



ひかりニュース

ひかり学級発行
NO. 119
2026. 3. 4

3 / 2 きりぼし だいこん ちょうり 切り干し大根の調理

「切り干し大根とツナの炒め煮」を作りました。



きりぼし大根のいために 3月2日月曜日

材料 (ざいりょう)

きりぼし大根
ツナ
にんじん
しお
水



気がついたこと

ツナの味がしました。切り干し大根がやわらかかったです。にんじんはあまかったです。とってもおいしかったです。家でも作ってみたいです。まぜたり、塩を入れたり、人参を切ったり、かんをあけたりしました。かんを開けるときに指が切れないように気をつけました。にんじんを細く切るように気をつけて切りました。にんじんはかたかったです。

きりぼし大根のいために 3月2日月曜日

材料 (ざいりょう)

きりぼし大根
ツナ
にんじん
しお
水



気がついたこと

切り干し大根を水に戻したらすっかりやわらかくなっていました。人参を細く切りました。うまく人参を切れました。ツナを箸を使って入れるといいのがわかりました。食べたらすごく美味しかったです。ツナの味がしました。大根がやわらかかったです。