



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。

私はソーセージを作りました。難しかったことは、粘りが出るまでこねることです。おいしかったです。【1年生児童】
一緒に買い物に行き、豚ミンチを買ってきました。材料を入れてお兄ちゃんと一緒にこねていました。ラップに絞ってラップをくるくる巻いてくれました。いつものウインナーと違ったおいしいのができました。【1年生保護者】



わたしはおせち料理のお手伝いをしました。重箱に黒豆やエビ、数の子などそのほかにもいっぱい入れました。少し大変でした。【1年生児童】

キーマカレーを作りました。にんじんと玉ねぎを切りました。お母さんいつもごはんをつくってくれてありがとうございますとおもいました。【1年生児童】

ぼくはそうめんを作りました。そうめんをつくって苦労しました。でも楽しかったです。またやってみたいと思いました。【1年生児童】そうめんを作るにあたって何をトッピングしたいか聞いて一緒に作りました。トッピングは肉炒めとゆで卵です。準備から片付けまで知って、料理に対する感謝の気持ちが今よりも増えたと思います。【1年生保護者】

アップルパイを作りました。お鍋でリンゴをにるのがちょっと難しかったけど、楽しかったです。【1年生児童】

大晦日の食事を作りました。年越しそばといなり寿司をお母さんと作りました。みんなが「おいしい」と言ってくれて、ぼくはうれしかったです。次は妹とぼくで作ってみたいです。【2年生児童】
お正月の買い物中にスーパーで目にしたいなり寿司、買わずに自分で作ってみる？と挑戦してみました。寿司飯を小さく握り、たいした三角のおあげに詰め、美味しそうに仕上げました。自分で作るのもいつもよりたくさん食べるように感じます。日頃時間的にも精神的にも余裕がなく一緒に台所に立つことが叶わないため、このような機会を持ってありがたいです。お手伝いを通して食材や作り手への感謝の気持ちをもっと育てていけたらいいなと思いました。【2年生保護者】



チャーハンを夜に作りました。玉ねぎを切るときや皮をおくときは、すぐ涙が出ました。前、お姉ちゃんがごはんをたいたいたので、「私もたいてみたいな。」と思ったから教えてもらいながらやってみました。まだあまりおぼえてはいないけど、チャレンジできたからよかったです。【2年生児童】

ポテトサラダを作りました。ジャガイモの皮をピーラーでむきました。ピーラーはあぶないので注意してむきました。そして切ったりつぶしたりしました。おぼえるのがむずかしかったです。ポテトサラダはおいしかったです。母はいつも作ってくれるのですごくいいなと思いました。【2年生児童】

兄ちゃんと二人でカレーを作りました。わたしは野菜を切ったり、お血洗いをしました。切るときのコツがわかりました。やっとできたときはうれしくてたまらなかったです。なぜか自分好みのあじになりました。【2年生児童】



兄といっしょに肉じゃがづくりに挑戦しました。野菜の皮むきが大変でしたががんばりました。具材によく味がしみこんでいて美味しかったです。【3年生児童】

お姉さんといっしょにハンバーグとマカロニサラダ、ポトフを作りました。わたしはきゅうりをスライスしたり、じゃがいもを切りました。いちばんおもしろかったのは、ミンチをこねてハンバーグの形にしたことです。おいしくできてみんな喜んでくれたのでうれしかったです。また作りたいです。【3年生児童】



おじいちゃんとおばあちゃんが畑で作った黒豆でおせち用の黒豆をにました。黒豆を洗ったりおさとうなどの調味料をはかるのを手伝いました。黒豆を水にひとばんつけておくと豆が大きくなるのがおもしろかったです。できあがった黒豆はおいしかったです。【3年生児童】

お昼にたまごやきを作りました。最初はむずかしくてうまくまけなかったけど、2・3こほど作ればどんどんうまくなりました。次作るときはもっとじょうずにしたいです。【3年生児童】

今年はおせち料理の材料をいっしょに買いに行きました。お正月におせち料理を作る理由は、「三が日包丁を使わなければ、この1年を無事に健康で過ごせる」等の話をしながら買い物をしました。しんせきが集まっておせち料理を食べるときもいろいろおせち料理の意味を話しながら食べました。みんな集まって食べるのは2年ぶりだったので、話しながら笑って食べられることに幸せだなと思いました。【3年生児童】

元旦におばあちゃんの家でおなべを食べました。おばあちゃん、おばちゃん、お母さんといっしょにじゅんびをしました。なべに入れるだんごをたんどうしました。みんなゆずがすきなのでゆずをいれることにしました。ゆずの皮をおばあちゃんがむいてくれたので、わたしはみじん切りをしました。なんこつとも肉のミンチにみじん切りのゆずとねぎと調味料を入れてこねました。家で食べるのもおいしいけれどしんせき8人で食べるのは種類も量も多くおいしかったです。【3年生児童】
「元旦に しんせき集まり 鍋かこみ 心身ともに あたかくなる」【3年生保護者】

私はお母さんと買い物へ行き、チャーハンを作りました。お母さんにたくさんのアドバイスをもらいながらがんばりました。玉ねぎを切るととても目が痛くて、トラウマになるほど涙が出ました。いつもお母さんは大変なんだなと思いました。これからは料理を手伝ってあげたいなと思いました。【4年生児童】

わたしは晩ご飯にタコライスを作りました。まずお昼に食材を買いに行きました。トマトやレタス、お肉などを買いました。ごはんは家でいただいたものを使いました。そして夜に作りました。お肉にたくさんの調味料を使ったのでビックリしました。お肉を焼いたらごはんの上にのせました。レタス、お肉、チーズ、トマトの順にのせました。父と母は目玉焼きをトッピングしました。おいしかったです。【4年生児童】

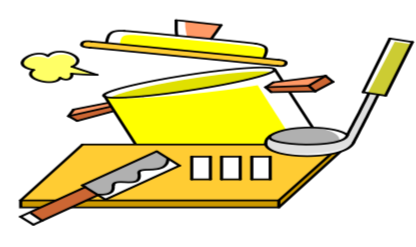
わたしは「いちごのホールケーキ」を作りました。生クリームとケーキのきじを手作りしました。最初どうするのかわからなかったけど、お母さんといっしょに作っていきたくて楽しくなってきました。またつくってみたいです。【4年生児童】



お母さんといっしょにケーキを作りました。いちごとスポンジを買いました。いちごもいたんでいるものもありました。今は農業の人いろいろあって育てにくいことがあると思いました。冬休みのときは能登半島地震で何日もご飯を食べられていない人もいと思うと、私たちが食べるものをつくってくれている人に感謝の気持ちがいっぱいです。【4年生児童】

ハンバーグを作りました。スーパーにハンバーグを作る材料を買いに行ったり、家にある材料をまんべんなくまぜるのがむずかしかったです。ハンバーグの形を作るのが楽しかったです。作ったものを食べてみんなにもおいしいと言ってもらえうれしかったです。【4年生児童】

すいはんきでチキンライスを作りました。材料は玉ねぎととり肉です。とり肉を切るとき、ズルズルして切りにくかったので、キッチンペーパーで切りました。お米と調味料を入れて、水は白米よりも少し多めに入れます。すいはんきでくと、ふっくらと美味しいチキンライスに仕上がります。【4年生児童】



ぼくはふだん買い物なんて行かないけれど、久しぶりに行って祖母はいつも栄養について常に考えているんだなと思いました。みんなにうれしいと言ってもらえうれしかったです。【5年生児童】

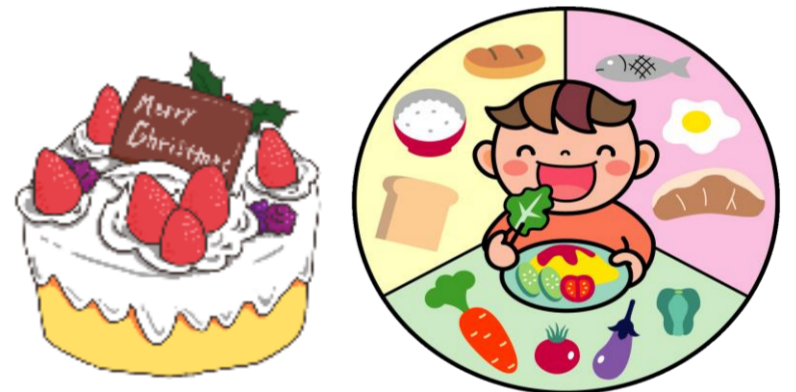
おせちを作る手伝いをしました。ごぼうは土を落として包丁の背で皮をうすくこぞげ取ったり、こんにゃくは中心に切れ目を入れてくるっとねじったりするのが難しかったです。有頭海老の背わたをつまようじで取ったりして、おせち料理はすごく手間がかかってたいへんだと分かりました。【5年生児童】

クリスマスの料理を作りました。栄養バランスを考えて野菜をたくさん使いました。クリスマスらしく、サラダににんじんやパプリカを星形にくり抜いてトッピングをしたり、ポテトサラダに入れるゆで卵の皮をむいてつぶしたりしました。やってみると意外とむずかしかったです。そして、オリジナルドレッシングを家庭にある調味料をブレンドしながら作りました。みんながおいしいと言ってくれてとてもうれしかったです。食後にはお姉ちゃんといっしょにデコレーションしたり、クリスマスケーキを食べました。おいしい料理がならんだことで、クリスマスパーティーがもりあがってとても楽しかったです。【5年生児童】

まず畑に野菜をとりに行きました。とった野菜はハウレンソウ、ねぎ、じゃがいも、白菜などをとりました。その後水で洗い切ったりしました。そしてなべに入れてにこみました。にこみ終わったらシチューの完成です。自分でつくったのでおいしかったです。あとごはんをつくるのが大変だったのでお母さんはすごいなと思いました。【5年生児童】

私は弟とカレーライスを作りました。玉ねぎを切るときとても目がしみて痛かったです。いためるときはもっと痛かったです。ルーを入れてまぜるとき、とけるのに時間がかかって手が疲れました。とてもきつかったです。カレーはおいしかったです。【6年生児童】

ぼくはクリスマスケーキを作りました。カップの底にスポンジを置いて、そのスポンジの上にいちごやバナナ、生クリームをのせて作りました。ケーキの材料はみんなでも買いに行きました。すごくおいしかったです。【6年生児童】



お正月に食べるおせちの黒豆とくりきんとんとローストビーフを作りました。黒豆は時間がかかったけど、前の日に煮汁につけて4時間煮てあくを取りました。くりきんとんはさつまいもの皮をむいてやわらかくなるまで蒸しました。木べらでつぶしてから混ぜました。ローストビーフはまず味をつけてからフライパンで焼いて、アルミホイルに包んで置いておきました。時間はかかったけど全部おいしかったし、みんなに喜んでもらえてうれしかったです。【6年生児童】



学校でつくったベーコンポテトを作りました。じゃがいもを切るときかたかったです。玉ねぎを切るとき目がしみました。つくったあとみんなで食べました。すごくおいしかったです。【6年生児童】



私は炊き込みご飯とおみそ汁を作りました。炊き込みご飯は、お米を洗ったり調味料を量ったりするのが難しかったです。おみそ汁は学校での調理実習でつくったことがあったので上手にできました。おいしかったしとても温まりました。また、毎日献立を考えてつくる大変さがとても分かりました。【6年生児童】