

いつもお母さんとかが使ってるから自分達で作って美味しかったし楽しかった H

火加減が難しかった N

味噌の量と具の量がちょうど良くて美味しかったです。 H

家ではいつも親が簡単そうに作っているけど、とても難しくて親がとてもすごいと思いました。 K

味噌の味が濃くてとてもおいしかったです。 M

5人分作るのに約1時間20分かかるってとても大変でした。 G

難しかった けど、美味しかったです M

みそ汁の具材の大きさを考えて切ったことが大変でした。でもみんなでいっしょに作ったからとてもおいしかったです。 S

調理実習で味噌汁を作り、大根などの実が固いものは、実が柔らかいものより長めに茹でると良いというポイントを知ることができました。家でも、具材や出汁の味を変えて味噌汁を作りたいと思いました。 M

とても美味しかった O

野菜と油揚げの量がとてもあっていて、間違えもなく美味しく作れました。 M

すごく美味しく作ることができました！ただ、大根が少しかたかったので、お手伝いなどで、おみそ汁を作る機会があればもう少しゆでようと思います。 K

油揚げを切ったり、味噌をかき混ぜたり沢山の工程が大変だったけど、手をかけた分美味しくできました！ Y

みんな違うみそが混ざった味噌汁でいつもは混ざってないけど今回は混ざった味噌汁だからいつも食べれない味で貴重な体験をしました O

班で協力して美味しいみそ汁を作ることができました I

味噌汁を作る手順も大変だけどできました。またお家でやってみたいです。 N

大根がまだ固かったけど、味が染みていてとてもおいしかったです。また、だし汁もダシが違うだけで、味が変わってきたので、色々な出汁で、家で作る時、試してみようと思いました。 M

大根が少し硬いのがあったけど自分たちで作ったので美味しかったです S

出汁がすごく美味しかったです I

みそ汁を簡単そうに作っていると思ったけど作ってみると難しくて見ただけで判断してはいけないということが分かりました。 Y

野菜の煮る時間などを調べてしっかり煮れていたので美味しい味噌汁を作る事が出来てよかったです。 T

美味しくできて、楽しかった M

調理実習でお豆腐を切りました。手に乗せて切りました。家で練習したけれど不安で、頑張ってやってみました。綺麗に失敗することなく、手も切ることなく、スープときれました。 なめこと、さつまいもは正直合うかわからなかったけれど、自分たちだけで作るお味噌汁だったので、とても美味しかったです。芋はとても甘く、大根はいい火加減でできていました。これを他のものにも生かしたいと思いました。 S