

優 秀 賞

★個人応募 4年生★



横尾 楓さん

<p>日付 献立</p>	<p>第4日目 8月2日(木曜日)</p>
<p> ・焼きショウ ・ワマコ ・チーズと大葉の生ハム巻 ・お漬物 ・お刺身 ・コッパ ・ごはん </p>	
<p>自分の感想</p>	<p> <small>上手にできたら、賞しやうをください。</small> チーズと大葉の生ハム巻のきれいにまるところ 焼きショウを、111かんじて、火をたき ワマコ火をきかして、ままで、播とりに火をけました。 </p>
<p>家族のコメント</p>	<p> <small>ほめてあげたいところなどをいってください。</small> 今まで何度も作った玉子火焼、今までで一番上手に火をけたね。見た目も味も最高においしかったよ。鮭の下に大葉も敷いて飾るところもすごいと思いました。 </p>

