

第1回弁当の日 2年1組



自分の好きな肉を入れながら、健康のことを考えて、卵焼きや野菜も入れた。



自分で食べたいものを選んだ、自分の中では栄養バランスは取れていると思う
味はおいしかったです



おかずの位置をよく考えた



卵焼きを一から巻いたりして難しかった



いつもは詰めるだけだったけど今回は少し作ることができてよかった



卵焼きには、ハムと一緒に巻いて焼きました。
ミートボールは、ハムをリボンの形に切って串にさしました。



お弁当を詰めるのを色鮮やかにして工夫しました。枝豆を割らないようにスティックに刺すのが少し難しかったです。お弁当一つ作るのにおかずを作ったり詰めるのも大変なんだと分かりました。



むね肉を焼くのがむずかしかったけどうまくできた



星やリンゴの形にしたベーコンやミートボールの串の星を目立たせられるようにおいたこと。準備を前日にし、短時間で、お弁当を完成させられるようにしたこと。炒め物の油はねが少し怖かったです。



いろんなおかずを入れて、彩がよくなるようにしました。ご飯もおにぎりにはやく食べやすいようにしました。おいしくできたのでよかったです。



前日の夜に仕込みをしたところですが、意外と難しかったです。



今回は、夜ごはんで作ったおかずを冷凍や冷蔵庫に入れておいて温めることが多かった次は時間はかかるけど朝から作りたい。



お手伝いをして食材を詰めるだけだけど意外と工夫してつめないといけないのが難しかったです



味付けや自分の好きなものだけでなく、苦手なインゲンなども少し入れたこと。



お母さんがほとんど作ってくれて、あまりお手伝いをするのができなかったけどお母さんに教えてもらいながら、お弁当をつめることができました。次は、一品でも自分で作れるようにしたいです。

第1回弁当の日 2年2組



盛り付ける位置に結構考えました。



直接おかずどうしをくっつけないようにしたこと。



基本ほほ母が作ってくれて、私は卵焼きしか作れなかったけど焦がさずに作れたのでよかった。味付けは自分好みにした。



前の弁当作りでは、自分の作れそうなものを選んで作っていましたが、今回はバランスとおいさで作るものを決めていました。サンドウィッチに牛カルピを挟んだのは、でも良い判断でした。



できるだけ洗い物を少なくするために調理器具を少なくして作った



彩りを気にして作った



ウイナーと卵とキャベツと梨でとりあえずのバランスを取ることができた。でも、カルシウムを取って五群全て取ることができなかったの、次自分で作る時は全ての栄養をとれるようにしたいと思った。



詰める作業が意外に難しかった。



卵焼き以外はすべて（チーズを除く）自分で調理したことです。スペースを考えながら調理したレシピを詰めたことです。



今回のお弁当は自分で作るできませんでした。お弁当をきれいに詰めることはできたので良かったです。栄養のバランスやいろどりを考えられて、すごくおいしかったです。次回は全部自分で作りたいです。



冷えてもおいしい弁当を作った。



色のバランス、おかずのバランスを考えた。お弁当に詰めることが一番難しかった



そぼろの肉をひとつひとつぐちゃぐちゃにであのように頑張った。また、そぼろ丼だけだと栄養バランスやいろどりがそろってなかったの、トマトやオレンジを入れた、バランスを保った。ピックを合唱コンクールにかけて音符にした。

第1回弁当の日 2年3組



弁当作りで工夫したことは、色のバランスを考えて詰めることです。かにかまの赤色や肉の茶色、ミニトマトの黄色などいろいろな色を取り入れ、綺麗に見えるような工夫をしました。自分は肉を炒め、弁当を詰めただけだったけれど、楽しく弁当作りをすることが出来てよかったです。

おいしそうに見えるように盛り付けをした。

工夫したところは野菜を炒めるとき焦がさないように注意してつくったことです。作るのは難しかったけどとても美味しく作れたので良かったです。



唐揚げを揚げるときにしっかりと中に火を通して揚げることを工夫しました。また、お弁当を詰めるときにウインナーをご飯の上ののせてボリュームみなお弁当になるように工夫しました。

お母さんのお手伝いだけでも朝からとても疲れたのでいつも姉のお弁当を作るお母さんはすごいなと思いました。また、工夫したところはできるだけ健康的なおかずができるようにしました。



おかずをできるだけ詰めていっぱい入るようにしたことと野菜などの栄養の多い物をできるだけ入れることを意識しました。

ピーマンの肉詰めははずれないよう、輪切りにする。



朝早くに起きてから弁当をつくって大変でしたが作るのがとても楽しかったです。

まず早く起きることが大変でした。どんなものを入れれば、色が沢山入るか、どんな置き方にすれば綺麗に見えるかを考えて作るのが難しかったです。

朝やる作業が減るように、前日のうちに人参と鶏肉のそぼろとほうれん草のおひたしは作っておいて、朝レンジで加熱しました。そぼろが思ったより簡単にできてホッとしました。