

(親子部門①・②)

～作ってみよう 朝ごはん～

学校・園(所)名 白浜小学校

名 前 (こども) 山崎光稀

学 年 等 3 歳児・年

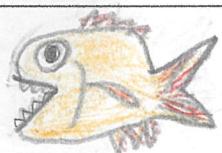
名 前 (おとな) 山崎麻美

写 真



名前を付けてみよう ※名前はこともがつけましょう

いのちにかんじ 朝ごはん



(材 料) 使った量も分かれれば書いてみましょう。

マダラムエル

じらすとえたまごの
おにぎり

いのちのステー

。いとう15g

(ひのじ市白浜町産)

マダラ 1/4杯

。さう

(兵庫県産)

。よつゆ

バター

(ひのじ市白浜町産)

しお

。梅

あみそし

。梅スース

玉ねぎ

(ひのじ市白浜町産)

ねがいは

。白浜町産

ねぎ

。白浜町産

みそ

。ミニトマト

(ひのじ市白浜町産)

。ひのれん草

。たまご2個

。ウインナー2本



6月
田植え

作り方

- ① おひれの草バター(いたぬき)を七刀する
- ② たまごをとかしてバター(いたぬき)
- ③ のをいれてしょうゆであじつけ

マダイのムニエル

- ① マダイをさばく(三枚おろし)
- ② こむぎをつけてバタでやく

しらすのソテー

- ① しらすをいたのて、さとうと
しょゆであじつけ

みそしら

- ① 里芋(いも)を七刀でゆでる
- ② みそをとかす
- ③ どうぶつ・ねぎを入れる

しらすとえだ豆のおいざり

- ① えだ豆をゆでて豆をとる
- ② ごはんに①、しらす、しょゆを入れてませる。にぎる。

感想(おとな)

ありがとうございます。親戚によくお野菜をいただきます。田植えを体験させてもらい、自分でも何か育てたいと家庭菜園を始めました。魚も好きで、自分でよくさばいて料理をしています。このような経験をしていくうちに、好き嫌いがなくなり、よく食べるようにになってきたように感じます。親子で樂しい朝食作りができました。



工夫したところ(セールスポイント)

1つのフライパンをあらわずに3品作りました。エコです。
夏のあつさにまけないよつに魚
夏
野さいちづかたメニューを
考えました。

5月 梅シロップづくり

子どもが手伝ったところ

- ① タイをさばく、やく
- ② 里芋(いも)を七刀する、やく
- ③ おにぎりをむぎる
- ④ 梅をつくる(5月)



地産地消に工夫した点

① 里芋(いも)を七刀でさばく(ミニトマトとえた豆)

② みたらし(おひきさん)にいたいたお米と梅(ぼくも田うえむすび)

③ とよとみ町のおばさん(いたいた里芋(いも)玉ねぎ、しらすとえだ豆・ねぎ)

調理時間

38 分

かんそう(子ども)

マダイは豆(まめ)を七刀りおとす時、手ねがつかないので力を使ってたいへんでした。
しらすとえだ豆(まめ)おいざりがおいしかったです。
うちにかんしゃです。