



いただきますの日



今年度も「いただきますの日」への取組、ありがとうございました。「ひとこと感想」をたくさん提出していただきました。その一部を紹介いたします。

おせちづくり

くろまめをいれたり、こんにやくをしたじゅんじりして、たのしかったです。おかずがたくさんあったので、ママはたいへんだとおもいました。わたしがおてつだいをしたので、ママはよろこびました。また、おてつだいたいとおもいました。【1年生児童】



ママといっしょにカレーをつくりました。やさいをきったところがたのしかったです。ママ、いつもごはんをつくってくれてありがとう。【1年生児童】

ばんごはんは、にくじゃがにしました。スーパーでざいりょうをかって、じゃがいものかわをみました。おねえちゃんがじゃがいもをきってきてくれて、おかあさんはおなべてにこんでつくってくれました。またつくりたいです。【1年生児童】

どうふのみそしるをつくりました。どうふをきるのがやわらかくて、たのしかったです。おいしかったです。またどうふのみそしるをつくりたいです。【1年生児童】

とっても美味しい味付けでした。これから一緒に作る機会をつくりたいです。【1年生保護者】

おかあさんといっしょにシチューをつかったよ。にんじんをくりぬくのがたのしかったです。くりぬいたハートのにんじんはすごくおいしかったですよ。【1年生児童】

ハンバーグを作りました。前の日にざいりょうをお母さんといっしょに買いに行きました。チーズが入っているハンバーグと、入っていないハンバーグを作りました。チーズが入っているハンバーグを自分で丸めて作りました。チーズが入っていないハンバーグはお母さんが作りました。ハンバーグの中にチーズを入れるのはたいへんでした。やいてフライパンから出してたべるとあたたかくておいしかったです。【2年生児童】

ハンバーグを作ろうかと声をかけました。レトルトでは、チーズinハンバーグが好きなので、「チーズを入れる」とアイデアを出してくれました。楽しく作って食べることができました。【2年生保護者】



お正月用のぞうに、にんじんの花のかたをとりました。【2年生児童】

お正月にぞうにをいただいたのですが、にんじん、油揚げや大根などそれぞれにこめられた願いや意味を話しました。子供たちは少し苦手でしたが、ぞうにを味わいながらいただくことができました。【2年生保護者】

一緒に買い物も行き、シチューの材料すべてをカゴに入れてくれました。姉には野菜を切ってもらい、2人それぞれが自分ができることをしてくれたので、親はほとんど手伝わず作ってくれました。心もあたたまるシチューでした。【2年生保護者】

さいしょ大こんを切ったらかたかったの、手を切ってしまいました。つぎににんじんを切りました。そのつぎにねぎを切りました。きれいに切れませんでした。そのつぎ肉を切りました。さっき切ったざいりょうをなべに入れます。火にかけています。あとは、みそをこかしてみそしるのかんせいです。とてもおいしかったです。ほうちようで切るのがむずかしかったです。【2年生児童】

お正月のおせちのかいものいきました。おせちりょうりの中にはいっているものには、いろんないみがあることをはじめてしました。おぞうにのおもちをじぶんでまらめたのもいいけいけんでした。【2年生児童】

てまきずしを作りました。ざいりょうは、おさしみとやさいとお肉です。のりの上にごはんをのせ、すきなざいりょうをえらんで、のせてまきます。えびのカラをむいているとき、わたしたちに命をくれているのを感じました。これからも食べ物大切に食べていきたいです。【3年生児童】



わたしは、妹のたん生日ケーキを自分で作りました。クリームはチョコです。味見をするとおいしかったです。妹がわたしの作ったケーキを見てよこんでいました。わたしはうれしかったです。「作ってよかったー」と思いました。【3年生児童】

きんぴらごぼうととんじるを作りました。色々な切り方を教えてもらって、切ったり弟たちのために細かくしたりしているのが、すごいなと思いました。色々なことを知れて、いい体けんが出来ました。【3年生児童】

こめこ食パンを作りました。思っていたより作るのがむずかしかったです。何gとかはかっているのが一番むずかしかったです。でも、作るのは少し楽しかったです。【3年生児童】

一つ一つの作業を丁寧に今を感じながら親子で楽しむ時間はとても幸せでした。日頃ゆったりとした気持ちで関わるのが少ない分、今回この時間はとてもありがたい貴重な時間となりました。【3年生保護者】

ポテトサラダとどうふのみそしるとぎょうざを作りました。ポテトサラダのジャガイモの皮をピーラーでむくのがたいへんでした。ぎょうざをつくる時、ぎょうざの形をうまくつくれなかったけど、とてもおいしかったです。どうふのみそしるの、みそを入れるのが少なすぎるのが多すぎるのか、大体のりょうが分からなかったの、おいしいかドキドキしました。自分でつくったら、食べてもらう人に残されるといやな気持ちになるとよく分かりました。これからは、のこさず食べられるようになります。【3年生児童】

ポテトサラダもみそ汁も上手に美味しく味つけしてくれました。ギョーザは包むのがむずかしかったよう、途中からしゅうまいのようになっていました(笑)楽しい食事になりました。【3年生保護者】

クリームシチューを作りました。食材も多く、ソーセージ・大根・にんじんなどを使いました。なべに入れていたため、追加のものを入れるとき、ふたがカガカポ動いて、びっくりしました。完成した後食べると、とてもおいしかったです。【4年生児童】

冷蔵庫にある材料と畑の野菜で、みんなが好きなクリームシチューを作りました。野菜を切ったり、ピーラーを使って皮をむいたり、いためたりしてくれました。料理に少しは関心が持てたのではないしょうか・・・途中で上の換気扇の汚れが目に入って、分解して長年の油汚れをきれいに掃除してくれました。おまけ付きです!!【4年生保護者】

おばあちゃんの育てたキウイでジャムを作りました。食パンは苦手なのですが、ジャムをつけて食べたらおいしかったです。また、季節にあつたものを使って、いろんなジャムを作りたいです。【4年生児童】



家でカレーを作りました。弟と2人で作ったので、考えてみました。まず、買い物時、どこで作られている物なのかを見ることにしました。ほかの国の物もありました。日本の物だけではなく、外国の人も協力しているんだなと感じました。そして、家に帰ってカレーを作りました。とてもおいしかったです。【4年生児童】

12月31日におせち料理の手伝いをしました。こんにやくのまん中に切れ目を入れるのがむずかしかったです。数の子はそのまま食べられると思っていたけど、皮をむいたり塩出しをしたりしないといけないと分かりました。【4年生児童】

ごはんのこんだてを考え、買い物もいっしょに行って、オムライスを作りました。ご飯の用意をするだけでも大変なのに、買い物もしてご飯を作るお母さんを「すごいな」と思いました。これからは、もっとご飯を作るお母さんのお手伝いをしたいです。【4年生児童】



「ハヤシライス」料理をするときのたいへんさを知ることができました。お手伝いをすると、少しは家の人が楽になると分かりました。とろとろとてもおいしかったです。【5年生児童】

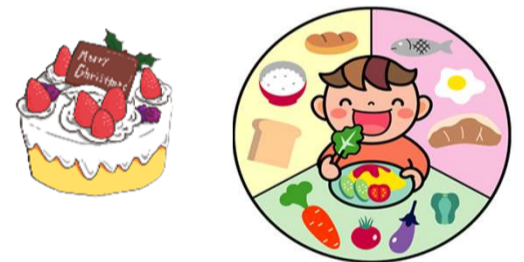
ハンバーグを作りました。作り方は、まずたまねぎを切って炒めました。いためて茶色くなったら、次はぶた肉と牛肉の合びき肉と玉子とパン粉と小麦粉、牛乳をまぜて作りました。終わったらソースを作りました。ソースは、ケチャップとウマソースというソースで作りました。栄養を考えてどうふを入れたところが工夫したところです。【5年生児童】

初めてグラタンを1人で作り方を見ながら作った。まず最初にとり肉と玉ねぎを切って炒める。とり肉を切ってみると、ぬるぬるしていた。炒めた後、水と牛乳などを入れ、混ぜていると玉ねぎがフライパンのふちにたくさんついたり、全体が固くなってきて混ぜるのが大変だったりした。固くなるのは、「とろみ」というものらしい。オーブントースターで焼いて食べるとおいしかった。お母さん・お父さんもおいしいと言ってみんな笑顔で食べた。【5年生児童】

とてもおいしくいただきました。ありがとう。父母より【5年生保護者】

クリスマスにピザを生地から作りました。具材は、薄力粉・ベーキングパウダー・オリーブオイル・水・塩を使いました。作っていて楽しかったことは、生地をこねることです。ばらばらしていた生地が、1つのかたまりになっていくところが楽しかったです。その後、生地をめん棒で伸ばしました。力を入れてのばすところがむずかしかったけど、おもしろかったです。チーズが好きなので、耳にチーズを入れたり具材にチーズをいっぱい入れたりしました。そこにピーマンと玉ねぎとベーコンとコーンを入れました。オーブンに入れ、出来上がるのを待っている間、すごくわくわくしました。オーブンの中のぞいてみると、チーズにこげ目がついていて、すごくおいしそうでした。食べてみると、生地がサクサクしてすごくおいしかったです。みんなによるこんでもらえたので、また作りしたいと思います。【5年生児童】

私は、クリスマスケーキとお正月セットを作りました。私の家は、本物のおせちがあまり好きじゃないので、子どもの好きそうな料理をたくさん作りました。お雑煮は、かどがたないように、丸く材料を切るっていうことを知りました。そして、地域によって、しょう油味や白味噌だけの場合もあると聞きました。このきっかけでいろいろな事を知れて良かったです。【6年生児童】



お父さんと一緒に、天津飯と玉子スープを作りました。栄養のバランスを考えて作りました。作っていて、時間がかかって大変なんだなと思いました。また時間があったら他の料理も作ってみたいです。【6年生児童】

普段から料理の手伝いをしてくれませんが、これを機に新たな料理を覚えてくれました。主菜、副菜、汁物などバランスを考えてこんだてを提案してくれました。玉子スープには野菜をたっぷり入れて、野菜をとることも意識していました。これからも色々な料理を覚えて、自分でバランスのとれた食事を用意できるようにって欲しいです。【6年生保護者】

今年は、近所の人から白菜を頂きました。シンプルにおみそ汁を作りました。具材を切るお手伝いをしてもらいました。他にも、大根・にんじんなど色々入れて具だくさんにしました。温まるし、おいしく頂きました。【6年生保護者】



父と、お昼ご飯に「ペッパーランチ」を作りました。バランスを考えて、お肉とコーンだけでなく、エリンギも入れました。思っているより、ずべてのお肉に火が通るのに時間がかかりました。ホットプレートを使って作りました。味つけは結構適当でしたが、それなりにおいしく出来ました。【6年生児童】