



東居辺小学校
6年生 旅行
2009年12月22日
第 6 号

三星料理

おにくもやさいも 豊富

今回の調理実習は、上土幌の食材を使、たメニユーを考え、上土幌は、畑の作物、牛乳や牛肉、山の幸などがある。

上土幌の畑の作物は、サシで、タラノメ、アビート、じゃがいも、小イノネギやアマメ、カシなどがある。

また、豚や牛が飼育されている、そして山メニユーを考え、調理実習は、上土幌の食材の分量をま

今回の調理実習は、上土幌の食材を使、たメニユーを考え、上土幌は、畑の作物、牛乳や牛肉、山の幸などがある。



今回の調理実習は、上土幌の食材を使、たメニユーを考え、上土幌は、畑の作物、牛乳や牛肉、山の幸などがある。

今回の調理実習は、上土幌の食材を使、たメニユーを考え、上土幌は、畑の作物、牛乳や牛肉、山の幸などがある。

習をした。主は小麦、カボチャ、大豆、豚肉などを使ったメニユーになった。季節的に川魚や山菜は使えなかった。それを凌ぐには、山菜やヤマメマスの和巻やみそ煮なども作れると思った。自分にとりては、小さい頃から親しんでいた食材なので、ふつうだと思いつけど、都会の人たちはどう感じるのだろうか。

上土幌のメニユー

今回の調理実習では上土幌の食材を使ってメニユーを組み立てた。主食はパン。パンは二種類、かぼちパンとふつうのパン。かぼちパンはほんのり甘く、ふつうのパンは外はサクサク中はふわふわ。汁物はかぼちスープ。かぼちスープは濃厚、すこししょっぱい。トロみがすごい。時間がたつと厚いそうめんでできる。不思議なスーパだった。

主菜はお肉と野菜のイル焼き。お肉と野菜の相性がいい。お肉は、お肉のしほ、はさが、野菜についてとてもおいしかった。あぶら、けが少なかった。ということが、副菜は長芋フライ。これはかんなん料理だ。長がすくバラバラだった。でもやわらかくておい

しかった。デザートは、かぼちや団子のゼンざい。これは甘まずき。ほかに、まちがったのか砂糖を入れすぎてしまったらしい。カボチャ団子はとてもおいしかった。番外へんのかぼちや団子の生地

のあまりを平たく丸めて作ったあげ団子。すこしこつぱい。ほんのり甘く、みんなから大好評。みんなの評価は、☆☆☆☆。とても良い調理実習だった。

