

第1回弁当の日 1年1組



彩りと盛り付け栄養バランスに気を付けて作りました。



美味くつくる



おかずの色どりや盛り付けを工夫しました。



具材が動かないようにぎっしりつめた。前回作った時よりも上手にできたので良かったです。



衛生面や盛り付けを工夫した。弁当を作るのが大変だったので親に感謝しました



栄養バランスや、盛り付けを工夫した。

いろいろを工夫して
弁当の食材も地域の食べ物は
あまりつかえなかったけど
オクラと卵を使って
調理ができた
ちょっとだけしか作らなかったけど
大変さがわかった



- 好きな食べ物だけではなく、嫌いな食べ物も入れて何でも食べれるようにした
- お肉だけではなく、サラダも入れて栄養バランスを考えた



お母さんがいつも作ってくれてるので自分で作ってみると大変だなと思った



彩りやバランス、盛り付け、地元の材料の使用を工夫して作った。



色合い、栄養バランス、食べる量



おかずを詰めるのを工夫しました。

第1回弁当の日 1年2組



- 卵焼きの形が崩れないように頑張って作った。
- できるだけ野菜を入れた。
- それぞれの具の位置を考えて箱につめた。
- 色合いを良くした。



色を工夫した



彩りよくなるように卵焼きは、必ず入れました。



バランスよく作った



出来ないこともあったけど、最後はうまくできました。



おべんとうをつめるのをがんばった。すきまができないようにつめた。たまご焼きをつくった。まくのが難しかった。



見た目が綺麗になるように並べた
主食、主菜などを片寄りがないように作った



- あまりいろどりを意識せずにほとんど茶色になってしまった。
- 献立表通りに詰められたものもあったけど詰められないものもあった。



色合いをバランスよくなるようにメニューを工夫
しました。どのような位置に詰めるか考えて詰める
ことができました。



自分で作ることでお弁当の大変さや具材を詰める大変さがよく分かりま
した。



さんばの具材をカラフルにして、栄養も取れるようにした。
トマトのヘタを取って、水を拭いてくれた。全て国産のものを使った。
お買い物から手伝って、献立も考えた。斜めに傾けて断面を見せた。
黒、白、黄色、赤、茶、オレンジ、緑を使った。



おかずを自分で作ることができた。
色とりどりにするためにミニトマトやブロッコリーを入れた。
バックに入れたときにお弁当の具がずれないように、つめた。
お弁当を全部作ることで親の大変さが分かった。



色とりどりになるように、緑・黄・茶を組み合わせた。
主菜、副菜をバランスよく入れた。
仕切りを使って具材が混ざらないようにした。

一人でやることの大変さを実感しました。
買い物をするときはあるものとなないものを把握することも大事なと思
いました。

第1回弁当の日 1年3組



見栄えが良くなるように考えて、おかずを詰めた。



朝早く起きること



サンドイッチのパンの耳は使わなかった



- 卵焼きを作るときに、卵と卵の間に隙間ができないように意識した。
- 彩が良くなるように、ブロッコリーを入れた。



卵焼きなど作るのが大変だったけどおかず作りは楽しかったです



栄養バランスを考えてながら彩りよくつくった



豆苗とちくわのナムルは味が濃い部分と薄い部分が無いようによく混ぜた。



前日のうちに鶏肉に下味をつけた。美しく見えるように工夫した。衛生面に気を付けた。



彩りが良くなるように置く場所の工夫や色々な食材をつかいました。



ひさしぶりにお弁当を作ったのでできるか心配だったけど、思ったよりできたので良かったです。美味しかったです！



彩りがよくなるようにした卵焼きを作るのが難しかった



大変だったけどとても楽しかったです。またやりたいなとすごく思いました。次ある時も頑張りたいです。



全部自分で作りました

第1回弁当の日 1年4組



ご飯とおかずを別けて弁当を作った。レタスなどを入れて色鮮やかにした。アルミホイルを使っておかずの場所分けをした。卵にはベーコンを巻いて美味しくした。



作るの頑張った



自分で作ったおにぎりはとてもおいしかったです。



意外と作れてそして楽しかったです。作ったことがない料理にも挑戦してみても、やればできるという達成感があってうれしかったです。最初から最後まで自分でしっかり作れたので次の弁当作りで一人でも頑張ろうと思います



炊き込みご飯のごぼうのささがきが難しかったです。卵焼きは初めて作ったけどうまくできたので良かったです。今度作る時はもっと上手に作りたいです。料理が上手なお母さんはすごいなと思いました。主婦になると大変だと思いました。



少し副菜が少なかった。少しだけ、弁当づくりを手伝いできてよかった。今度をもっと作れるようにしたいと思いました。



朝早く起き、お母さんの手伝いをしました、卵焼きを切ったリウイナーも切りました。バランスの良い食材などを使って盛り付けしました。次弁当の日があったらできるだけおおく手伝いをしたいです。



朝早くからお弁当を作ったので、とても眠かったです。いつも朝早くから起きて、朝ご飯を作ってくれるお母さんと、おばあちゃんに感謝したいです！



ちょっと失敗とお母さんと作って教えてもらったりして作った。自分で作ったので、おいしかった作ったかいたがあった。とくにうずらの卵のミートボールが美味しかった。また来年は、自分で作れるように頑張りたいです。



栄養バランスと彩りを考えたごはんを作ってくれる家族のありがたさが分かったおいしく食べることができた



栄養バランスを考えて、献立を考えました。自分の好きなものだけではなく、野菜炒めなども作りました。次は、一品でも多く自分で作れるようになりたいです。



特にアスパラベーコン巻きを頑張りました。塩コショウで味付けをするのが難しかったです。お弁当に盛り付けるのが栄養バランスにふさわしいかを考えながら入れました。



小学生の時に弁当を作ってくれた、母の大変な気持ちがよくわかった。赤色がなかったので、リンゴで対応した。お弁当を作るのは、大変だったけど楽しかったです。



卵焼きと唐揚げを作るのと、盛り付けしました。卵焼きは油を結構つけたのでやりやすかったです。唐揚げは安全にできました。盛り付けは崩れないようにしました。



弁当を作って唐揚げは、あげるのが大変だったしまカロコは、味付けが大変でした。盛り付ける場所が難しかった



朝早く起きて、色合いや、量を考えて良かったです。ピックも使えてよかったです。ピックを使うと、可愛くなることがわかりました。また、弁当作るときも色合い、量、飾り頑張りたいです。