

和歌山県産を使って料理を作る。

~Part3~

ひとつ。図の大きさを守るため
 (火が土の層に通り
 下へくする熱)
 人でするのが初めてで、一瞬
 すると楽しく、スムーズにでき
 今度からは自主的に料理
 を通して大印はとにかく気持ちにね

*必ず和歌山県で生産された食材を1品、利用しよう。

料理名(ハンバーグ) 実施日:令和6年(7)月(22)日

できた料理



がんばって作ってムリ!! ってもおいてそうはハンバーグだね。

調理実習のふりかえり

使用した食材 (和歌山県産のみ記入)	たまねぎ, 卵
工夫したこと very good	- たまねぎを作る時に 全体的にムウができないように 混ぜたところ。 - たまねぎをみじん切りにする時 一年の時になら。たまねぎで大きさを そろえることを意識。
調理実習の感想	- 家族全員分作って から 10倍以上の量に なって大変だった。 がんばりました。 - 混ぜる時に 今まで触ったことのない感覚で 楽しかった。 焼く時の火加減が必ずわかったから 母にまいた。 っても大成功です。 - 肉汁たっぷりで 適度にフワフワで大変おいしかった。
家族の感想	お母さんから「おいしー」って大満足のコメントを頂いてました。 お母さんの心あたたまるとは本当に嬉しいです。 ハンバーグが 実は一番の苦手料理で うまくいつも作れず。今日の 〇〇 のハンバーグも食べておいしくて びっくりしました。 次からこのレシピで作りたいと思います! お母さんの心あたたまるとは本当に嬉しいです。

お母さん。子どもたちの実習におつき合い頂きありがとうございます。

*必ず和歌山県で生産された食材を1品、利用しよう。

料理名(パエリア) 実施日:令和6年(5)月(1)日

できた料理の写真を貼りましょう。



す="~!!
とてもおいしくできていますね。
おいしそうです。

調理実習のふりかえり

使用した食材 (和歌山県産のみ記入)	にんにく、ピーマン、トマト。
工夫したこと	作り方の手順がわからず、かき混ぜるタイミングがわからず、 いきなり、お湯を足して煮たこと。 途中で気付いてよかったです!! 忘れてくつろいでしまったら大変なことになって
調理実習の感想 私も作ったことがないので、 簡単なら作ってみようかな?	パエリアって、いろいろ前は作るのが難(そう)。 たけど、意外とかんたんだ。質問です。レモンをかけるのは、 ①レモンをかけることもおいしくなります。アイデアは、 ②またもう一度つくってみたいと思った。アイデアは、 これをきっかけに料理に興味をもってゆくと嬉しいです。
家族の感想 [名前]さん、お元気か? [名前]さんの感想を 書いてくれてありがとう。	見た目もきれいで、とても美味しかったです。 和歌山県産の食材を使って、おいしくできました。 また作ってくれるのを楽しみにしています。母 お忙しい中、子どもたちの実習におつき合いいただきありがとうございました。

*必ず和歌山県で生産された食材を1品、利用しよう。

料理名(トマトソースパンケーキ) 実施日:令和6年(7)月(26)日

できた料理の写真を貼

まるでレストランの
お料理みたい。
きれいに盛り付け
できましたね。



調理実習のふりかえり

使用した食材 (和歌山県産のみ記入)	トマト・キュウリ
工夫したこと	①ソースを手作りにしたこと。がんにあったね。 もやしてかきまじしたこと。 ↑ハンバーグにもやして加えたのか？
調理実習の感想	歯がえが → じゃがいもが少しかたか、たので と固形、ほい感じだ、たけど いかにいにおいしか、たです。 ・トマトソースがめーっちゃ おいしか、たです。 ・それは何より!! 写真にあるトマトソース、本当においしいです。 来んも食べたにいなへ。
家族の感想	もやし入りと聞いて驚きましたが、フクフクで とても美味しい ハンバーグでした。家庭菜園で 作ったトマトから、手作り、ソースをつかったのも、すこい 思いました。

思いました。 二人のお料理のふりかえりを読んで「すこいな」と感じ

*必ず和歌山!

できた料理の

本格中華(ね)
とってもおいし
う



調理実習のふ

使用した食材 (和歌山県産のみ記入)	ササミのたまご
工夫したこと	卵の形がくずれないように冷蔵庫の上にのせて固めに煮ました
調理実習の感想	卵のトロトロ度をもどするのが難しかった この天津飯だけでも大変なのに他のこともたくさんしているお母さんがすごいと思ったのも、手伝おうと思った 君、実習を通して大切なこと(=気付いたこと)は。料理について、おうちの人からいろいろなことを教わろう。
家族の感想 ご家族の感想を 読んでねんまで感動 しました。 子どもたちの実習に おっけい返し ありがとうございまして。	最近、姉にはお母さんが天津飯に挑戦するのを見ました。 たまたまいっしょに作っていましたが、お母さんがお店に 出せるような(お母さんが)見た目で美味いので驚きました。 ご飯をちゃんと食べていたし、みんなの好きな料理の一つに感謝です。

これから、いろんな料理を覚えていき、作ってあげようかなって思っています。

※必ず和歌山県で生産された食材を1品、利用しよう。

料理名(春巻き)

実施日:令和6年(8)月(12)日

できた料理の写真を貼りましょう。



かばんにね
春巻きは
下準備も含め
大変だねと
思います。

きんぴらに盛り付けることができてね。

とてもおいしそう。

調理実習のふりかえり

使用した食材 (和歌山県産のみ記入)	じゃがいも、しそ、 ホ 家で作りました。 very: good ☺
工夫したこと	① 卵の黄身は食材など、細かく混ぜ お肉と混ぜることで、柔らかくしました。 very good
調理実習の感想	色々な食材を混ぜて、楽しかったです。 その中でも、もちとチーズでは、春巻きの皮が かばんに水そうで、まぐりが大変でした。 ② 何を巻いて、おいしいかで、決まらずに 高い料理だと思いました。
家族の感想 家族のみんなに 喜んでもらって よかったですね。	とても美味しかったです。皮はパリパリで、じゃがいも やあらかき水が通っており、ベーコンの塩気と相まって いい組み合わせだと思いました。 春巻きの日は、[] においしいように思いますよ。

お忙しい中、子どもたちの実習におつき合い頂きありがとうございます。

*必ず和歌山県で生産された食材を1品、利用しよう。

料理名(豚のしょうが焼き) 実施日:令和6年()月()日

できた料理の写真を貼りましょう。

君..もしかして
キャベツもがんばって
千切りにしてこのかた?
手は小鉢に盛りつけて
あるトマトもがんばって
千切りに? っ
とっもおっしうです!!



調理実習のふりかえり

使用した食材 (和歌山県産のみ記入)	しょうが、トマト
工夫したこと	たまねぎをうす切りにして肉は火が通りやすいように小さく切りました。 がんばって!!
調理実習の感想	自分が鬼、てたよりうまくできたし、味もちょうどいいくらいだった。 おいしく出来てよかったね これをきっかけにみんなに <u>おいしい料理</u> を作りたいです。 very good これをきっかけに料理に興味をもってくださると嬉しいです
家族の感想	材料を切る→味付け→炒めるを全部一人で料理してくれました。 おいしいしょうが焼きを作ってくれてありがとう!!

お忙しい中、子どもたちの実習におつき合いに下さってありがとうございます。
ございませう。

*必ず和歌山県で生産された食材を1品、利用しよう。

料理名(肉じゃが)

実施日:令和6年(8)月(5)日

できた料理の写真を貼りましょう。

肉じゃが、とても

おいしそう。

がんばりまてね。



調理実習のふりかえり

使用した食材 (和歌山県産のみ記入)	しょうゆ にんじん
工夫したこと	火が通りやすいように食材はうすめに切った。 じゃがいもは煮くずれにくいように水につけた。 ひき肉も入れた。牛肉だけでなく、ひき肉も加えてみでね。
調理実習の感想	失敗があまりなく、上手く作れた。 ①同じサイズで食材を切るのが難しかった。がんばりまてね。 ②つぎはもっと難しい料理に挑戦してみたい。 very good これをきっかけに料理に興味をもってくれと 嬉しいです。
家族の感想	おいしかったぞ。 肉が苦手な兄のために、ひき肉も入れてくれてありがとう。 もっと難しい料理、期待しています!! ●君の優いさが感じられる家族の感想に、読んでいる私まで

ホッコリして気持ちよくなりました。

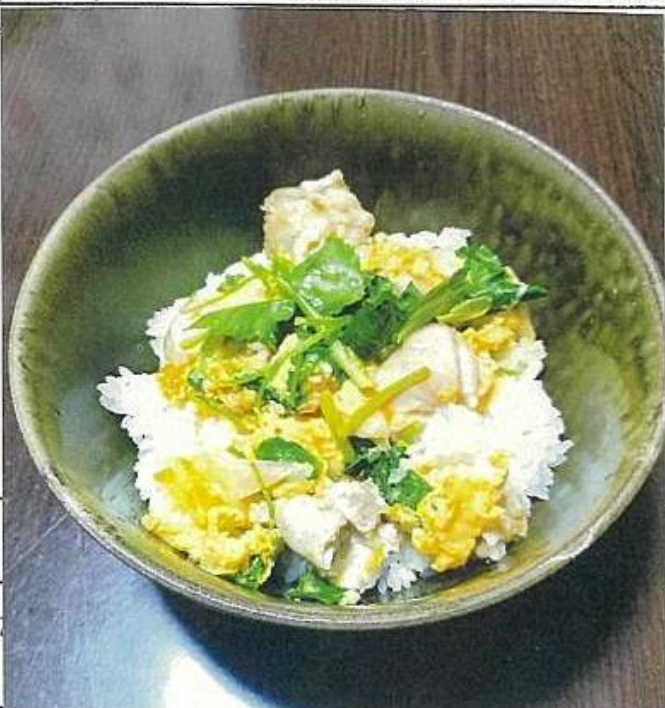
お忙しい中、子どもたちの実習におつき合い頂きありがとうございます。

*必ず和歌山県で生産された食材を1品、利用しよう。

料理名(親子丼)

) 実施日:令和6年(8)月(1)日

できた料理の写真を貼りました。



親子丼も美味しい
おいそう!!

調理実習のふりかえり

使用した食材
(和歌山県産のみ記入)

長

工夫したこと

肉についたドリップをふきとった。肉の大きさをそろえた
(火が均等に通りやすくする為)

調理実習の感想

料理の全ての工程を一人でするのが初めてで、一瞬戸惑ったけど、やってみると楽しく、スムーズにできて、料理が楽しくなった。今度からは自主的に料理を作ろうと思った。実習を通して大切なことに気付いた。

家族の感想

お肉を切るのがバクシ切りによく苦労していました。初めてにしては上手く出来ていました。玉子の火のほろり方も良く、とてもおいしくいただきました。これから親子丼はマカセようと思います。

お忙しい中、子どもたちの実習にご協力いただきありがとうございます。