



令和2年6月19日
小松市立南部中学校

～NAMBU クッキングレポートの紹介③～

「おうちでつくってみよう」で、みなさんから集まったクッキングレポートは合計279点になりました！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。これをきっかけに、料理に興味を持ってもらえたらうれしいです。

「フレンチトースト」

朝ごはんで作ってみて、簡単においしくできました。これから牛乳を使った料理ができるようにがんばりたいです。

「フレンチトースト」

卵と牛乳と砂糖を混ぜる時、焼いた後のムラができないようによく混ぜた。

「ニラと豚肉のバターしょうゆ」

おいしかったです。

「牛丼」

たまねぎを切って泣いた。

「キュウリとワカメのマヨチキサラダ」

キュウリを切る時、小さくしすぎず、大きくしすぎずに切ることが少し大変でした。マヨネーズや塩こしょうをあまりくどくしすぎないように注意して作りました。



「コーラで簡単！豚角煮」

この角煮は、四角く切った豚を耐熱容器に入れ、コーラを入れてレンジで加熱します。コーラを入れることで肉が柔らかくなり、また、豚肉に甘味が出ます。とてもおいしいです。鶏肉バージョンもやってみました。大成功でした。

「クリームシチュー」

しっかり給食の味のように、おいしく作ることができました。他にも、豚肉のしょうが焼きや、鶏肉の照り焼きを作りました。全部おいしかったです。今度、もっとおいしく作れるようにがんばりたいです。

「ガトーショコラ」

しっかりと混ぜて形を整えるのが大変でした。甘くておいしかったけれど、食感がようかんみたいになってしまいました。

「クッキー」

クッキーが焼いている時にくっついてしまったけど、味はおいしかったです。

「プリン」

牛乳の量が大事だとわかった。

「クリームスープ」

なめらかにできてよかった。

「オムライス」

オムライスの卵をごはんの上にのせることをがんばりました。

「みそ汁」

みそ汁のみそをどのくらい入れたらちょうどいい味になるかを工夫した。お鍋に水・だし・みそを入れて、鍋の中が少しみその色に似てきたらちょうどいい味になると思って飲んでみたら、ちょうどいい味になったのでよかったです。

「ピザトースト」

レタスをはさんだところをがんばった。簡単にできた。おいしかった。

「冷やし中華」

トッピングの卵を甘く味付けしたのでおいしかったです。卵の黄色ときゅうりの緑、ハムのピンクの色がきれいでした。

「豚肉のしょうが焼き」

しっかり材料を確かめながら作れたのでよかったです。もっといろいろな料理を作れるようになりたいです。

「焼きおにぎり」

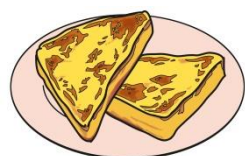
甘くておいしかった。分量をしっかりと計った。

「ぶりの照り焼き」

裏返しする時にぶりがくずれないように注意しました。

「フレンチトースト」

しみ込み過ぎて柔らか過ぎたと思ったけど、焼いたら丁度良くなってびっくりした。楽しかったです。



「チャーハン」

初めて作ったので時間がかかってしまいました。味は意外とおいしかったです。

「卵焼き」

おいしかった。作ってみておもしろかった。

「ぐいとぐらのカステラ」

生地を泡立てるのがとても難しかったです。ふわふわでおいしかったです。でも、絵本にのっていた黄色のカステラのようにはならなくて残念でした。

「野菜多めスープ」

とても簡単に作ることができた。

「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！

「ピラフ」

パラパラにすることをがんばりました。おいしかったです。

「フレンチトースト」

パンをフランスパンに変え、バターで焼いた。おいしかった。

「肉じゃがボール」

食べた時に汁がいっぱい出てきてやけどしそうになりました。でも、おいしく作れたのでよかったです。

「牛丼」

玉ねぎを切るところをがんばりました。おいしくできたのでよかったです。

「チョコス」

簡単でおいしい！

「ジャーマンポテト」

作ってみて、難しかったです。炒めるのがおもしろかったです。おいしかったです。

「クリームドポテト」

色どりにパセリを加えた。

「クリームドポテト」

じゃがいもが少し固くてつぶすのが大変だった。味付けを味見しながらできた。

「治部煮」

授業をよく思い出して上手に作れました。汁にしっかりとろみがあり、おいしかったです。野菜や肉をすばやく切れました。

「ハンバーグ」

玉ねぎをみじん切りするところをがんばった。

「春キャベツのスープ」

料理のポイントは、「あまり卵をかき混ぜない方が卵がふわふわになり、スープがにごらないこと」です。

「鶏肉の照り焼き」

レシピ通りに作ってみた。とてもおいしかった。焼き具合を見るのが難しかった。

「ステーキ丼」

肉をこげないように焼きました。

「オムライス」

オムライスの上にのせる卵の中に、チーズを入れて焼きました。すごくおいしかったです。また作りたかったです。

「親子丼」

卵をいい焼き具合にしないとイケなかったのもとても難しかったです。おいしいと言ってくれたのでうれしかったです。また作ります。

「親子丼」

おいしかった。