

「ピラフ」

野菜やウインナーなどの具材を、お米くらいの大きさにそろえて切り、食べやすくしました。バター風味のおいしいピラフができてよかったです。

「野菜いため」

どのくらいの時間、いためればいいのか難しかった。野菜にしっかりと火が通っており、食べられないことはなかった。

「餃子の皮で簡単ピザ風」

思ったより簡単に作れた。見た目もよくなるように野菜をのせる場所を工夫した。餃子の皮がパリパリしていておいしかった。

「ロコモコ丼」

ハンバーグが少し難しかったです。とてもおいしかったです。レタス、ハンバーグ、めだま焼き、ごはんがとても合っていて、もう1回作りたいたと思いました。ハンバーグの火の具合を確認することをがんばりました。

「塩チャーハン」

パラパラになるようにがんばった。塩のみの味付けなので調整が難しかった。

「オムライス」

卵とチーズで半熟のオムレツと、ミートソースでチキンライスを作った。ミートソースは思っていたより簡単に作ることができた。ふわふわのオムレツができるようにがんばった。チキンライスはミートソースだけでもおいしくできた。

「炊飯器で簡単ピラフ」

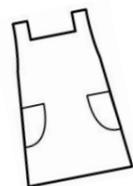
母の日に作ってあげました。炊飯器の中で作るのは、手軽で楽しかったです。洗い物も少なくて良かったです。おいしかったです。

「生チョコ」

生チョコは初めて作ったけど、結構簡単なレシピなのでまた作りたいです。口の中に入れた瞬間にすぐ溶けて、ミルクの味もしておいしかったです。

「炊飯器ピラフ」

玉ねぎを切る時に目が痛くなるのが一番大変でした。料理を作るのは大変だったけど、楽しかったのでまた作ってみたいです。おいしかったです。



「カレーライス」

カレーライスを作ってみて、具材を焼いたりするのが少し苦労した。

「ぎゅうぎゅう焼き」

とり肉やたくさんの野菜のうま味が出ていてとてもおいしかったです。とにかくぎゅうぎゅうに詰めたので、ボリュームもありました。色どりも、トマトやコーン、ブロッコリー、チーズなどを入れたのできれいに仕上がりました。

「ごはんピザ」

レシピ通りにして、上手にできました。

「豚丼」

豚バラのかたまりを使ってレンジ調理の簡単クッキングでした。黒酢を入れたけれど、入れすぎて少し酸っぱくなってしまいました。次こそは成功させたいです。そして、この料理は少し値が張ってしまったので、1食を安くすませる母に感謝したいです。

「炒飯」

簡単だった。おいしかった。



「青汁クッキー」

レシピ通りにしたのですが、生地が思った以上にやわらかくなり、型抜きができませんでした。原因は家にバターがなかったのでマーガリンで作ったことだと思います。型抜きは無理だったので、手で丸めて押し潰して丸くしました。味は好評でした。青汁というよりも、抹茶のクッキーみたいでおいしかったです。

「焼きおにぎり」

簡単なのにとってもおいしくて作ったかいがあった。小腹を満たすにも、とてもよかったです。

「クレープ」

クレープの生地をちょうどいい厚さにして、焼くのが大変だった。いちごやバナナなどを入れて、とてもおいしかったです。きれいに焼くのが難しく、生地がこげないように確認しながら焼くのが大変だった。

「手作り焼きおにぎり」

大きじや小さじがわかった。しょうゆだけでいいと思ったら、さとうを入れるとすごくおいしくできた。

「手作り焼きおにぎり」

簡単だったし、おいしかった。

「ハムエッグトースト&キュウリとトマトのサラダ」

こしょうを入れ過ぎてしまった。どれくらい焼けばいいか悩んだけど、初めてにしてはよくできた。

「ごはんピザ」

作ってみて、生地をひっくり返す時はあせらずにひっくり返したほうが良いとわかりました。また、味はもう少し濃くてもいいと思ったので、今度作る時は味付けを濃くしようと思いました。

「ビビンバ」

簡単で楽しかった。卵が甘すぎかな？と思ったけど、一緒に食べたらちょうどいい感じでおいしかった。弟が手伝ってくれた。

「チャーハン」

フライパンからごはんがこぼれてしまうことがあった。自分で作ったものはおいしかった。

「中嶋特性ビビンバ丼」

思っていた以上に簡単に作れたし、おいしかったです。お肉をいためたり、味付けしたりするところが大変でした。

「包み焼きハンバーグ」

材料をよく練って、両手でキャッチボールをして空気を抜くことをがんばりました。アルミホイルで包むのが難しかったです。出来上がりは、アルミホイルを開けると手作りソースとチーズがとろりとかかっっていておいしかったです。

「フレンチトースト」

パンを裏返すリズムが難しかったです。

「からし菜チャーハン」

チャーハンは思っていたよりも手軽に作れることがわかりました。からし菜の少し辛い味が、チャーハンの他の具材とよく合っていました。難しいと思った点は味付けです。「少し濃い目に味付けするといいよ」というアドバイスをお母さんからもらいました。

「ダルゴナコーヒー」

コーヒー粉、砂糖、水の3種類だけでダルゴナを作れるのですが、1回目はクリーム状にならず、牛乳の上のにりませんでした。2回目はさらに長く泡立てたのでフワフワしたクリーム状になってしっかりと牛乳の上のにりました。ちょっと苦かったけど、うまく作れたのでよかったです。

「ペッパーランチ風ペッパーライス」

コロナで外食ができないので、ホットプレートでペッパーランチのペッパーライスを初めて作ってみました。牛肉をしょうゆ・酒・おろしにんにくに漬け込んだら、とてもおいしくできました。家族も喜んでくれました。

「レアチーズケーキ」

ビスケットをつぶして土台にして、クリームチーズ、ヨーグルトなどを混ぜて、ゼラチンで固めてケーキを作りました。おばあちゃんにも食べてもらいました。おいしかった、と言われてうれしかったです。

「ビビンバ丼」

家にあった調味料で簡単に作ることができたのでよかったです。また、本当に給食の味がしたので「久しぶりの給食だ!」とおいしく食べることができました。家族もおいしい、と言いながら食べてくれたのでうれしかったです。

「ダルゴナコーヒー」

作業はほぼ混ぜるだけでとても簡単だったけど、疲れしました。次やるとすれば、コーヒーじゃなく、ココアでやりたいです。