



料理名

オムライス

作り方

たまごをいじって卵を  
きき次にフライパンをあたた  
めてたまごをいじらる。  
いじらるはりをいじらる。  
いじらるをいじらる。  
たまごをかきまぜる。  
たまごをいじらる。  
たまごをかきまぜる。

ところ、工夫したところなど

お父さんがお母さんを  
あいらしかった。



家族からひとこと

頑張りました。この経験が料理の興味を持つきっかけ。

料理の写真(絵)



料理名

オレオチーズケーキ

作り方

①オレオの中のクリームを取り出しクッキーは砕  
きながら混ぜる。  
②クリームを500wのレンジで15秒ほど  
加熱してやめどかくする。  
③オレオの中間のクリームをクリームチーズとま  
ぜる。  
④ベットのオレオにクリームをのせておける。  
⑤クリームチーズとクリームを混ぜる。  
⑥グラスにオレオのクリームをのせてクリームと  
クリームをのせておける。  
⑦一番上に砕いたオレオをかける。

感想(作るときに気が付いたこと、こだわったところ、工夫したところなど)

最後のオレオの粉を少しはめるとうるをこだわった。







家族からひとこと



今日はスイーツ作りに挑戦しましたが、とてもおいしくできています。  
♡♡♡



料理の写真(絵)	料理名
	マフィンケーキ
	作り方
	材料 ホットケーキミックス 大さじ 3 ココア 大さじ1 砂糖 大さじ1 卵 1つ 1卵以外の材料を混ぜて混ぜる 2卵を入れて混ぜる 3600Wのレンジで2分10秒加熱
感想(作るときに気がつけたこと、こだわったところ、工夫したところなど)	
最初の粉類を混ぜる所をきまきと混ぜた。 卵を入れて、たまごが潰さないようにした。 	
家族からうひとこと	
1人1人時間になったり、嫌いな材料は入れないでいいよ。 自分も作りたいよ、と、お母さんにも作ってほしいよ。(お母さん)	

料理の写真(絵)	料理名
	オムライス
	作り方
	最初にチキンライスをつくる 次にたまご3こわる牛乳も ちよと、生クリームもちよと 入れた、フライパンで やきました。 最後にお皿にもる
感想(作るときに気がつけたこと、こだわったところ、工夫したところなど)	
生クリームを入れたからとでもふわふわ になった。おいしかった。 	
家族からうひとこと	
レポートを増やして、たくさん料理してほしいなあ(希望) 上手に作っていました!	

料理の写真(絵)	料理名
	スクランブルエッグ
	<p>作り方</p> <p>①1/2分の卵1個とさつぷり(おろし)を混ぜる          ②フライパンを熱い油を入して中火で炒める。今回は大きなかたまりになるようにした。          ③お玉に②でできたものを盛りつける</p>
感想(作るときに気が付いたこと、こだわったところ、工夫したところなど)	
<p>簡単に作れた。次はもっと美味しい料理を作りたいと思った。          少し塩こしょうを入れました。</p> 	
家族からひとこと	
<p>火の調節ができていた。          次はもう少し難しい料理にチャレンジしよう。</p>	

料理の写真(絵)	料理名
	オムライス
	<p>作り方</p> <p>ピーマン、卵、ごはん、ケチャップを炒める          ピーマン、卵、ごはん、ケチャップを炒める          ①でできたものをフライパンに入れて炒める。今回は大きなかたまりになるようにした。          ②お玉に①でできたものを盛りつける</p>
感想(作るときに気が付いたこと、こだわったところ、工夫したところなど)	
<p>入れるのが二つだったけれど、美味しくできた。</p> 	
家族からひとこと	
<p>巻く工程が少し難しいが、おかげで美味しくできた。          次はもう少し難しい料理にチャレンジしよう。</p>	

料理の写真 (絵)	料理名
	<p data-bbox="600 215 963 295">いんげんのバーコン巻き</p> <p data-bbox="772 319 907 375">作り方</p> <ol data-bbox="604 391 1075 678" style="list-style-type: none"> <li>1. いんげんを半分は切って、ゆでる。</li> <li>2. バーコンを半分は切って、いんげんをまいて、つまようじをさす。</li> <li>3. 焼く</li> <li>4. 完成!!</li> </ol>
感想 (作るときに気がつけたこと、こだわったところ、工夫したところなど)	
<p data-bbox="123 965 694 1157">焼く時、やけどしないようにした。 さげないようにした。 ていねいな巻いた。</p> 	
家族からひとこと	
<p data-bbox="123 1316 660 1444">とてもおいしく出来たので、又、作ろうね。 役割分担で、音読よくできました♪</p>	
<p data-bbox="123 1476 638 1508">※料理は、お家の方がいらっしやる時にしましょう。</p>	

料理の写真 (絵)	料理名
	<p data-bbox="1713 231 1904 295">カレーライス</p> <p data-bbox="1825 335 1982 391">作り方</p> <ol data-bbox="1702 422 2161 821" style="list-style-type: none"> <li>① ジャガイモ、ニンジン、たまねぎを肉を全部、切る。</li> <li>② たまねぎをアタ色にするため、肉と一緒の野菜をいれる。</li> <li>③ 牛乳に水を入れ、コンソメを入れる。</li> <li>④ 野菜がたえたら、カレー粉を入れ、こぼれと盛りつけたく完成</li> </ol>
感想 (作るときに気がつけたこと、こだわったところ、工夫したところなど)	
<p data-bbox="1198 1021 2094 1133">野菜を切ることをがんばったことと、たまねぎをアタ色にするためにこぼれをいれました</p> 	
家族からひとこと	
<p data-bbox="1243 1388 1892 1500">一緒に作る事が出来て楽しかったのだ。 野菜も、とまに切れるようになっていました♪</p>	