



第二砂町小学校
ゴールデンカレーレポート

学校をイメージしたデコレーションカレー

真ん中のご飯とチーズの上に、海苔とゆで卵の白身を使い、学校のイメージでカレーをデコレーションしました。文字の海苔を貼るのが大変でした。最初に洗米してから、カレーを作り、段取りが大事だと分かりました。案の定、玉ねぎのカットで目が痛くなりました。

お母さんや、給食の調理師さんがいつも、こんな思いで作ってくれているんだなぁとわかりました。

作るのは大変だったけど、美味しいと言われると、嬉しかったので、また作ります。(小4女)



お父さんとお母さんが喜んでくれたカレー

初めて、最初から最後までひとりで作りました。包丁や火を使うときは、お父さんが横で見てくださいました。難しかったのは、ジャガイモとにんじんの皮をむくときです。思ったより固かったので、大変でした。

野菜は、じゃがいも、にんじん、なす、パプリカを入れました。お肉は冷蔵庫にあった鳥もも肉を使いました。「食育・家庭科副教材」を見ながら作ったらわかりやすく、上手にできました。

お父さんとお母さんが、美味しいと喜んで食べてくれたのが嬉しかったです。次の日に、ごはんの上に残ったカレーとチーズをのせて、オーブンで焼きました。チーズカレードリアがあっという間にできあがり! 料理が好きになりました!(小4女)



栄養も彩りもこだわったハンバーグのカレー

炭水化物や脂質、タンパク質、無機質とビタミンを含む材料を選びました。ブロッコリーは野菜を増やすためと、色を良くするために買い物途中に付け足しました。

鶏肉の代わりにハンバーグを入れたのですが、ひき肉を混ぜるときに、ひき肉が冷たくて大変でした。カレーには、チーズをかけたのですが目玉焼きで隠れてしまいました。

玉ねぎの皮を剥くとき、白玉ねぎだったので、皮を剥き過ぎてしまいました。カレールウを溶かすときに焦げないように、ずっとまぜているのが大変でした。一つの料理を一人で作ったことがなかったので、とても楽しかったです。(小5 男)



味変も美味しいタコライス風キーマカレー

私は、タコライス風キーマカレーを作りました。赤パプリカ、黄パプリカ、トマトやレタスなどが入っているので野菜をたくさん食べられ、バランスよく栄養がとれます。

トッピングの野菜は、アボカドなどもオススメです。味変にスイートチリソースをかけるのも美味しいです。ほとんど一人で作りました。家族に「おいしい!」と言ってもらえて、とても嬉しかったです。楽しかったのでまた作りたいです。(小6 女)

