

最初は難しそうだったけど思った以上に上手くいって想像してるものとまったく一緒でした。オムレツを作ったのですがとても楽しくできました。美味しかったです。 H

少し野菜が硬かったけど美味しかった

K

美味しかった

Y

”めっちゃ楽しかったです。美味しく作れたし、みんなで協力をしながら、楽しく手が止まらずに、みんなで調理が出来ました。” N

うまくできて美味しかったけど時間がかかって足らなかったのでも 3 学期は時間が足りるように作りたいです T

今回は餃子の皮ピザ🥟🍕が美味しかった

H

今回はとても簡単なスクランブルエッグを作りました。次回は、少しレベルアップしたいです M

オムレツを作ったけど全然いい形にならなかったけど美味しかった。

G

”ジャーマンポテトを作ってみて、調理実習やってよかったなと思います。私は、はじめの方に『不器用だからできるかな？』と心配だったけど作ってみたら材料を切るのも炒めるのも味付けも完璧ですごく美味しかったです。このことから私は、家でもお母さんのお手伝いをしているいろんな料理を教えてもらいたいし、ジャーマンポテトを作って食べさせてあげたいです。” Y

最初は自信なかったけれど美味しく作れてよかった

M

うまく作ることが出来たけれど、片栗粉を忘れてしまい、ハンバーグを作る予定だったのが形が綺麗に出来なかったのでもっとうまくできるようにしたいです。 I

卵焼きに白だしの原液を多く入れてしまったのでしょっぱかったです。

T

難しかったし、ちょっと失敗したところはあるけど楽しかったです失敗がなくできました。

Y

とても美味しくできました。

Y

味付けを間違えてしまい味がしょっぱくなってしまったがうまくできた。 K

材料を切っている段階では、本当にできるのか不安だったけれど、作っているとだんだんイメージに近づいてきて、ちゃんとできたのでよかったです。味も、ちゃんと美味しくできて、見た目も良かったので、大満足でした。今度家でも作ってみたいです。 H

上手くできたけど塩胡椒の分量を間違えてものすごくしょっぱくなってしまった。これが唯一の失敗でした。 H

ジャーマンポテトを作りました。味付けの量も良くて、美味しかったです。でも、ジャガイモを茹ですぎてジャガイモを炒めている時に形が崩れちゃったのでそこを改善したらもっと美味しくなると思いました。 N

”切り方があいまいだったりどの鍋やフライパンを使うのか少し手間取ったけど、家で練習したからかあまり失敗などはしなかったのととても楽しかったです。ジャーマンポテトじやがいもがホクホクで食べやすくておいしかったです。” H

怪我とか忘れ物とかが無かったから美味しく作れました。 O

”友達と協力しあって、とても楽しくできました!!そして、私はジャーマンポテトを作りました。とても美味しい仕上がりになりました!!” N

”ぼくは友達3人でツナポテトハンバーグを作りました。作ってる時は切るのがうまいき良いのができました。ハンバーグの出来上がりが結構良い感じで、ハンバーグぼくて良いハンバーグができました。” K

怪我しないでできた。 S

つゆがめちゃくちゃ余ったけど、うどんは美味しかった。 M