

調理実習でジャガイモ  
もちを作りました。

ジャガイモは、学校の畑  
で育てたものを使いました。



①ジャガイモの  
皮をむきます。



②ジャガイモを  
切ります。



③ジャガイモを  
ゆでます。



④ジャガイモを  
フォークでつぶします。



⑤かきりにきを入れた  
よく煮かきーロウに  
煮ます。



⑥フライパンに油を  
ひいて弱火でかきます。



⑦しょう油と味粉を  
したろきかき  
としておいにいただきます。



⑧お水が  
食えます。  
おいしい。



ジャガイモもちの  
材料  
ジャガイモ... 3つ  
片切りに... 大さじ1  
塩... 少々  
サラダ油... 大さじ1  
しょう油... 少々

感想

とてもおいしい  
ことかきかきかきかき  
大好きな味でとても  
おいしかったです。

みんなの感想

ジャガイモもちをみんなに  
言式食してもらいました。

3年生

2年生

1年生

先生

二科中の図書室にあるレシピ本に  
のっています。  
レシピが詳しいと、リクエストが  
あったので掲載しました。  
ご意見ください。