

# 第1回弁当の日 3年1組



できるだけ自分で作ろうと工夫しました。とても単純な料理をえらびましたが、自分にとってはとても難しかったです。また、こんなに難しい料理を、毎日してくれている親には感謝をしたいと思いました。



1人前コースチャレンジして、足りない材料は自分で買いに行きました。調味料の分量をきちんと計って作ることができた。



とても時間がかかって達成感があった。また作りたいです。



朝早く起きて作ったので結構疲れました。高校生になったら毎日弁当を作らないといけないので今のうちから練習しておきたいです。



弁当を作ったりする料理の大変さがわかった。調理委員さんたちが約250人越えの昼ごはんを限られた時間で作るの自分の方が思ってるよりかもっと大変だろうと思った。



彩や栄養バランスを工夫しました。



人生初のサンドイッチ作りにチャレンジしました！！上手く挟めなかったり崩れて具がバラバラになるようなことも製作中にありましたが、食べたときは美味しく、達成感がとてもありました！他のおかずは若干手を抜いた気がしていますが、大人になったときはそんな妥協も必要な…なんて言い訳をしたり。3年生ということもあり、高校でお弁当を作る機会は300倍ぐらいになると思うので、日々栄養素などの基本をしっかり汲み、時にはキャパ弁などの工夫を凝らしたものも作りた、と自覚できたお弁当作りでした！



卵焼きを作りました。起きてすぐ作ったので、少し焦げてしまいましたが、美味しかったので良かったです。後は見栄えを重視しました。唐揚げやベーコン巻きばかりにならないように、レタスとトマト（野菜）入れるように心がけました。今まで作ったお弁当の中でもダントツでキレイに出来たと思います。



朝早くに起きて作るの、とても大変だと思いました。なので、いつも早く起きて朝ご飯などを作ってくれるお母さんに感謝したいです。また、お母さんのお手伝いをたくさんしたいと思いました。



弁当全体の見栄えなどを意識しながらつくりました。例年に比べてつくる時間がかかり短くできたのでうれしかったです。毎日している母には「感謝したいと思いました。」

# 第1回弁当の日 3年2組



食料などは自分一人で買いに行くのは出来なかったけど、親と一緒に食材を選んだりして、栄養面や好きなものを考えてしっかり買うことが出来ました。作る時は出来るだけ手伝って



地域の食材をつかって美味しくデザインを考えながら作った



普段お弁当を作ったりしないのでめっちゃ緊張しました。



おかずはほとんど作ってないので、これからは料理を学んで自分で全部作れるようになりたいです。もりつけは頑張りました。



お弁当箱に詰めるときに見栄えが良くなるようにおにぎりを2つ作り対角線上に配置した。彩りが良くなるようにした。



見栄えが良くなるように盛り付けた。次回は一人前コースに挑戦してみたい。



適当に詰めるのではなく他の食べ物が入るように横にしたり工夫した



栄養バランスに気を付けて手伝えることが出来たので良かったです。



普段買い物をするときには気にしていませんでしたが県産の食材がたくさんあって驚きました。



栄養がしっかりとれてるか考えて食材を考えました。



色どりが良くなるように地元でつくられているきゅうりを使いました。今回は朝でも食べられるようにサンドイッチにしました。



# 第1回弁当の日 3年3組



盛り付けや色合いを心がけた。



米を炊くのが大変でした。



いろいろを意識して盛り付けたりするのがとても難しくて、いつもお弁当やごはんを作ってくれてるお母さんにもっと感謝しなきゃいけない改めて思いました。



早くおいしくつくることを意識して作りました。自分で作ると本当においしいなと思いました。また時間があるときは作ってみたいです。



バランスを考えて作ることに工夫しました今回はチャレンジコースだったので次は一人前コースに挑戦したいです



地産地消を心がけて作った。また、色どりにも気を使った。



地域の食材を使うことで、地域に貢献したり改めて地域の食材のおいしさを知ることができました。またお弁当を作る大変さを知ることができました。



食べる時間が短いので、早く食べれるオムライスにした



お弁当の日ぐらいしか料理する機会がないので、大変だった。今回は、時短で作れるように揚げ物を多めにしました。彩はちょっと茶色が強くなったけど、バランスよく野菜とがといわれたので良かったです。盛り付けを頑張りました。



作るのには疲れたけど、作る大変さが分かってとてもよかった。



卵サンドウィッチのタネを前日の夜に作り、冷やしておくというところ。また、見た時の彩を意識し、バランスを考えよて詰めました。



料理が苦手なりに自分にできることを精一杯頑張りました。



栄養が偏らないように野菜を使ったり色をにぎやかにするために色がかぶらないようにした。