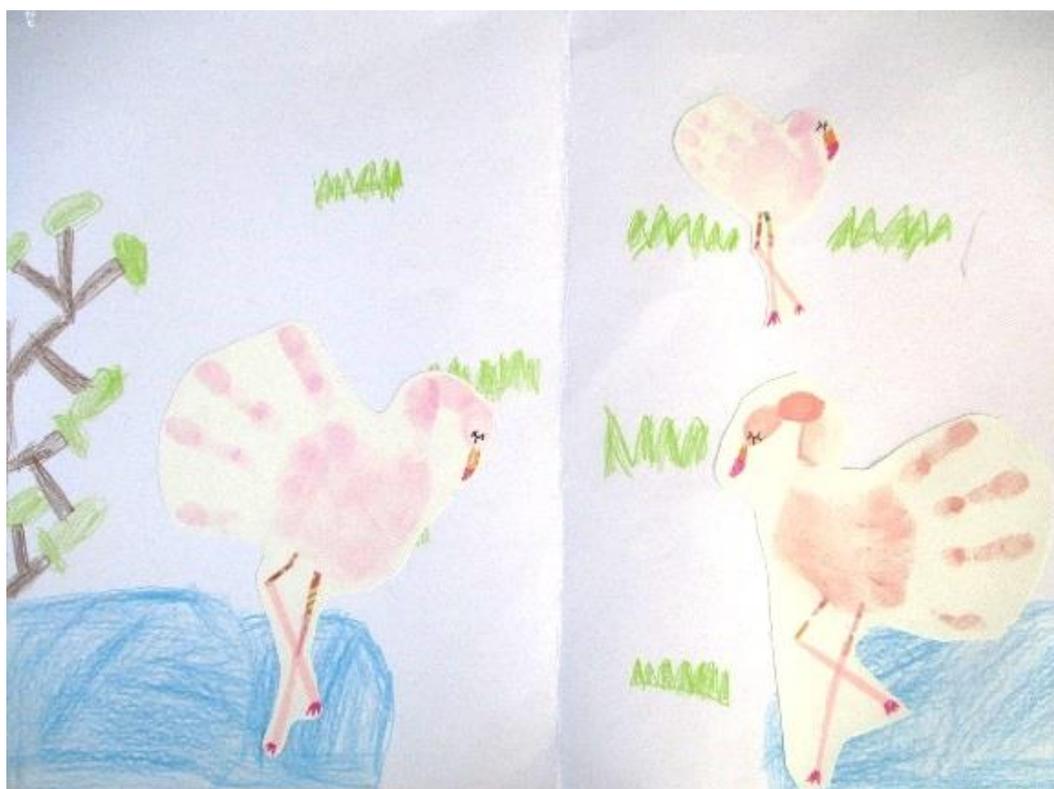


「きょうだいの フラミンゴ」

藤江小学校 1年 藤谷 飛和



手形でフラミンゴを作りました。フラミンゴの足は、2色使いました。
長細い足を作りました。

「思いっきりシュート！」

藤江小学校 2年 作田 瑞樹



足のこうで思いっきりけることをがんばりました。お父さんに「けるときは、足を後ろにするといいよ。」と教えてもらったので、それを取りいれてれんしゅうしました。

「自分でカレー作り」

藤江小学校 2年 山本 晟路



お母さんがよくカレーを作ってくれるので、自分も作ってみたいと思ってカレーづくりにチャレンジしました。がんばったことは、じゃがいものかわをむくときにでこぼこになっているから、手を切らないようにしんちょうにしたことです。お父さんがカレーを見て「おいしそう。」とってくれたのがうれしかったです。

「クッキー作りがんばったよ！」

藤江小学校 2年 尾川 日彩

- 〈ざいりょう〉
たまごのきみ4こ.バター200g.さとう100g.こむぎこ400g
- 〈作り方〉
1. バターをじょうおんにもどす。
 2. さとうとバターをまぜ合わせる。
 3. たまごのきみと白みに分ける。
 4. さとうとバターにたまごのきみをまぜる。
 5. こむぎこ4をまぜる。
 6. 30分れいぞうこで生地を休ませる。
 7. めんぼうできじを5mmくらいにのぼしてかたでぬく。
 8. クッキングシートにのせて170℃によねつしたオーブンで15分やく。
- かんせい



やくとき

かんせい

工夫したことは、おじいちゃんでも食べることができるように、お砂糖を少なめに作ったことです。いつもは、楽しくて生地をたくさんこねてしまうけど、今回は速く作ることをがんばりました。形を作るのが大へんでした。おじいちゃんとおばあちゃんに今までで1番おいしいと言われてうれしかったです。

「カレー作りがんばったよ！」

藤江小学校 2年 山根 珠衣莉

これから、カレーとサラダの作り方をせつ明します。はじめにカレーの作り方をせつ明します。

まず、ニンジンを切ります。

次にじゃがいもを切ります。玉ねぎを切ってフライパンでいためます。なべにやさいをぜんぶいれて、肉をいれてたきます。その間に、お米をといでおきます。

そして、カレーのルーを入れてできあがりです。それから、サラダの作り方をせつ明します。まず、たまごをゆでます。次にキャベツとだいこんを切ってサラダにします。これでかんせいです。

これで終わります。



玉ねぎを切るときに目がいたかったけど、がんばりました。じゃがいもやキャベツを切るのがかたくてむずかしかったです。うれしかったことは、家そくのみんがおいしいと言って食べてくれたことです。