



ひかりニュース

ひかり学級発行
NO. 87
2023.12.22

12/20 だいこんちょうり 大根調理

だいこん に だいこん つく
「大根のトローリ煮」と「大根もち」を作りました。



大根（だいこん）のトローリに 12月20日水曜日

材料（ざいりょう）

大根（だいこん）
コンソメ
チーズ
こしょう



気がついたこと

切るのが大変だった。かたかった。チーズがとろーりしてた。チーズのあじがしました。おいしかったです。

大根（だいこん）のトローリに 12月20日水曜日

材料（ざいりょう）

大根（だいこん）
コンソメ
チーズ
こしょう



気がついたこと

見た目はトロリとしていてチーズに顔みたいなのが見えました。味は、チーズが濃厚だったから大根の味はあんまりしませんでした。また食べたいです。

大根（だいこん）もち 12月20日水曜日

材料（ざいりょう）

大根（だいこん）
かたくりこ
しょうゆ



気がついたこと

ブレンダーでこまかくしただいこんをまるめるのがたいへんだった。あじはおいしかった。

大根（だいこん）もち 12月20日水曜日

材料（ざいりょう）

大根（だいこん）
かたくりこ
しょうゆ



気がついたこと

作る前どんな味するのか楽しみでした。切るとき少し硬かったです。丸めるとき少しまるめるのが大変でした。醤油の味がして美味しかったです。もちもちしました。