

牛井できあがり

代田中・2 村上 拓真

夏休みの課題で、牛井を作った

家庭科の課題だ

久しぶりの料理

インスタント料理以外だと

もしかしたら

二年ぶりかもしれなかった

それは、六年生での

家庭科の調理実習だったと思う

その時は、野菜炒めを作った

家では卵焼きをしたことがあったが

本格的な料理は初めてだった

緊張して、うっかり

油を使うのを忘れてしまった

その結果、先生に注意されてしまった

その時から

料理をするのが

少し怖くなってしまった

だから、課題内容を聞いたときは

とても不安で心配だった

まずは一緒に課題に出ていた

きゅうりを使って

いちちょう切りと短冊切りを練習した

母が隣で

教えたくてうずうずしている

「いちちょう切りは、まずきゅうりをたてに切るんだよ。」

母に切り方を教えてもらった

大正解！

多少、形はいびつでも

上手く切ることができた

次はいよいよ牛井だ

牛肉とたまねぎは

母に買ってきてもらって冷蔵庫の中

みりんと醤油は

母に出してもらって準備OK

ここからは教科書の手順どおりに

自分だけで作る

たまねぎの皮をむく

たまねぎを薄く切る

「どれくらい、薄く切ったらいい？」

がまんできずに母に聞いてしまった

母が、二、三枚切ったら、分かった

牛肉をなべに入れ、

たまねぎを入れ、

調味料を入れた

調味料の割合とかも

ちようどいい感じにできた

牛井の具をごはんのにのせるとき

教科書を見て気づいた

アクをとっていなかった

でも、色や味もいい感じだから
まあ、いいや

今日の夕食は

僕の作った

きゅうりの切ったものと牛井

家族四人で食べた

みんな、「うまい！」と言ってくれた