

インパクトがあるで賞

高橋真綾さん
(6年)



★おにぎりのなまえ
【りんごのたまごころろ】

★おにぎりの材料
(うちでといたひじめ粉) (お母さんのてまり)
(おしほののり)

★工夫したところ・作った感想
おにぎり家族の性格や
このお母さんお父さんと想像して
作りました。

★おうちの人の感想
同時に6個もおにぎり「ガ」出来る型で
かんたんです。楽しんで作っておいしく頂き
ました。



★おにぎりのなまえ
【まぐろおにぎりからす】

★おにぎりの材料
(のり) (まぐろのたす)
(たまご)

★工夫したところ・作った感想
火をつかわずに、たまごは
レンジであたためました。
自分で作りました。

★おうちの人の感想
卵はさめるのを待って作り始めたので
すばしかったです。
家族みんなから「おいしい」がまけてお返し

大庭杏香さん
(2年)

岡本旭陽さん
(2年)

おにぎりの写真を貼るまたは絵を描く



★おにぎりのなまえ
【ひとつめにぎりにぞう】

★おにぎりの材料
(のり) (いんげんとうろ)
(えだまめ)

★工夫したところ・作った感想
おにぎりをつくるのって
とてもたのしいってわかりま

★おうちの人の感想
たべると、パリパリと音がして、
とてもおいしかったです。



★おにぎりのなまえ
【キーマカレーおにぎり】

★おにぎりの材料
(キーマカレー) (ゆでたまご)

★工夫したところ・作った感想
カレーとして食べるにはほろろが
少なかったのにおにぎりしま

★おうちの人の感想
残り少ないカレーも、おにぎりにする
ことで、おいしく食べられましたね。

佐藤嘉紀さん
(3年)

インパクトがあるで賞

K・Kさん
(5年)

おにぎりの写真を貼るまたは絵を描く



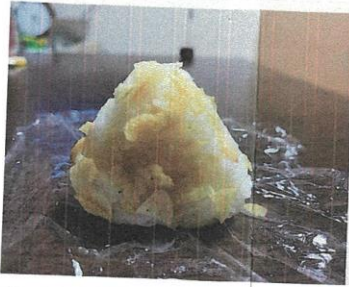
★おにぎりのなまえ
【クリスマスおにぎり】

★おにぎりの材料
(えだ豆) (カニカマ)
(チーズ)

★工夫したところ・作った感想
全部の具が同じ大きさに切るようにしたところ。煮詰めて、にぎるのが大変でした。

★おうちの人の感想
えだ豆の食感が良くて、とてもおいしかったです。色合いがクリスマスにぴったりでかわいいね!

おにぎりの写真を貼るまたは絵を描く



★おにぎりのなまえ
【しあわせますひ】

★おにぎりの材料
(ポテトチップス) (しあわせバター)

★工夫したところ・作った感想
ごま油にポテトチップスを混ぜ、追いチップで、カリカリのチップスをパフパフとまわりにふりかける。

★おうちの人の感想
おいしくできまげこ。バターとしおかげんが良、おいしくできあがり、パフパフと食欲がすすみますね

Y・Eさん
(4年)

M・Mさん
(2年)

おにぎりの写真を貼るまたは絵を描く



★おにぎりのなまえ
【かいせんバクダンおにぎり】

★おにぎりの材料
(カニカマ) (ホタテ(生))
(サーモン(生))

★工夫したところ・作った感想
カニカマは、マヨネーズにあえて、サーモンとホタテはつけにしました。とても大きいのでバクダンみたいなのでバクダンおにぎりにしよした。さきんのかたイベントでした。

★おうちの人の感想
子どもと一緒におどろきました。さすが可愛い。

おにぎりの写真を貼るまたは絵を描く



★おにぎりのなまえ
【たこやきおにぎり】

★おにぎりの材料
(しょうゆ) (かつおぶし)
(ふりかけ)

★工夫したところ・作った感想
たこやきで丸くして、しょうゆをつけて、こげをつけました。きれいなふりかけをかけるとおいしそうにみえます。

★おうちの人の感想
外側はカリカリで、こげたしょう油が香ばしく、おいしかったです。どの家庭にもある材料で簡単にできることがオススメ!

狐塚茉奈さん
(2年)

インパクトがあるで賞

K・Kさん
(5年)

おにぎりの写真を貼るまたは絵を描く



★おにぎりのなまえ
【キハ風おにぎり】

★おにぎりの材料
(ツナ(マネズ)) (キムチ(はやく))
(たあん(たんに))

★工夫したところ・作った感想
ばかばかのぐざいをまとめやすいように
とうふのブロックをかっておにぎりの
かたろにしたことです。おなかがすいたか
★おうちの人の感想 びっくりしています。

お米にゴマ油を少し混ぜても
おいしいと思います。



★おにぎりのなまえ
【雪のにおにぎり】

★おにぎりの材料
(あさかなソーセージ) (チーズ)
(えだまめ)

★工夫したところ・作った感想
あさかなソーセージの形を生かして
うさぎのみみにしたりはなにして
わたしはうさぎが大好きなので

★おうちの人の感想 作るのができて
大好きなうさぎの形
と学童バスも着せて作っていました。

千葉咲絢乃さん
(3年)

おにぎりの写真を貼るまたは絵を描く



★おにぎりのなまえ
【ドラゴンエッグおにぎり】

★おにぎりの材料
(ひき肉) (ずらの玉子)
(ケチャップ)

★工夫したところ・作った感想
ひき肉にケチャップを混ぜてこねて
おいて、先に口刺付をしました。
ベタベタ剥けて食べやすいです。

★おうちの人の感想
先に味付けをしたドラゴンエッグを
おにぎりにしたことで、満足感のある
食べ応えのあるおにぎりでした。

K・Hさん
(4年)

おにぎりの写真を貼るまたは絵を描く



★おにぎりのなまえ
【ゴロツとおにぎり】

★おにぎりの材料
(たくあん) (キャベツ)
(チーズ)

★工夫したところ・作った感想
わがたところからかむすかん
たてです。

★おうちの人の感想
お姉ちゃんと一緒に作っていました。
おいしくて満足でした。

新田康介さん
(1年)