

弁当

自分で

を作ってみました

カップの使い方が難しかった。すきすきになってしまったので、本番はプチトマトを入れて、ボリュームのある弁当にしたい。

火加減や、ゆでたり炒めたりするのが難しかった。マカロニが吹きこぼれるので気をつけたい。

8人分を7人で食べたので、おなかがぱんぱんになった。でも、みんなで協力して作ったのでとてもおいしく感じられた。

お母さんはてきぱきととても早くつめるので、かんたんそうだなあと考えていたけれど、実際にやってみるとすごく時間がかかって、思い通りにならなくて大変だった。

8日(水)5年生が初めての弁当づくりに挑戦しました。実習後の感想です。自分の分を自分で作る。27日に向けて、さらに腕に磨きをかける子どもいることでしょう。参加する大人(市長さんをはじめ先生方も)みんな弁当持参です。

ウィンナーを炒める係でした。ウィンナーを炒めたあとにピーマンとタマネギを入れるのですが、量が多くてたいへんでした。でも大成功!タマネギを少しこぼしてしまっただけ…。みんなと協力することができました。弁当の日も今日みたいに協力することができたらいいなと思います。

マカロニをゆでるときに4分30秒計るのをがんばった。他の人がとてもうまく切るのですごいなと思った。みんなといっしょに話しながら食べるのが楽しかった。ウィンナーをもう少し薄切りにしたかった。卵をじょうずに割れた。

マカロニサラダののにんじんが少しかたかったから、もう少しゆでた方がいいと思った。ピーマンをもう少し薄切りにしたかった。

空いた時間に洗い物をした。

ご飯がいつぱいあって、ウィンナーとマカロニが入らなかつた。

タマネギを切るとき目が痛くなったので、どうすれば痛くなくなるかを調べたくなった。マカロニサラダの味を調えるのが難しかった。見た目だけでは味が薄すぎたり濃すぎたりした。ケチャップ炒めは、なぜか汁が出てきた。

弁当の盛りつけでタマネギで顔を作ったら、テレビの人や先生がすごいねと言ってくれたのでうれしかった。でも、卵の黄身が崩れてしまったのが失敗だった。

お母さんはこんなふう**に**弁当のおかずや、朝食、昼食、夕食を作っているんだな**と**思いました。どこに入れるかちゃんと工夫して入れたのでよかった**と**思いました。こんなふう**に**当日の弁当もできたらいいな。

つめ方にもバランスが必要だった。

弁当をつめたら写真に撮られてうれしかった。弁当の日もマカロニサラダを作ろうと思った。

野菜を切ったりこぼさないようにつめたりすることが難しかった。それを難なくやるお母さんはすごいな**と**思いました。家に帰ったらお母さんに感謝したいです。

料理が難しく、腰も痛くなったから、お母さんはえらい**と**思いました。

作ったおかずは、きらきらと目に見えない光が輝いているように見えました。みんなの笑顔もそれに負けないくらい輝いていました。

みんな、自分で作ったのでいつもよりいっぱい食べていました。

最初は「どうやってやるんだろう。難しそうだな。」と思っていたけれど、けっこう簡単で私にもできました。

本番では誰も助けてくれないので心配です。

後片付けが大変だった。

弁当づくりはうまい**か**ない**か**と思っていたけれど、うま**く**できたのでうれ**し**かった。

今までに料理のお手伝いはたくさんしましたが、一人で弁当を作ったのは初めての体験です。作ってみるとすごく簡単でとても楽しくなりました。これからは自分で弁当を作ったり、料理をしたりしよう**と**思いました。

自分の担当でさえ大変なのに、お母さんは早くからおかずを作っているから、とてもありがたい**な**あ**と**思った。

すごく大変でした。毎日料理をしているお母さんの大変さを知るいい機会になりました。これからは私も手伝いたい**と**思いました。

