

オースターのおねがい





お酉作のけんきうをしています。



- こんなりょうりにつかっていいんじがたい。  
すてかたりょうりはいろいろあります。  
たとえばさっぱりしょうががき  
スモークサーモンのマニメミタナス巻  
つかたりょうりはいろいろあることがあ  
りました。
- すてかうといろいろこうかがあります。  
たとえばたべもののしょうみぎげん  
せのばしたりしおをたくさんつ  
かうがかりにすをかけるとおい  
かりになります。

日本 5,500万七  
↓  
1,000万七

ムワ!!!  
1人1日32kg  
たぐない

ムワ!!!  
たぐない

1人1日32kg たぐない



ムワ!!!  
たぐない

ムワ!!!  
たぐない

「こんじんのすのもの」  
 (レーズン160g  
 くるみできり  
 こんじん31まん  
 かんたんす)

「とりにく」  
 (てばもと  
 かんたんす)



りんごのジュース

(まろはかりんごすはちみつりんご  
 みずできり  
 りんご1こ  
 オレンジ)に

オニまんじゅうの作りかた

さつまいも小 麦に120グラム

サツマイモ 400グラム

さとう 100グラム

作りかた ① サツマイモの皮をむき1cmの角切  
 にし水にさらす

② 水けを切り、さとうをまろいで  
 10分おく。



③ ②に小麦をいれて混ぜる。

④ カップ7個に入れる。

⑤ 蒸し器で20分ほど蒸す

⑥ 火がとろろはできあがり。



# みそかつ (さしいりょう)

- とりむね肉 4まい
- しおこしょう パラパラ
- たまご 2個
- こむぎ粉 でき量
- パン粉 でき量
- 油 でき量

## ☆作りかた☆

- (1) とりむね肉を切る
- (2) しおこしょうをしてこむぎ粉 → たまご → パン粉をつける。
- (3) 油で揚げ

## ☆お母さんのつくった気持ち☆

おいしくえがおで食べられるようにおしょうをこめてつくっていただきます。  
子どもたちの好きなとり肉とみそをつかってさしいりょうをつくりました。

## ☆みそのたれ☆

### ◎さしいりょう◎


- 水 180cc
- たし大さじ1
- みそ大さじ3
- おさけ大さじ2
- みりん大さじ3
- しょう大さじ4

☆作りかた☆  
なべにせんじょう  
いれて5〜10分  
よわびでたまに  
ませる。みそはみそ  
こしをつかうとたま  
にならぬい

5500万トンのゆにゆうしているのに

1000万トンすてられているから

日本で"イサ"は"いい"のか"もしれない" 

ゆにゆうする"か"すを"へら"せば"いい"のか"もしれない" 

しょう"か"ま"げ"んを"の"ぼす"た"め"に"考"え"ば"いい"のか"もしれない" 

5500万トンゆにゆうしているのに1000万トンすてられているのか"びっくり"しました。だからみなさんもつくっている人のきもちも考えてきらいなものもかまなくてください。



三年大野 偉太郎  
二年河合 竜言成

二年山田 裕美子

