

Fチャレ「ステイホームおいしい顔コンテスト」部門

作品紹介

キラキラクッキーをつかったよ！



「ははのひにおかあさんにグラタンをつくりました。エビでお花とハートをつかったよ。さつまいものかわをむくのがかたくてむずかしかった。おいしくてだいにんきだったよ。」



焼きそば



焼きそば



真鯛のカルパッチョに、きゅうりをかざってくれました。自分で切ったきゅうり「おいしい～」と、言いながら食べていました。



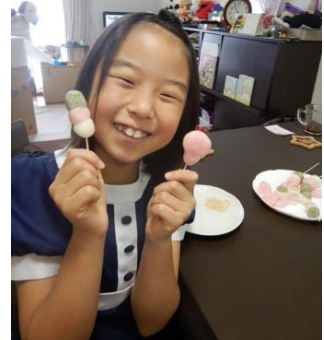
小麦粉と卵と牛乳でドーナツを作ってくれました！材料を混ぜて形を作り油で揚げてくれました。カチカチでしたが美味しかったです。



タピオカミルクティーを作って家族にふるまったよ。
タピオカを1つ1つ丸めるのが大変だったよ。



ぎょうざと三色団子を作りました。ぎょうざを包むのは大変で、三色団子の緑は、お母さんと金谷山でがんばって摘んできたよもぎを使用しました。



くまさんうさぎさんクッキー



兄妹で餃子作り。



父が釣ってきたアジをお刺身にしました。



カレーライスを作りました。ママのカレーより、美味しかったです。姉ちゃんの顔を応募します。



親子で作った親子丼



笑顔のアップルパイ

(5-11・Mさん)



カリッとおいしい
ラスクができました。
(3-2 K・Yさん)



春巻き まき まき・・・



ミルクセーキをつくりました



炊飯器でチョコケーキをつくりました



巨大プリンとアップルパイとパンケーキづくり



いちご大福づくり



みんな大好きチョコムース



初めてのだし巻き玉子づくり



初めてのだし巻き玉子づくり



足踏みうどんを作りました



フルーツサンド・餃子作りにチャレンジ



サラダクレープ



合作ぽっぽやき



ホットケーキ完成



餃子大好き！
餃子でいい顔（パパも）



ブロッコリーのツナコーンあえをつくったよ



冷やし中か始めました。

暑かったので、お母さんにたのまれて冷やし中かをつくりました。



デザートにクレープをつくりました



パパの大好きなたまごサンド作ったよ



家族皆大好きスムージー



簡単ピザをつくったよ



蒸しパン作りました



ホットケーキ
を妹たちに作り
ました！



兄妹3人でクッキーを作りました



たまごチーズパン



お弁当をつくったよ



母の日プリン





ぐりとぐらのカステラ①



ぐりとぐらのカステラ②



自分で釣って、自分でさばいて、アジフライをつかったよ (2-2 A・Rさん)

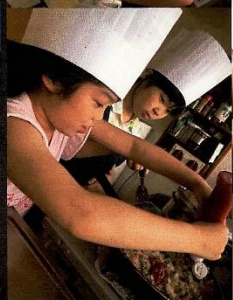


プリンを手作りましたよ

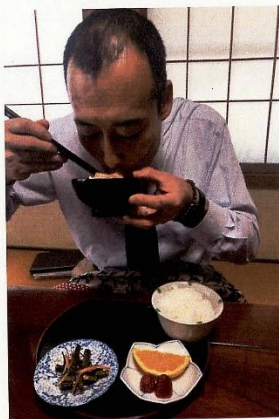




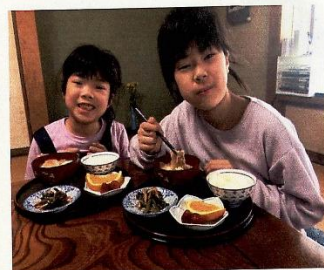
ミートソース
スパゲティ



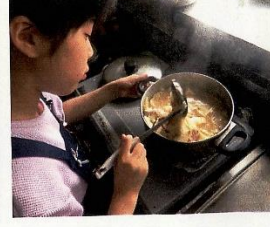
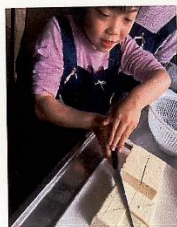
新井名物 とん汁たちばな風 とん汁作りにチャレンジ



タマネギのあまみが
出ていて、とてもおいし
かったよ！

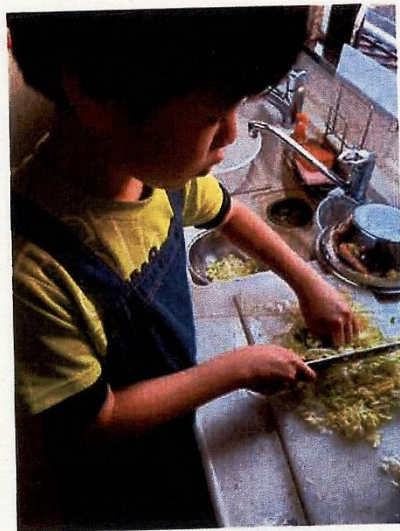


ぐさいは、ぶたにく、たまねぎ、
おとうふ。これだけ！
だしじる(すこし)、おみそ、ぶ
たにく、タマネギ、おとうふの
ゆんにおなべに入れます。ふた
をして中火で15分くらいにこ
むと、タマネギとおとうふの水
分がたくさん出てきます。
おたまでざっくりまぜたらでき
あがり！



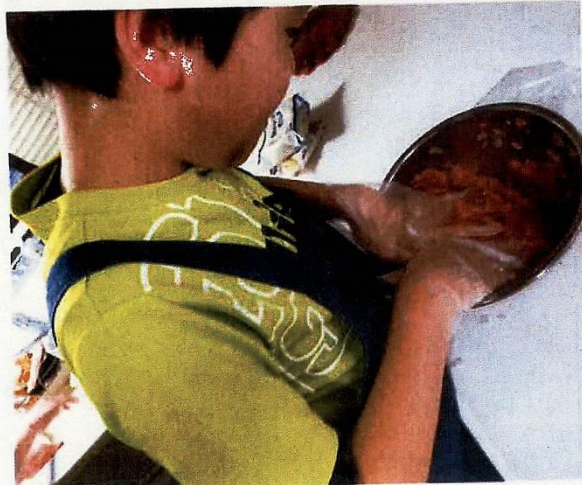
家でぎょうざ作り

まずはキャベツをあらいました。
たくさんあるのでたいへんでした。

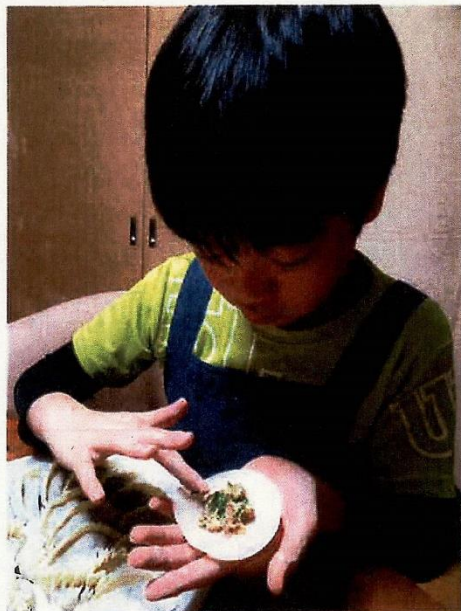
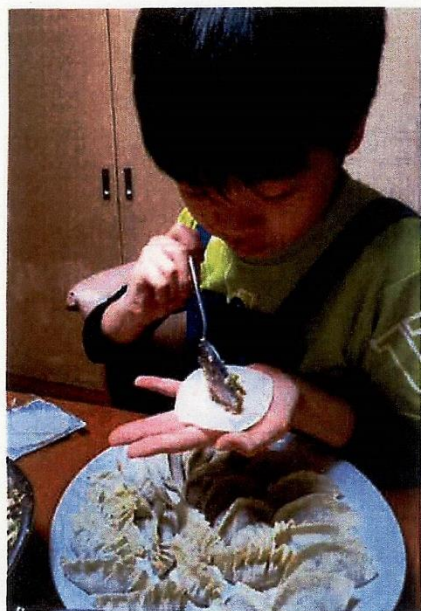


ほかの野菜もあらひ野菜を切ります。手を切らないようにしなうに。

肉とちやうみはうをみじん切りにして、ほかの野菜も入れます。ちやみにギョウザ作りは、ここがむだそうです。ここは今まで以上に気持ちよくがんばりました。



ちょう味なうをに入れてかみは完せいです。
 かねにのせて小むぎをとかして、水をつけると
 あとでかたまりやすくなります。そして金
 はんではえまきました。



ついにできました。自分が作った物てまた
 くのみけいけんてしたがいしくてきたと思
 います。



休日のパン作り

2020.05.17

目 標

あんぱん
チーズパン
レーズンパン
ウインナーパン

を作る

パン生地材料

強力粉...	280 g
バター...	50 g
砂糖 ...	50 g
塩 ...	5 g
卵 ...	30 g
牛乳 ...	150 g
ドライイースト...	小さじ 1

材料を計量して生地を作る



計量して混ぜた材料を
ホームベーカリーに
セットし、
パン生地を作る



ベンチタイム



生地を
45gずつ分割



きれいな面を
出して丸める



濡れ布巾をかけ
15分間休ませる

具材の準備



こしあん
レーズン
チョコチップ
クリームチーズ
ウインナー

を準備する

パンの成形



丸型



ロール型

生地をめん棒で
伸ばし、
具材に合わせて
成形する



パンの発酵



ウォーターオーブンを
使い、
35℃で
1時間発酵させる

焼く



パンの表面に卵を塗り、
180℃に予熱した
オーブンで15分間焼く



焼き上がり



オーブンから
取り出して、
クーラーに移す

実食



♡オムライスLUNCH♡





まぜるのか

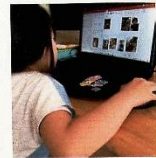
たのしかったぞ



むしぱんケーキ
をつくりました。



たまごやき



おかあさんが
おなかがいたくなったら
おかあさんのために つくりました
いとりでつくりました。



♡ステイホーム！おいしい顔写真コンテスト♡



1. たけのご飯作り！



2. たけのことブタバラ肉の煮物！





3. 煮物！



4. デザート♡



完成！！

おいしく作ることが出来ました(^^)／



♡夕食メニュー♡

たけのご飯 たけのこ汁 たけのことブタバラ肉の煮物 やさいの煮物

お刺身 イカ焼き つけ物 フルーツ (*´艸`)





みんなでおいしく食べました！

おしまい

「サッポロポテトアレンジ チーズボール」
 「餃子の皮アレンジ ウィンナー巻き」
 「サーターアンダーギー」を作りました！

たくさんの料理にチャレンジしましたね！
 どれもとってもおいしそうです^^

