

「柴犬いなり」

小学校5年生 永田 千晴さん



私は休校中、柴犬いなりを作りました。柴犬の顔を頭にうかべながら作りました。一番難しかったところは、鼻を付けることです。ストローの丸い部分でチーズをぬぎ、その上に小さな丸いのり、細いのりをのせました。休校中は時間がたくさんあったので、時間をかけて作る料理がたくさん作れました。

「アイシングクッキー」

小学校3年生 永田 大智さん



ぼくは、子どもの日に、こいのぼりクッキーを作りました。クッキーにアイシングをしました。アイシングは、すなみちいなものに、水を入れるとやわらかくなるふしぎなものです。ぼくが、こいのぼりの顔をかわいたら、ひげができて、おじいさんみたいになりました。食べたら、おいしかったです。また、作りたいと思いました。

「チャーハンとあさり汁」

小学校6年生 高橋 昌椰さん



これは、料理がなにもできない僕と、母が作ったチャーハンとあさり汁です。料理の得意な母は苦手に優しく教えてくれ、その中でもしいたけ切りが難しかったです。また、にんじんをみじん切りにするのも難しかったです。

「ししゃものカレーフライ」

小学校4年生 佐久間 瑞稀さん



私は、小学校の給食で、「ししゃものカレーフライ」が大好きです。けれども、学校が休校になり食べられなくなってしまいました。だから、給食の味を思い出して家で作りました。コトは小麦粉の中にカレー粉をまぜる事です。するとピリッとおいしくなります。家でもフライが食べられてうれしかったです。

「ママのバースデーケーキ」

小学校3年生 平野 峻大さん



ママのお誕生日にチーズケーキを作りました。ケーキの丸形を活かして、チョコペンでスマイル顔をデコレーションしました。パパのアイデアで、手紙と一緒にプレゼントしました。前から準備していた手紙を早く渡したくて、当日を楽しみにしていました。ママにとても喜んでくれて良かったです。

「2歳のバースデーケーキ」

2歳 平野 早紀さん



お誕生日にデコレーションケーキを作りました。スポンジ生地はサンドイッチ用の食パンを丸く切り抜き、生クリームの代わりに水切りヨーグルトを使用しました。大好きな卵ボーロとイチゴで可愛くデコレーションしました。兄妹で一緒に作り、思い出に残る楽しいお誕生日になりました。

「父直伝のツナぞうすい」

中学校1年生 佐藤 太一さん



父と料理をしました。父は、あまり料理をしないのでこの日が初めての共同料理となりました。やっていた楽しかったのでまたやりたいと思ったのでいつかやろうと思っています。

「初めて作ったガトーショコラ」

小学校6年生 平瀬 杏菜さん



私は今回、ガトーショコラを作りました。工夫したところは、レシビよりチョコレートが多めに入れたところ。食べてみたら、ふんわりサクサクで美味しかったです。ただ私はチョコレートが濃厚な方が好きなので、次回もっとチョコレートを入れようと思います。ホットケーキミックスを使ったら簡単にできたので、また作りたいと思いました。

「お姉ちゃんと作ったガトーショコラ」

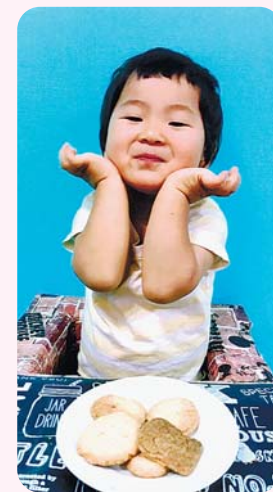
小学校3年生 平瀬 珠里さん



わたしは、お姉ちゃんといっしょにガトーショコラを作りました。豆乳とチョコを、スプーンで、まぜるところが楽しかったです。できあがったガトーショコラを食べて、とてもおいしかったです。またおかし作りにも挑戦したいです。

「初めてのクッキー作り」

2歳 奥村 橙夏さん



最近おまごが大好きになった2歳の娘。「(料理を)やりたい。」と言うので、クッキー作りで初挑戦！小麦粉とバターを入れた袋をしっかりとコネコネ。型抜きも頑張りました！焼き上がり、部屋中がよい香りに包まれました。仕事帰りのパパを待って、一緒に美味しく食べました。翌日からは毎日「クッキー作る！」と言うほど、大満足でした。

「タコライス」

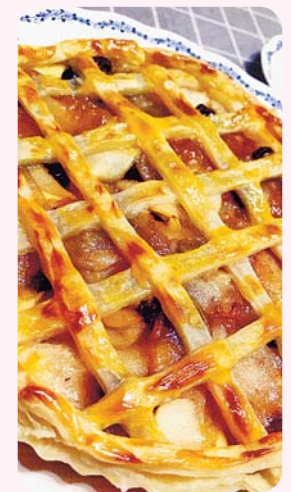
小学校4年生 和田 衣織さん



わたしは、タコライスを作りました。タコライスは、ひきにくや、やさいをたっぷり使いました。体にもよくてよいようたつぷりです。自分なりに、おいしく、かおりもよく、みためもよくなりました。むずかしかったことは、みじんぎりに、やさいをきったことです。とくにたまねぎは、目にしみて、大変でした。くふうしたことは、ひき肉を、全体に焼くことです。

「家族のティータイムに焼き立てアップルパイ」

高校1年生 安齋 さくらさん



アップルパイを焼きました。りんごと一緒にカスタードクリームも入れました。ちよつと貧乏な味になりました。家族がおいしいと食べてくれて嬉しかったです。

「どろどろやさいのダムカレー」

小学校2年生 山口 阿令さん



やさいがきらいだから、肉しか見えないカレーにしました。ごはんのまん中を食べると、すこしくっくり、カレーがながれます。

「オリジナルピザ」

小学校4年生 稲山 拓実さん



このオリジナルピザは、生地を二十四時間ねかせてから作りました。そのため、もちもち食感のピザになりました。ピザのトッピングには、ベーコンとウインナーや三種類のチーズ、庭でしゅうかくしたばかりの自家せい野菜を使用しました。トマトソースも手作りの物を使い、とてもおいしい特別なピザをまきつきました。

「できたてホカホカパン」

小学校2年生 稲山 心咲さん



北海道さんの小むぎこをつかって四しゆるいのパンを作りました。ほしがたのアンパンとウインナーパンとミニ食パンとハムパンを作りました。ガスオーブンからパンを出す時とてもよいにおりがしたのでパンやさんみたいだなとかんどうしました。あたたかくてふわふわのパンは、とてもおいしかったです。

「食べた人が笑顔になれるギョウザ」

小学校4年生 堤 遊馬さん



「ギョウザを食べたい」とお父さんが言うので、日曜日の夕食にギョウザを作りました。キャバツをきざんで豚挽き肉とゴマ油と調味料をまぜて、皮で包んで焼けば出来上がり。おいしく作るコツは、野菜の細かくきざんで塩のみして水分をしぼること。すき間なく皮で包むこと。時間をかけて作った40個のギョウザはあっという間になくなりました！

「四ヶ月かかったゴーヤチャンプルー」

中学校1年生 川上 美郷さん



休校中の春、近所に住む祖父の庭にゴーヤの苗を植えました。私はゴーヤチャンプルーが好きで、作るのを楽しみに育てました。夏に収穫し、初めて作ったゴーヤチャンプルーは、祖父と一緒に水をあげて収穫したためか、あまり苦味を感じませんでした。来年こそは、祖父に手作りのゴーヤチャンプルーを食べてもらいたいです。

「おばあちゃんのだし巻き卵」

高校1年生 谷林 志展さん



おばあちゃんから教えてもらったレシピでだし巻き卵を作りました。久しぶりに作ったので卵をひっくり返して巻くのが大変でした。味はとても美味しかったです。

「笑顔になれるにこにこオムライス」

小学校1年生 櫻岡 駿丞さん



オムライスをつくりました。つかったのは、フライパン・ハラ・大きいさら・タマゴ・ケチャップ・ごはん。かくしあじははおとがラムマサラとパプリカパウダーとさとうです。こだわりはママといもうとによるこんでもらえるようにおもいをこめたところです。

「わたしのやきやさい」

幼稚園年中 櫻岡 美遥さん



やさいのちーずやきをつくりました。じゃがいもは、フライパン・ハラ・大きいさら・タマゴ・ケチャップ・ごはん。かくしあじははおとがラムマサラとパプリカパウダーとさとうです。こだわりはママといもうとによるこんでもらえるようにおもいをこめたところです。

「すいかゼリー」

幼稚園年少 久保田 凜さん



すいかをまるごとつかいました。かたぬぎがたのしかったです。くふうしたところはたねをレズンにかえたところ。とてもおいしかったです。

「初めての料理」

小学校1年生 藤野 文さん



僕はハンバーグを作りました。お手伝いした事はあったけれど、全部自分で作るのは初めてでした。まず、ひき肉が冷たくてびっくり。材料を入れて混ぜると、手につくってきで不思議でした。フライパンで焼くのは怖かったけど、上手にひっくり返す事ができました。人参のグラッセとハンバーグソースも作りました。またハンバーグ作ってあげるね。

「手作りもちもちうどん」

幼稚園年長 宮林 真央さん



幼稚園がお休みとなり友達と遊ぶ機会が多かったです。でもその分、家のお手伝いをいつも以上に沢山しました。コロッケやクッキーの形を作り、カレーは全部一人で作れるようになりました。一番大変だったのがうどん。粉の量を計り、足でこねて、包丁で切って茹でました。頑張って作ったうどんは、もちもちしていてとてもおいしかったです。

「コロナに勝つ!!ケーキ」

小学校4年生 奥能谷 百恵さん



コロナで自粛期間中に、時間があってのでも誕生日に作るような、大きいケーキをお母さんと作りました。希望と願いをこめて「コロナに勝つ!!」という文字を入れて、家族で食べました。おいしかったです。