

どれもおいしそう

## オリジナルレシピ

夏休み「我が家のオリジナル〇〇」へのご協力、ありがとうございました。今年は、おにぎりだけではなく様々な料理への挑戦があり、どの報告書からも子供たちの頑張りと保護者の皆様の応援する気持ちが伝わってきます。全クラス報告書の掲示をしておりますので、13日の土曜授業日には廊下の掲示物にもご注目ください。

報告書に書かれたおいしさの秘密には、家族との素敵なつながりが見えるものがありました。いくつか紹介します。

### 「ばくだんおにぎり」

すきなぐをすきなだけいれてたのしめる。おかあさんがちいさいときおばあちゃんがかんがえたおにぎりです。 (1年 男子)

### 「幻の手羽先」

人気店のメニュー幻の手羽先を家族で何度も作り直しながら、味を完全にコピーしました！お店の味といっしょです。とうばんじやんを少し入れるのがひみつです。 (3年 女子)

### 「ゴーヤとなすのひこずり」

ごまをふる。みそを多く入れる。おじいちゃんの家でとった新せんなゴーヤとなすを使う。 (5年 男子)

### 「トマトとたまごの中かいため」

トマトとたまごいためは中ごくで一番うな名な家でいりょうりです。トマトのさんみとたまごのあまさはとてもよく合います。赤いトマトと黄色いたまごは、中ごくのこっきの色と同じだから、食べるとふるさとのあじのようで中ごくを思い出します。 (2年 女子)

### 「冷や汁」

みそ作りにあると思います。今回、宮崎の祖母にみそ作りから習いました。ぼくはアジを使いましたが、いわしやいりこ、またはピーナッツも使うそうです。暑い日にはぴったりの一品です。 (4年 男子)

### 「米粉のたん生日ケーキ」

妹は小麦、たまご、牛乳のアレルギーなので、甘みを出すために妹のすきなフルーツをたくさんつけてあげました。 (6年 女子)

今年は、オリジナルレシピの中から、給食の献立にいくつか採用させていただきます。誰のどんなレシピが給食献立となるか、栄養士の隼瀬先生と相談を進めていきます。採用されたレシピは、給食便りでお知らせしますので、ご期待ください。