



## ～NAMBU クッキングレポートの紹介①～

たくさんのクッキングレポートが集まっています！みなさんが意欲的にいろいろな料理やお菓子作りに挑戦していることが伝わってきて、とてもうれしいです。また、ご協力いただいた保護者のみなさま、本当にありがとうございます。クッキングレポートの一部を紹介します。

### 「チャーハン」

野菜や肉を入れるタイミングや、火加減が難しかった。食べてみたら少ししょっぱかったので、塩をもう少し少なくして調節をがんばろうと思った。

### 「炊飯器で簡単ピラフ」

簡単に作れて、とてもおいしかったです。家族も喜んで食べてくれたのでうれしかったです。

1-1 西本莉杏

### 「チャーハン」

混ぜるのが意外に大変でした。味は少し辛かったけど上手にできた。おいしくできたのでよかったです！

### 「ハヤシカレー」

自分でがんばって作ったのでとってもおいしかったです。

### 「豚こまからあげ」

作ってみて、からっと揚げることが難しかったです。がんばったところは、豚こま肉にかたくり粉をまぶすところと、ひっくり返すところです。

### 「パンナ・コッタ」

プリンのような食感で、いちごやキウイと一緒に食べてとてもおいしかったです。オーブンで焼くときの火加減などが難しかったです。

### 「ビビンバ丼」

卵をフライパンに入れて、すばやくかき混ぜるところをがんばりました。肉炒めとナムルに入れたトウバンジャンがきいて、ピリ辛でおいしかったです。

### 「プリン」

キャラメルなしで作ってみたら少しもの足りなかったから、次に作る時はキャラメルも作ろうと思う。



### 「ハンバーグ」

意外と簡単でおいしかった。

### 「オムライス」

作り方がわかった。卵がやわらかくとってもおいしかった。

### 「チャーハン」

かにかまをちぎって、ごま油、こしょうを入れて炊いたら完成。卵を入れたらおいしかったです。

### 「チャーハン」

5人分のチャーハンを作ったので大変だったけど、みんながおいしかったのでうれしかったです。

### 「オムライス」

思っていたより難しかったです。すごくおいしかったです。卵を焼き過ぎないようにがんばりました。

### 「納豆ペペロンチーノ」

一番気にかけていたゆで具合が良く、がんばってすばやく混ぜたことでパスタが固まらずおいしく食べられました。

### 「サンドイッチ」

お母さんのために作りました。お母さんが喜んでくれたのでよかったです。とってもおいしかったです。

### 「肉じゃが」

作ってみて意外と簡単でした。でも火加減が難しかったです。味が食材にしっかりしみこんでいて、お母さんの味に似ていておいしかったです。特に食材の切り方、大きさを工夫しました。

### 「もちもちチーズボール」

生地チーズを包むところが難しかったです。丸くなるようにていねいに包みました。油で揚げるのがこわかったです。すごくもちもちしておいしかったです。チーズが苦手な妹も「おいしい」と食べていたのでよかったです。

### 「フレンチトースト」

パンがこげないように弱火でじっくり焼きました。

### 「からあげおにぎり」

自分でごはんを炊いて、そのごはんを大きなからあげを包んだ。簡単にできた。ごはんからあげが相性抜群だったのでとてもおいしかったです。

### 「パン」

生地から作ったので、できた時うれしかったです。すごくおいしかったです。

### 「手作り焼きおにぎり」

簡単に家にある材料で作れるし、おいしかったです。また、作りたいです。

### 「ビビンバ」

レシピ通り作れたのでよかったです。難しかった。

### 「三色そぼろ丼」

作ってみて、とても楽しかったし、おいしかった。料理ではお母さんに言われたことをしっかり意識してがんばった。

### 「カレーライス」

具材を切るのが難しかったけど、おいしかった。



### 「手作り焼きおにぎり」

難しいと思ったけど、簡単でした。とてもおいしかったです。しっかりとぎれました。

### 「ぎょうざ」

楽しかった。母の日だったので姉と一緒に作りました。

### 「みそしる」

味もちょうど良く、おいしくできました。みその調整をがんばりました。

### 「オムライス」

卵をきれいに作るのが難しかったです。味付けのケチャップの量が難しかったです。家族みんなに「おいしい」と言ってもらえてうれしかったです。

### 「手作り焼きおにぎり」

家にあるもので、簡単に、すぐ作れたのでよかったです。おいしくできたのでよかったです。

### 「ペペロンチーノ」

料理を自分好みの味に仕上げることができた。

### 「そぼろ丼」

作っている時、すごく楽しかった。おいしかったです。

### 「カレー」

圧力なべを使ったので早く肉がやわらかくなってオススメです。

### 「炊飯器で簡単ピラフ」

作ってみて、本当にピラフになったのですごいいいと思いました。材料を切って入れるだけなので、簡単にできるのでまた作ろうと思いました。

### 「やきめし」

具材を切るのに時間がかかりました。ごはんがフライパンにくっついたので大変でした。結構おいしかったです。

### 「肉じゃが」

ピーラーで丸いものをむくのが難しかった。おいしかった。

### 「スクランブルエッグトースト」

卵にしっかり味付けしたので、スクランブルエッグとトーストの味がマッチしていてすごくおいしかったです。