

## ☆児童の感想☆

簡単に作れたので家でも作ってみようと思いました。家で作ってみたいです。

米をとぐのが特に楽しかった。材料を切るのがむずかしかった。

とてもたのしかったです。またさんかしたいです。

たのしかったです。

今日作った料理が全部美味しかった

いわしをひらくのはきもちわるかったけれど、おいしかったです。ありがとう

たのしかったです。

包丁が少しだけ使えてうれしかった。

いわしはいえでもやったことがあるのでかんたんだったけれど、後片付けをがんばりたいです。

いわしをひらくのがむずかしかったです。がんばったので美味しい魚でした。家でも作りたいです。

たくさん料理が作れて楽しかった

だんごを作るのが楽しかった。切るのがむずかしかった

ひごろやったことがないことをできたのでうれしかったです

みんなでお料理を作ったことが楽しかったです。今日一緒に食べた人数が家族よりも多かったのもおいしかったです。

魚の骨をとるのがむずかしかったです

みんなでお料理を作ったことが楽しかったです。とてもおいしかったです。

自分で作った料理はおいしかったです。その中でもズッキーニのスープが特に美味しかったです。またこんな料理を作ってみたいです。

美味しかったです。

料理を作ったのは初めてだったのでおもしろかったです

野菜を切ったりするのが楽しかった

ぜんぶすごくおいしかったです

いわしの手びらきを今日初めてやって、できるか心配だったけど上手くできたと思ったので楽しかったです。今日は、はじめてやること、初めてつくるものが多かったので家でもやってみたいと思いました。

すごい楽しかったです。

料理を作るのは大変なんだなあと思いました。

家で夏野菜のマリネを作ってみたいです。

ふだんつくったことがない料理がつくれてたのしかったです

つくってみて、お母さんのたいへんさがわかった

たのしかったです。料理の作り方やいろいろなことがおぼえられた

いろいろなことをやらせてくださってありがとうございます

いわしのほねをとるのがむずかしかった

たのしかったです。またきたいです。

おむらいすがおいしかったです。さかながきもちわるかったけれどがんばりました。

じぶんでつくったりょうりがおいしかったです

じぶんでいっぱいつくって食べるのははじめてでした。

## ☆保護者の感想☆

魚のさばき方を教えてもらえてとてもよかったです。家でも一緒にやってみたいです。

鰯の手開きなど初めての体験が子どもとできてよかったですと思いました。

鰯のカレチー焼きは家でも作ってみたいです。調理開始時間が30分早くてもよいかと思います  
初対面の人と料理するのに少し抵抗がありました。なれると楽しくクッキングさせていただきました。  
事前の準備等本当にありがとうございました。お世話になりました。

丁寧に教えていただいてありがとうございました

日頃子どもと料理をすることもあまりないのでよい機会でした。米研ぎはできょうなので、夏休み中や  
ってもらいと思います。白玉をととても楽しそうにやっていたので家でもやってみたいと思います  
鰯の手開きを体験できたのはよかったです。炊飯器一つで野菜も主食も全部そろうのは勉強になりました。  
フライパンにクッキングシートを敷いて焼いたら片付けも楽だし、スクランブルエッグもすぐ作れる  
のでこれも家でやってみたいと思います。

家でなかなか教えられない魚の処理など今回子どもにもできてよかったですと思います。

魚を手でさばけたのがよかったです。今までできていなかったこともできることが多いと分かりました。  
おいしく、楽しく、すてきな時間が過ごせました。ありがとうございました。

日頃手伝わせないで、今日はしっかり一緒にできてよかったです。

昨年に続いて参加できて大変楽しく美味しくいただきました。是非、来年も参加できたらと思います。  
とても勉強になりました。朝食をもっとバランスのとれた物にしようと思います。沢山の料理を平行し  
て作る勉強もできてよかったです。子どもたちも楽しんでいました。また機会があれば是非参加したい  
と思います。ありがとうございました。

盛りだくさんのメニューで、子ども対も積極的に参加することができました。これからも、楽しく、沢  
山のことを発見してもらい、これから料理に関心を持って心身共に成長を見守りたいと思いました。有  
意義な機会をありがとうございました。

とても美味しくいただきました。沙羅の数が少し少なくてもいいかと思います。

日頃すききらいも多く、少食でなかなか食べないので、料理をすることの楽しさを知ってもらえたら  
いいなと思い参加しました。色々経験できていい機会になりました。ありがとうございました。

給食のメニューが知れて良かったです。いつも美味しい給食をつくってくださりありがとうございます。  
昨年初めて参加させていただいてから、子どもたちが料理をすることに興味を持ってくれ、時々手伝  
ってくれるようになりました。今回を機に食器洗いなどもやってもらおうと思います。

いわしをさばく体験はここで初めてできたことで、今日参加しなかったらすることなかっただろうな  
と思います。こういうきっかけ作りのためにも、日頃から少しずつ手伝わせようと改めて思いました。  
どのレシピも簡単でおいしかったです。ありがとうございました。

大根をチキンライスに入れること。炊飯器を使ってやることなどとても参考になりました。これなら、  
もう少し品数が増やせそうです。

長男の方は台所の手伝いをほとんどさせたことがなかったのでこれから少しさせようと思います。食べ  
ること、作ることの大変さを知ってもらって食に対する意識を高く持ってほしいと思いました。良い機  
会をありがとうございました。

バランスの良い料理を作っていこうと思いました。子どもも喜んで手伝っていたので家でもまた一緒に  
作ってみようと思います。明日からがんばります。

楽しくできました。ありがとうございました。

楽しくできました。ありがとうございました。

家ではなかなか忙しくてできないのでこういったきかいがあつて良い経験ができました。

新しいメニュースープ、マリネ、魚を知って、子どももとても喜んでとてもよかった。魚の処理を子どもに体験させることができなかった。

子どもがとても楽しみにしていました。参加してすごく良かったです。魚の手開きも家ではしたことがなく、とても良い経験になったと思います。最後まで、楽しく料理をしていて家でももっと料理をさせてあげようと思いました。今日は本当に有難うございました。

冷たいスープなどふだんつくらないので、意外と簡単で家でも作ってみようと思いました。魚の手開きは子どもにとって難しい、とてもがんばったと思いました。家でも少しずつ慣れさせてやってもらいたいなと思いました。こうやって、バランスの良い食事を作ることの大切さを親として再認識させてもらいました。ありがとうございました。

簡単にできるメニューで良かったです。

いわしの手開きを教えてもらってとても良かったです。カレー粉も使ってみたいと思います。

いわしの下処理が包丁をつかわずに手でできることにおどろきました。何人かで一緒に作るのはたのしく、味も全部おいしかったです。