



「和食だし体験講座」

しよくく べし み つか りょうり
食育ブック(P.28)や別紙を見て、だしを使ったおうち料理にチャレンジしよう♪

おうちで作ってみた料理

つく ひ
作った日

1月9日

がっこう めい
学校名

姫路市立網干小学校

つく りょうり
作った料理

煮干し出汁の味ぞ汁

つか ざいりょう
使った材料

煮干し20g、水1L、えのき株
玉ねぎ1個、ねぎ少々、みそ60g
にんじん1個、とうふ2/1丁
小いも、大根

りょうり しゃしん え
料理の写真や絵



く ふう
工夫したところ

①煮干しの頭と腹わたを取りお皿に煮干しと水少々入れレンジで20秒あたためる。②えのきは食べやすいように、2cmくらいに切る。

むずか こま
難しかったこと・困ったこと

あくとりが「むす」かしかった。

た ひと かん ぞ
食べた人の感想

みんな具だくさんでおいしいといっていた。

OGNW使用欄

