こまったこと

なかなか野菜がやわらかくならなくていろいろ難しかったです。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

野菜のやわらかさがちょうどよくとても体が温かくなり、とてもおいしかった。

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 9日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

お味そ汁

使った材料

きんふとかつおぶして「出汁をとる具材は豆腐、わかめ、油揚げ」でお味そ汁を作りました。

工夫したところ

豆腐の大きさや大きさをなるべく全部同じくらいになるように切ったことです。

むずかしかったこと・こまったこと

特にありません。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしのうま味が効いていて自然のおいしさを感じました。



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

尼崎市立大島小学校 6 年生

作った料理

・おみそ汁^{しる} ・だし巻き玉子(玉子焼き) ・大豆と切干大根の煮物

使った材料

・人じん^{みそ} ・ごぼう ・大根 ・玉ねぎ ・油あげ(特^ししL)

・たまご ・みりん(特^し大さじ3) ・塩

・こんぶ(だし500mL) ・しょうゆ ・さとう

工夫したところ

・授業で学んだことをいかして、こんぶの干を正方形に切り分けた。
・玉子焼きでは、かしはじゅく玉子になるように、玉子をひっくり返すタイミングを調整した。

むずかしかったこと・こまったこと

・野菜を等しい大きさに切るのが難しかった。
・みそをどれくらいの量入れると良いのかおぼろしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

・少しみそを多^くいれてしまっていて、塩が足りなかった。
・煮こみすぎで野菜がやわらかくなってしまった。
・少々塩が足りなかったが、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。



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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

親子丼

使った材料

卵、とり肉(胸)、たまねぎ、水(100ml)、のり、かつお節
こしごい米

工夫したところ

こしごい米を1時間水にひたして、とうとう前に出してかつお節をのりにつけた。

むずかしかったこと・こまったこと

作りはじめる時間が少しはやくたこと。
火加減がむずかしかったところ

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしの味がよく交かいていておいしかったです。
しかし料理としては卵がかたかったのと、味があらかたな味がいいなと思いはした。



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。





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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

みそしる

使った材料

・とうふ、 ・うすあげ、 ・わかめ、 ・ねぎ
・だし、 ・みそ

工夫したところ

塩分がこくにならないために、だしを多めに入れたことです。

むずかしかったこと・こまったこと

難しかったことは、とうふを切る的时候了。手の上に乗せて切るのでも、とうふが手の上からおちそうて、切りずらかったからです。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

<自分> だしからみそしるを自分でつくったので、達成感があり、とてもおいしかったです。

<家族> みそがちょうどいい感じでとてもおいしかった。

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6日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

みそしる

使った材料

だし、みそ、ねぎ、とうもろこし

工夫したところ

みその量をだしが、し、かりまく
ようにつくった。

むずかしかったこと・こまったこと

みそとだしのわり合いが
とろみをおかいたとき、とうもろこしにこけた。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

いつもよりだしがきいていておいしかったです。
毎日作ってほしいですね。



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。





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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

とうふ、わかめのみそしる

使った材料

こんぶ・かつお節・氷・とうふ・わかめ・みそ

工夫したところ

かつお節の量や火をとめるタイミングなど気をつけながら作りました。
とうふの大きさを食べやすい大きさにしました。

むずかしかったこと・こまったこと

とうふも、全て均等にちがることが難しかった。みそをとかすときに、とうふをつぶさないようにするのが、力かけ人が難しく、少し苦戦した。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしかった。味がふたんおしるを飲まないのにおしるだけ飲んでいました。
良い味が出ていました。



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

1月5日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

とんじる

使った材料

ごぼう・お肉・にんじん・はくさい・お味ぞ

工夫したところ

ごぼうとにんじんをまぐさりの形でかす

むずかしかったこと・こまったこと

お味ぞの味のこいさゆうす

作った料理の写真や絵



美味しそうな豚汁が作れたこととてもうれし



食べた人のご感想

味はこいかったけど、お肉がとてまおいとからたてです。



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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

七草がゆ

使った材料

かつおぶし ごんぶ 米 塩
春の七草

工夫したところ

おだしを作る時に、水にごんぶを入れて20分ぐさいそのままにしてふっとう直前にごんぶをとり出す事に気が付けました。そこが工夫したところ。

むずかしかったこと・こまったこと

ふっとうした後火を止めてかつおぶしがしずんだらとり出す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

あっさりしていて とても おいしいです。

おうちで料理にチャレンジしてみよう♪……

※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」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

7月

1日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

お湯まじ

使った材料

ヌルメイカ・こんぶ・金時人参・ごぼう・大根・ちくわ・トシモモ肉
木綿豆腐、みずな、かまぼこ、もち、うすくちしょうゆ

工夫したところ

みんなが食べやすいように、だしを、大根、1口サイズに
裁料を切りました。味がしみてくるように、工夫しました。
何回か味みせしました。

むずかしかったこと・こまったこと

材料をなべに入れるときに、お湯が「とんで」
しまったことがありました。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしがきちんこでできておいしかった。
今年は、だしがたくさんできておいしかった。
色々なうまみが重なっておいしかった。

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。





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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

とうふとおわかめのおみそしる

使った材料

とうふ・わかめ・みそ・ほんだし

工夫したところ

とうふを同じ大きさに小さく切った。

むずかしかったこと・こまったこと

とうふを小さく切りにバックから取り出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

ミソの量もちょうど良くて おいしかったです。
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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

みそしる

使った材料

玉ねぎ、ハクサイ、ニンジン、みそ

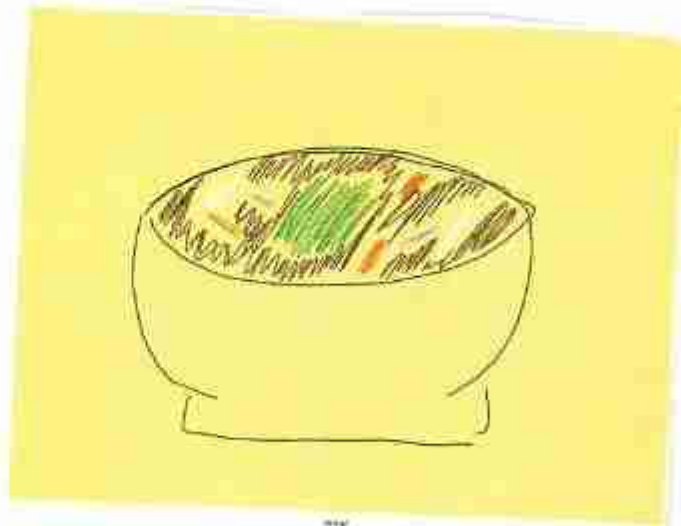
工夫したところ

みその玉ねぎ

むずかしかったこと・こまったこと

ハクサイの糸が、味がうまくないこと

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

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31日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

おそっじ

使った材料

しいたけととりにく、たばら、たまご、かまぼこ、きのこ、だし、しょう油

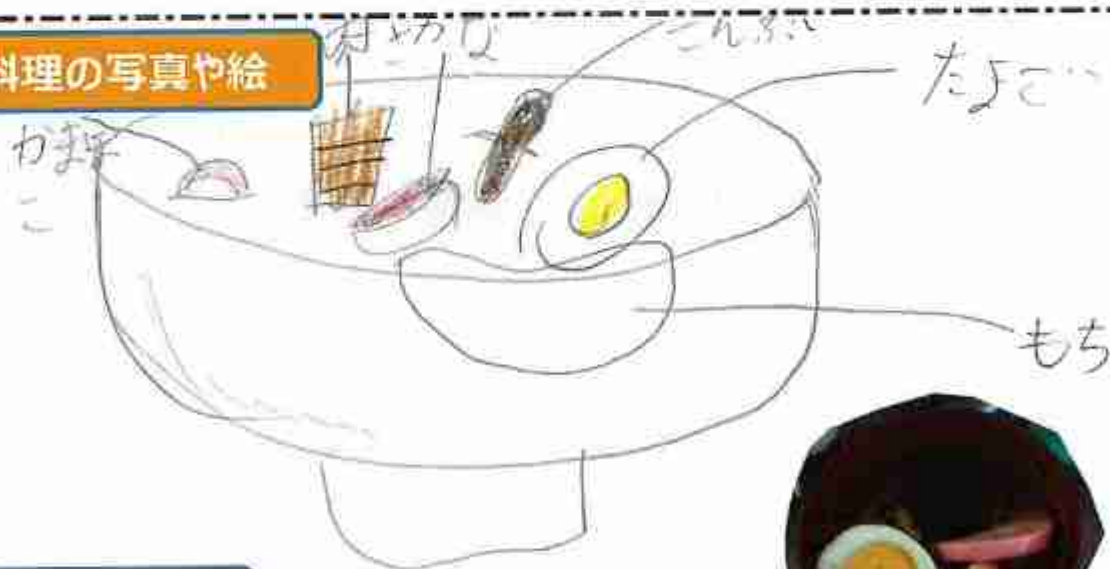
工夫したところ

しいたけ、たばら、とりのほろとしいたけののしるこ、その4つでだしをとる

むずかしかったこと・こまったこと

味をととえるところ

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

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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

お雑煮

使った材料

にんじん、たいこん、白みそ水、だし、もち

工夫したところ

白みそをそのまま入れるのではなく、少し煮とめていて、だしのかき混ぜ

むずかしかったこと・こまったこと

だしのかき混ぜがうまくいかなかったりして、こまめに混ぜかき混ぜた。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしいと言っていた。



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。





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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

だしょうどん・だしを取った昆布とかつおぶしの佃煮

使った材料

昆布・かつおぶし、みく・しょうゆ・酒・みりん

お砂糖

工夫したところ

だしを取るときにかつおぶしをおさないうまいにしてとったところ
みぶをきるときに身にまぶしたところ

むずかしかったこと・こまったこと

みりんが足りなかったこと

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

1月 7日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

うどん

使った材料

あけ、おろし、うどん、卵、みりん、こんぶだし

工夫したところ

火の使い方に注意して、料理を作ったこと。

むずかしかったこと・こまったこと

自分で最後まで、料理をやりとけると、意外と時間があかきことが分かりました。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

いままで、あまり、だしをつか、た料理を食へなかつたから、意外とおいしいなと思いました。



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

12月28日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

たきこみごはん

使った材料

・にぼし・こんぶ・お米 ・にんじん・ほしいたけ・油あげ
・みりん・さけ・しょうゆ

工夫したところ

にぼしの頭とほらわたをていねいにとりました。

むずかしかったこと・こまったこと

きれいにほらわたをとるのがむずかしかったです。
材料をきるときにほうちょうをあっかうことがむずかしくきれいにゆきまをみかけた。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしがまいておいしいかったです。



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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

おそう煮

使った材料

にんじん、さといも、大根、こんぶだし、白めそ、みょうろ、おもち

工夫したところ

味が均等になるようにおちはぎした。

むずかしかったこと・こまったこと

野菜の味がさっぱりかたすぎても、おもちの味がなったり、うすくなったりしなやかにするのにか
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

味がちゃんと均等になって、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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

とん汁

使った材料

にんじん とうもろこし 肉 だいこん みそ ほくせい

工夫したところ

野菜と具を食べやすい大きさに切ることに。

むずかしかったこと・こまったこと

みそを入れる量

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

ちょうじい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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

みそしる

使った材料

水 1200ml (8人分)
・こんぶ ・みん ・ねぎ
・とうふ ・わかめ ・あぶら揚げ

工夫したところ

こんぶからだしを取ったところ

むずかしかったこと・こまったこと

とうふ、とうまくを等分に切るのが難しく大変でした。

作った料理の写真や絵

これは、レポートに送る。



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

1月 9日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

だしょうどん

使った材料

こんぶ、干ししいたけ、カリオ

工夫したところ

中華でゆっくりたいてだしもとれた。

むずかしかったこと・こまったこと

しょうゆの味がけんがむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしは、しいたけの味がして、おいしかった。
味がけんがばっちりできていた。



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 3 日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

うどん

使った材料

うどん、かつおぶし、ほくせい、たんしん、ねぎ、
おけ、しょうゆ、みりん、しお、だし

工夫したところ

ぐさばいばいおまて、ぐさばいばいおまて

くた

むずかしかったこと・こまったこと

くた、そうじにいれおろすおろすおろす

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。顆粒和風だしを使用することが
初めてですが、一がらと、お出汁はこんなにおいしいもの
なんだとあらためて思いました。

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

12月 27日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

お味噌汁

使った材料

昆布、かつお節、ちくわ、玉ねぎ、おろし、水

工夫したところ

こんぶは、水に30分つけしから火にかけて、ぶっしゅする前に
とりだしました。かつお節は5分に出して、じゅんでから取りだしました。

むずかしかったこと・こまったこと

かつお節を入れる分量が自分ほどよく
わかりませんでした。適量だと言われたものの、1つかみが大変で、おろしこぼれて
しまったので、そこが難しかったです。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

出汁の風味がしっかり出ているので、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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

年 だしそば

使った材料

そば、ねぎ、かつお

工夫したところ

ねぎをきりこぼす

むずかしかったこと・こまったこと

ねぎをきりこぼす

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

あまりおいしくなかった



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9日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

味噌汁

使った材料

味噌 出汁の素 じゃがいも 豆腐

工夫したところ

出汁の素が溶けきらないに少量の水を加える。
溶けたら味噌に味見をしながら作る。

むずかしかったこと・こまったこと

長時間の水が蒸発して味が濃くなるのを防ぐために作った時に食パンで蒸かすのを
たこし

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とても美味に作れていました。
味付けも丁度だったし、具材も食べやすい大きさに
してしてくれたので食べやすかったです。



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

月

日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

おそうじ

使った材料

にんじん、山芋、小松菜、こんぶ、かつお節、大根、とり肉

工夫したところ

とり肉を一口サイズにして入れた。

大根に味がしみているかかくにんした。

むずかしかったこと・こまったこと

だしをとったときに、味がすすくるところはいいかわからなかった。

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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

みそしる

使った材料

こんぶ、かつおぶし、みそ、水、とうふ、玉ねぎ、わか

め

工夫したところ

こんぶとかつおぶしでだしを取ったことです。

むずかしかったこと・こまったこと

とうふをきる＝と

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とろは、いつもはだしパックやだしの香と使用できるが、
昆布やかつお節からだしを取る、いい機会に作り出した。
香りの味も少しは全然違うけど、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。





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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

とん汁

使った材料

だしの素 味そ 大根 人参
里いも しめじ ぶた肉 こんにゃく
うすあげ

工夫したところ

味がうすかったり、濃かったりしないように、味見しながら調節することができた。(ちょうどいい味を作ることができた)

むずかしかったこと・こまったこと

具材を切るときの厚さが難しかった。
(厚すぎても、細すぎても×)

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

12月31日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

年越しそば

使った材料

・かつおぶし・しょうゆ・酒・みりん・そば

工夫したところ

だしが辛くならないようにした。

むずかしかったこと・こまったこと

そばめんのため時間をまちがえてかわらなくてのびてしまった。



食べた人のご感想

以外とおだしがきいて、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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

あんころ なべの 出汁

使った材料

水, こんぶ, かつお, 白だし, しょうゆ 等

工夫したところ

出汁が黄金色になるようにしました。

むずかしかったこと・こまったこと

特になし



出汁の香りと風味がよくできていて、おいしかったです。

残り出汁も使い、最後までうまみを生かしていただくことができました。

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。





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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

だしのうどん

使った材料

うどん、かまぼこ、めん、コト布だし、たまねぎ、はくさい

工夫したところ

はくさいの切り方で、長さとか大きさを工夫しました。昆布だしは、じょうろですべて置いておき、言いつけました。

おもしろかったこと・こまったこと

味付けです。うま味をたろしたので、おもしろかったです。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしを作るとうから一人で作ってくれて感動しました。
一生懸命作ってくれたおうどんは今まで食べたおうどんの中で
一番おもしろかったし、うれしかったです。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

1 月 3 日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

とりから とエビのだし

使った材料

ラーメン

工夫したところ

6時間とろ火でい
こねた

むずかしかったこと・こまったこと

あく取りと見はり

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とろみとこくがあっとうまいといっ
てました

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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

みそ汁

使った材料

みそ

みそ、じゃがいも4つ、たまねぎ半分、中葉だし

工夫したところ

みそを一回入れたら味見をして、少し味がうまかったら少したしたりした。

むずかしかったこと・こまったこと

たまねぎに火が通っているか確認するのがむずかしかった。
あと、みその量もむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

じゃがいもが大きくて食べこたえがありました。



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。





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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

お雑煮

使った材料

鳥肉、大根、人参、もち、みつ葉

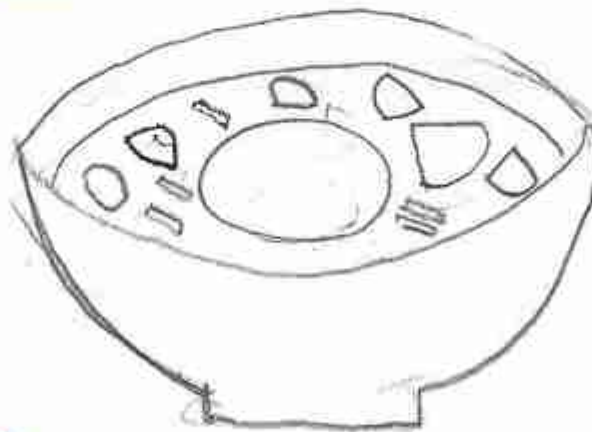
工夫したところ

もちがくっつかないように、分けて入れた。

むずかしかったこと・こまったこと

大根や人参のいちごのりがかたくて、むずかしくて。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とても上手で好きだと思います。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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

みぞれ

使った材料

にんじん・ねぎ・しらたひ・しょうが・かつおだし・みぞれ

工夫したところ

まりがたをきりました

むずかしかったこと・こまったこと

だしが煮あがったのをきりました

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしい汁はすきだしはすきだしでおいしいが、お味噌



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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

おせうに

使った材料

かぜのしだし(本だし) かつお、しょうゆ、もち、ねぎ、かまぼこ

工夫したところ

だしをしかりとろ

むずかしかったこと・こまったこと

とろが足りません

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしの味がとってもおいしかったです。
いくらでも食べたいなと思いました。



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** 尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理 みそしる

使った材料 みそ、うすあげ、わかめ、とうふ、かつおとこんぶの合わせだし

工夫したところ

工夫したところは、みその量とだしの量でも入れすぎるとかからなかったり味もくたたりしまぬ。でも、おいしくしたら、もっと良か、たのびました。

むずかしかったこと・こまったこと

色々な具材の量をはかることが、むずかしかったです。でも、できたのでよかったです。また、これからは、かつおとこんぶを使った料理を作りたいと思いました。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

美味しかったです。ただ、今回粉末だしを使っていたので、せめて次回はだしをとって味のちがいを比べてもらうのも良いなと思ったのと、臭も色々なものを入れて、習慣的に挑戦し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。





だしを使って つくってみたよ レポート



作った日

12月 6日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

みそしる

使った材料

にんじん・とうふ・わかめ・しいたけ・だいこん・みそ

かつおぶし

工夫したところ

だしがおいしくとれるように ちょうどいい時間でとれるように工夫した。

むずかしかったこと・こまったこと

箸でやすい、大きさに切っていくのがむずかしかった。とうふをきれいにきるとか、かわらなくてむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

具材の大きさがちょうどよく、味もうすすぎずとてもおいしかった。



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 5日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

みそしる(赤みそ)

使った材料

とうふ、わかめ、うすあげ、だし、赤みそ

工夫したところ

塩のついた生わかめをキレイに水で洗ったこと。
材料に味をよくしかなませるために小さく切ったこと。

むずかしかったこと・こまったこと

味つけが難しかった。
みそのふかたが難しかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とてもおいしかったです。
具材も、しっかり味がしみこんで、おいしかったです。
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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

卵焼き (玉子焼き?)

使った材料

卵白だし、マヨネーズ

工夫したところ

マヨネーズをいれてふわふわにしました。茶色になるまで焼きめを入れました。

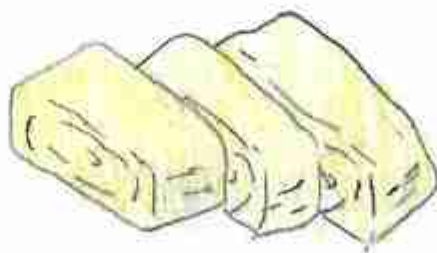
むずかしかったこと・こまったこと

たまごを煮く時にやぶれないようにしたり、取り出す時におとさないようにするよつにしました。

作った料理の写真や絵

oo

oo



食べた人のご感想

あじがしかりついでいておいしかったです(上田 響)
やきすぎてもなくて全然やいてないということもなか。たし、ふわふわだった(上田 响)
ふんわりしていて、おいしいかった。(上田 响)
だしの味がきいて、フワフワしてふわふわ美味しかった。 22



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 9日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

だし巻玉

使った材料

だし、卵、塩、水、片栗粉

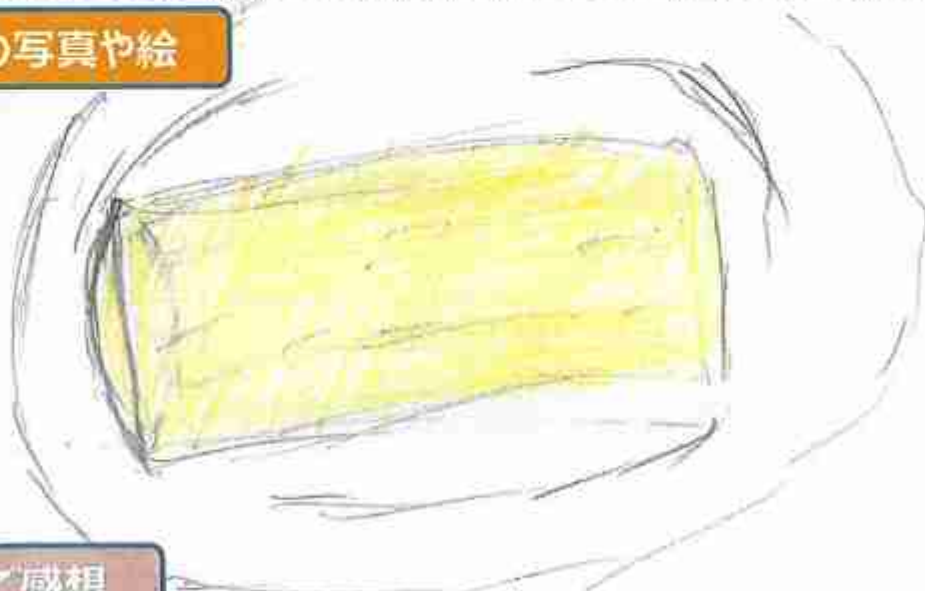
工夫したところ

・片栗粉を入れる。・油クマめで火を弱く。・混ぜてからフライパンに流す(その程度)

むずかしかったこと・こまったこと

巻くこと

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

形もきれいで、美味しく出来ました。



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。





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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

おそ^りうに

使った材料

にんじん、だいこん、おもち、こんにゃく、しいたけ、かまぼこ、ほうれんそう、お豆腐、うす口しょうゆ、顆粒だし、風味し

料理酒、せり

工夫したところ

おちりおそ^りうにに入ってる材料など、かきりたとしていかにして、にんじんはと糸を切ったこと。

むずかしかったこと・こまったこと

だし、小豆いし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

少し薄がたけど、美味しかったです。材料なども、合せて、美味しかったかもしねないけど、美味しかったです。とても成りました。☆
家族で。

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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

たこやき

使った材料

かつお節、氷、小麦粉、ねぎ、だし、油、たまご

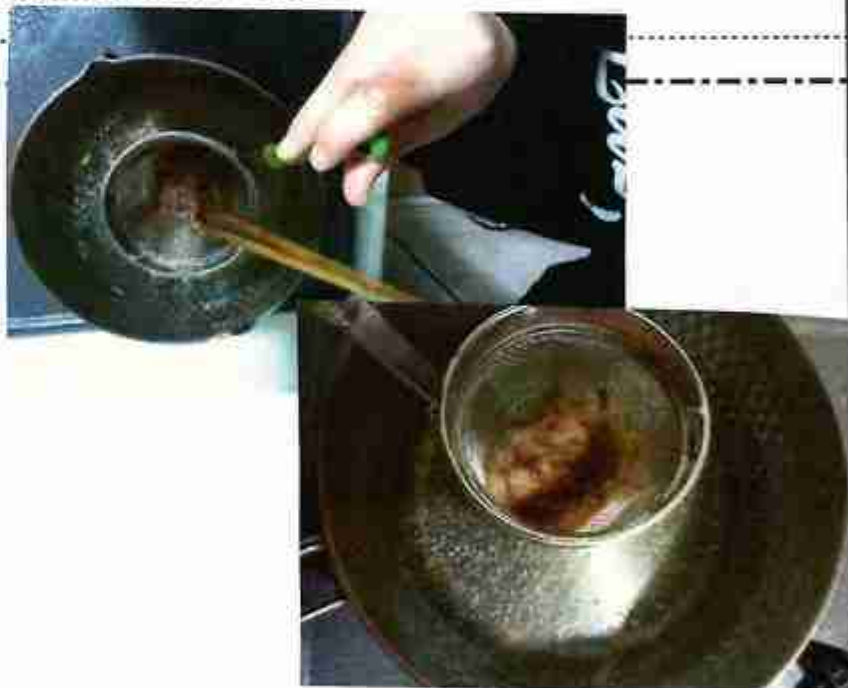
工夫したところ

かつおのだしを取ってさまして米粉とまぜる。

むずかしかったこと・こまったこと

お湯湯にかつおを入れてだしを作ったこと。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしがおいしい味になってソースがりらなかつたこと。



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

1月 4日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

えのきのみそ汁

使った材料

かつお節、えのき、おみそ

工夫したところ

えのきを裏がやすいブイヨンに切ったこと

むずかしかったこと・こまったこと

かつお節がしずおのかきみそこと

おみそをしがすこと

作った料理の写真や絵

(1792271114)



食べた人のご感想

とてもおいしかったです。いつものみそ汁とは違う味でした。目もキラキラしながらだしを見ている姿はとてもかわいかったです。

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31日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

おみそしる

使った材料

わかめ・ふんまつだし・みそ

工夫したところ

みそをきしけいといたところ、わかめを入れるとき、お湯を飛びかさないようにしたところ

むずかしかったこと・こまったこと

みそしるをおわんに注ぐとき、少しはねないかがいだった

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

全て自分一人で作り上げ、とてもおいしくできました。



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。



こんまつでまよう

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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

こんまつだし (おでんに使った)

使った材料

こんまつ、水

工夫したところ

こんまつを切ったこと(だしを取りやすくするため)

こんまつのはしをパーパーとたたいてぬらすとだしが出にくくなるため)

むずかしかったこと・こまったこと

こんまつを切るときにむずしかったこと

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、おもちがかわったけど、だしその味はおいしかったこと。



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 8日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

にゅうめん

使った材料

わかめ、ねぎ、玉子、とろろ芋、そうめん、ほんこん

工夫したところ

だしをすくって交かしました

むずかしかったこと・こまったこと

たまごを半熟にしたこと

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

おいしかったと汁の味もおいしかったと感想です



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 31 日

学校名

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

としこしそば

使った材料

・かつお・そば・とり肉・かき揚げ・ネギ

工夫したところ

とり肉を食べやすいように切った。

むずかしかったこと・こまったこと

かき揚げを切るのに厚みとおりの厚さに合わせる事ができていなかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

かつおとこんぶのだしだけではなくとり肉からもおいしいだしを感じられておいしくいただけました。

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。





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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

うどん

使った材料

・うどん ・うどんのめん ・粉ま だし ・ねぎ

工夫したところ

料理かどうかはおいしく見えるか などに工夫して作った。

おもしろかったこと・こまったこと

出汁を作る時に時間がかかると見ておかないのかこまったこと。
おもしろかったことは、お味を新鮮に作るのをすかしたことです。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

・美味しかったです。一生懸命作ってくれましたね。ねぎを刻むのも上手に
なったと思います。今度は、こんぶ等でだしをとって作ってみよう。またおもしろ
味おいになると思います。我が家は毎日みそ汁を作るのでぜひみそ汁も作って下さい。

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。





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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

おみそ汁

使った材料

コンブ、かつお節、とうふ、おあげ、ねぎ

工夫したところ

だしをながくこけた。火かけをまずかゝるな

どかにした。コンブは、とろろ前に火かけた。
かつお節はおしたりせいに、そのまゝにした。

むずかしかったこと・こまったこと

煮るときに、おみそ汁が溢れたことかゝりした。そのとき、おみそ汁が、火を止め、いいかがむずかしかった。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

だしの味がとてもよききいていて、とてもおいしいおみそ汁でした。
また作ってほしいです。
おいしくて、冬休み、たくさんおみそ汁を作りました。

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。





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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

みそ汁

使った材料

じゃがいも、わかめ、玉ねぎ、とうふ、あさり。

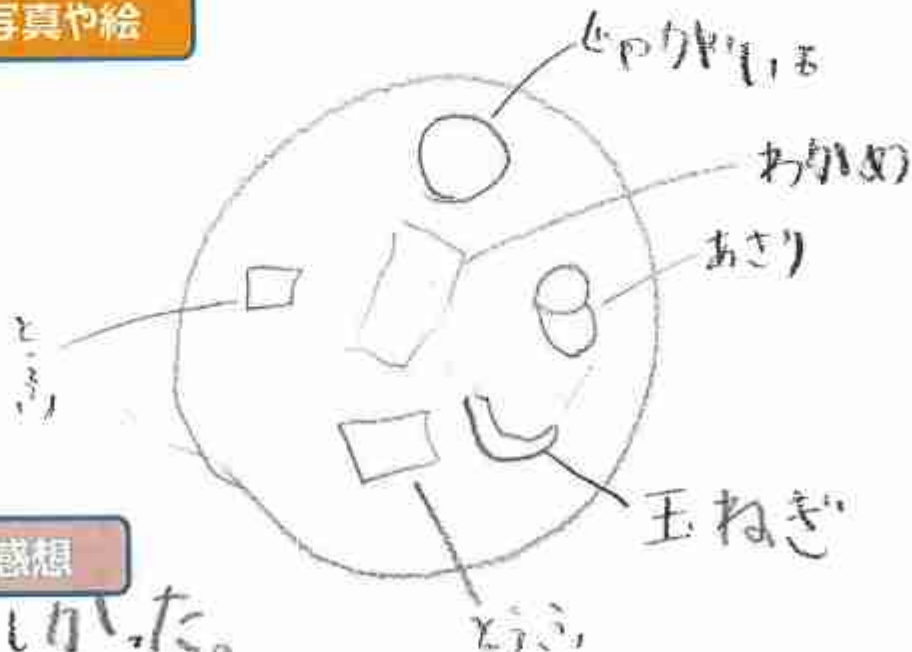
工夫したところ

あじ、かこいくなるようにした。あじ、うつくたらいように工夫した。

むずかしかったこと・こまったこと

あじの、かけ人が、むずかしかった。じゃがいもが、あじ、くまらした。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

とても、おいしかった。
いい味だった。



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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

みそしる

使った材料

玉ねぎ、わかめ、昆布とわかめの合わせだし、みそ

工夫したところ

火かけ人は、温度がもう少しよくなるようにしました。

むずかしかったこと・こまったこと

包丁をあまり使ったことかな。たから玉ねぎを切るときは少しづつ切ったです。こまめに切ると、だしがよくなるように思いました。

作った料理の写真や絵



食べた人のご感想

食材を切り、ガスをつけたり本人にはまだある事がたくさんあったと思うけど、レタリ作れて、みんなに美味しいと言われてうれしそうにしているとこが、経験がたまるとか。これから興味を持って作る機会が増えるとうれしいです。

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。





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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

卵焼き

使った材料

卵、白だし、マヨネーズ

工夫したところ

こげないようにしかり注意した されけにまけるよりがんはった

むずかしかったこと・こまったこと

きれいにまけるようにするこ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

しかりやけいておいしいが、たむす(上ねうた)



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

尼崎市立大島小学校 6年生

作った料理

とんじろ

使った材料

大根 こんにゃく 玉ねぎ にんじん ふじたばら ごぼう
かりゆだし ごき油 みそ

工夫したところ

ごき油を引いてそのあとにごぼうを入れることによ
りおろしやすくなった。

むずかしかったこと・こまったこと

ごぼうがきかなくてむずかしかった。たけのこの皮を切るのが大変だった。

作った料理の写真や絵

食べた人のご感想

⑪ いつもとちがう作りかてしたけれど、おいしいだしごぼうの香りがした気がしておいしかったです。

⑫ 我が子に作ってもらった料理はとってもおいしかったです。

料理の楽しさを知って色々な料理にチャレンジしてもらえると嬉しいです。

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。

