

「おせち料理」

城南中学校 2年 藤川 芽生

チャレンジ課題レポート 26R 63番 藤川 芽生

・おせち作りに挑戦しました。

栗まんじゅを作りました。

<レシピ>

- ① さつまいものかかと取る
- ↓
- ② さつまいもを切る
- ↓
- ③ さつまいもを水につける(10分)
- ↓
- ④ さつまいもを鍋に入める
- ↓
- ⑤ 鍋に水とてまりが入る
- ↓
- ⑥ 黄色くなるまで煮る
- ↓
- ⑦ さつまいもをつぶす
- ↓
- ⑧ はちみつと砂糖を加える
- ↓
- ⑨ 栗の甘露を加える
- ↓
- ⑩ 冷ます → ⑩ 完成

やっておいしかった!!
見たほうがおいしい!!

感想

・手間がかかったけど作業が
よかったです。おいしくできたので
よかった!! また作りたいです。

この作品をつくった理由は、お節料理をつくって見たかったからです。ぜひ調べてみたいと思ったのでつくってみました。この作品のみどころはレシピを書いたところです。良かったらみなさんも作ってみてください!