

### 「ちらし寿司」

ちらし寿司を作ってみて、具材の切り方を工夫することが楽しかったです。

### 「オレンジパウンド ケーキ」

中に入れたオレンジのコンフィみたいなのが目分量だったけど、すごくおいしく作れたのでよかったです。

### 「オムライス」

時々作っているから、おいしくできた。今回は、ワンプレートにしてサラダなども作った。

### 「焼きおにぎり」

焼き加減と味がいい感じにできました。

### 「サイコロステーキ」

うまかった。簡単だった。

### 「オレオチーズケーキ」

おいしかったです！

### 「手作り焼きおにぎり」

レシピはオープンと書いてありましたが、フライパンで作ってみました。おこげがサクサクしておいしかったです。

### 「オムライス」

ごはんを卵を巻くのが難しかった。また、挑戦したい。

### 「炊飯器で簡単ピラフ」

米が少しベチャベチャになってしまったので、その原因と改良方法を見つけ出して次につなげたい。

### 「焼きおにぎり」

作り方が簡単だからうまくできた。トースターでこげ目がつかなかったからガスバーナーであぶった。

### 「ダルゴナコーヒー 抹茶バージョン」

上の抹茶味のメレンゲみたいなふわふわの泡が甘くておいしかった。結構泡立ててふわふわにしたのがよかった。

### 「チーズ入りオムレツ」

おいしかった。チーズの味は濃いので、塩・こしょうとケチャップの量を少なめにした。割ときれいにできた。こげずにできた。

### 「きなこもち団子」

粉の中に入れる水の量の調整が難しかったけれど、団子にするのが楽しかったです。

### 「ビビンバ丼」

ほうれん草がなかったから、ねぎをのせてみたら意外と合っておいしかった。家族にも「めっちゃおいしい～」と言ってもらえてうれしかった。

### 「二色丼」

おいしく作れてよかった。味がしっかりしみ込むように、ひき肉をたくさん炒めた。

### 「コーヒーフリン」

穴あきおたまで生地の不純物をとるのが大変だったけど、しっかりその作業をしたおかげでなめらかなおいしいコーヒーフリンになってよかったです。

### 「クッキー(いちご、チョコ)」

母の日にクッキーを作った。まあまあ上手にできたのでよかった。お母さんにも喜んでもらったのでよかった。生地の厚さを均一にするよう工夫した。

### 「母の日にお花をのせた タラコクリームパスタ」

スモークサーモンでお花をつくるのがすごく難しかったです。すごくおいしかったのでまた作ろうと思いました。

### 「炊飯器で簡単ピラフ」

野菜を切るときが一番怖くて、大変でした。お母さんの苦勞がわかりました。食べてみた感想は、すごくおいしかったです。自分で作ったんだなと思って食べたら、ごはんがすすみました。

### 「ドリア」

じゃがいもの焼き加減は良かったと思うけど、大きさが均等に切れなかった。パン粉がなかったのでチーズだけで作ったけど、次はパン粉を使って作ったり、メインじゃない料理も作ってみたい。

### 「スコーン」

意外と簡単でおいしかったです！

### 「かんたんオムライス(チャーハン)」

普通のオムライスより簡単に作れてうまかった。

### 「クッキー」

材料はいつもと違い、ホットケーキミックスで作りました。表面がふっくらして、今までで一番きれいなクッキーを作ることができてよかったです。

### 「パン」

発酵をレンジでするタイプのパンは初めて作ったけれど、時間をおいてもふわふわでおいしかったのでよかった。パンはこねたりするのが大変だと思っていたけど、30分ぐらいで簡単に作れて楽しかったのでまた作りたいです。

### 「メレンゲクッキー」

メレンゲを作るのをがんばった。サクサクしておいしかった。

### 「チーズドッグ」

チーズがとても伸びた。こがさないよう気を付けた。

### 「チャーハン」

兄と父がそれぞれ作り、アシスト役と一緒に作ったのですが、混ぜ方や具の入れ方、具の量、入れるものは同じなのに、味付け一つで全く違う味になっていてびっくりしました。

### 「たこ焼き」

中に入れる具材を工夫しました。たこではなく、ウインナーやキムチ、チーズなどいろいろなものを入れました。とてもおいしかったです。

### 「サンドイッチ」

母の日だったので妹と一緒に作りました。お母さんがとても喜んでくれました。お母さんが食べている時の笑顔で、作ってみてよかったなと思いました。また料理して笑顔にさせたいです。

### 「日清焼きそば」

味にこだわってつくったのでバッチリだと感じました。

### 「とぼろ丼」

ひき肉に味をしっかりとつけることが大変でした。卵をとっても甘く作ることができました。

### 「カレーライス」

とても難しく大変だった。おいしかった。野菜を切ることをがんばった。

### 「ミートローフ、手まりずし、ケーキ」

母の日に作りました。手まりずしは色がきれいで、1口で食べられるのでまた作りたいです。ケーキは上にリンゴで作ったバラをのせました！



素敵なクッキングレポートがたくさんありますね！どれもおいしそうです！

