子ども・青少年特集

「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。柴犬のこと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き、その上に小さな丸いのり、細いのりをのせます。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、すなみたいなものなのに、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　髙橋　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な僕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。

「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。やっていて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、レシピよりチョコレートを多めに入れたところです。食べてみたら、ふんわりサクサクで美味しかったです。だけど私はチョコレートが濃厚な方が好きなので、次回は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。またおかし作りにちょうせんしたいです。

「どろどろやさいのダムカレー」
小学校２年生　山口　阿令以さん

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、すごくゆっくり、カレーがながれます。

「オリジナルピザ」
小学校４年生　穐山　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いました。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んきつしました。

「できたてホカホカパン」
小学校２年生　穐山　心咲さん

北海道さんの小むぎこをつかって四しゅ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にとてもよいか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。

「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・ヘラ・大きいさら・タマゴ・ケチャップ・ごはん。かくしあじはしおとガ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ろ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。じゃがいものすらいすをしました。たまねぎとしめじとじゃがいもとにんじんとちーずととまとがはいっています。とまとは、おにいちゃんがあらってくれました。おいしかったので、またたべたいです。

「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。かたぬきがたのしかったです。くふうしたところはたねをレーズンにかえたところです。とてもおいしかったです。

「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。コツは小麦粉の中にカレー粉をまぜることです。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　竣大さん

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もらえて良かったです。

「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。大好きな卵ポ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。

「初めてのクッキー作り」
２歳　奥村　橙夏さん

最近おままごとが大好きになった２歳の娘。「（料理を）やりたい。」と言うので、クッキー作りに初挑戦！小麦粉とバターを入れた袋をしっかりコネコネ。型抜きも頑張りました！焼き上がり、部屋中がい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。体にもよくてえいようたっぷりです。自分なりに、おいしく、かおりもよく、みためもよくできました。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。ちょっと贅沢な味になりました。家族がおいしいと食べてくれて嬉しかったです。

「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。キャベ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もみして水分をしぼること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、近所に住む祖父母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、祖父母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、祖父母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。

「初めての料理」
小学校１年生　藤野　丈さん

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、手にくっついてきて不思議でした。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ってお友達と遊べず寂しかったです。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、時間があったのでいつ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。希望と思いをこめて「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。