



つくってみたよ♪レポート

作った日

10月4日(水)

学校名

生駒台

小学校

料理名

かつお節と塩こんぶの風味
お茶づけ

● 使った材料

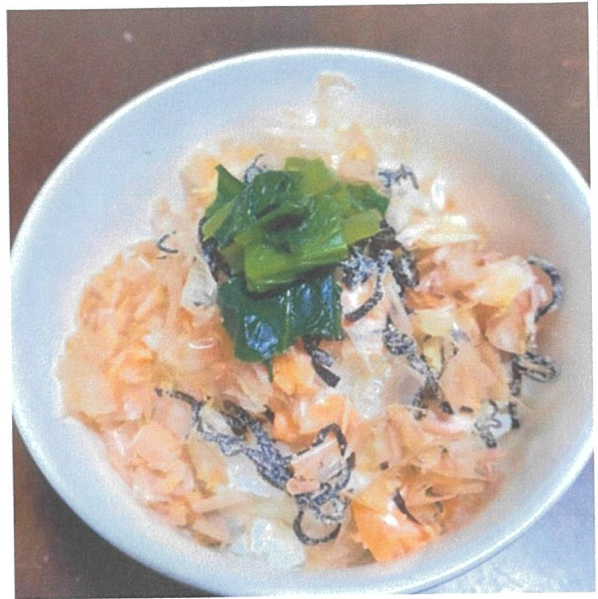
- ・かつお節
- ・塩こんぶ
- ・しけ
- ・ご飯
- ・こまな
- ・緑茶

● 工夫したところ

- ・しけの骨を取りのぞいた
- ・お茶づけなら時間がないときでも食べてるときにだしができる

● 食べた人の感想

- ・だしがしめて最後までやさしい味だった。



料理の写真または絵

● むずかしかったこと

- ・むずかしなかったとしてもかたんに作れた。

※ お名前やお顔がわかる写真などの個人情報は記載しないでください。
 ※ レポートの提出は5M以下のPDFまたはJPEGをDaigasグループ食育宛てにメールで送付してください。(送付先: syokuiku@osakagas.co.jp)
 ※ 送付いただいたレポートは当社食育ホームページに掲載予定です。提出されたことをご了承いただいたものといたします。

チャレンジ動画



レポート掲載





つくってみたよ♪レポート

作った日

9月29日(金)

学校名

生こま台

小学校

料理名

かきたまスープ

● 使った材料

- ・ ベーコン
- ・ しょうが
- ・ こまっな
- ・ ごま油
- ・ トマト
- ・ にんにく
- ・ たまご
- ・ トリガラスープ

● 工夫したところ

- ・ しょうが、にんにく、ベーコンをなべてごま油でいためてぶいみをつけろ。
- ・ たまごをぶいみぶいみにするため水でとかしたかたくりこをさきになべへいれろ。

● 食べた人の感想

- ・ おいしかった(辛口の兄がほめていました。)



料理の写真または絵

● むずかしかったこと

- ・ ぶいこうしたところにたまごをいれろ(上手に)
- ・ たまごをさらさらにとく。

※ お名前やお顔がわかる写真などの個人情報は記載しないでください。
 ※ レポートの提出は5M以下のPDFまたはJPEGをDaigasグループ食育宛てにメールで送付してください。(送付先: syokuiku@osakagas.co.jp)
 ※ 送付いただいたレポートは当社食育ホームページに掲載予定です。提出されたことをご掲載いただいたものといたします。

チャレンジ動画



レポート掲載

