

1年B組

〈美術〉 プッシュステンド ガラス

5月13日の美術集中講座で作成した、
好きな学園の風景のプッシュステンドです。
プッシュステンドとは、黒い面をカットした部分に
カラーセロファンを押しつけて作るステンドグラス風の作品です。

1B04





1B05

1B08



1B23



1B29





1B32



1B42



IB43



1B45

〈国語〉 お手紙

国語の授業で手紙の書き方や楷書（硬筆）の基本を学習した後、夏休みの宿題としてお世話になった方へのお手紙を書きました。

拝啓

秋はまだ遠く、とても厳しい残暑が続いていますか、いかがお過ごしでしょうか。

先日、家事を手伝わせていただき、家事の大変さを改めて実感しました。まず、夕食作りを手伝わせていただき、一人一人の事を考えながら作っていることが、印象に残りました。一人一人の食べる量や苦手なものなども視野に入れて作る、ということも当然のことのようにやっている姿はとても尊敬します。また、掃除では、家のすみずみまで丁寧にかつテキパキと掃除していてとても感心しました。

このように、家事を手伝わせていただく事で、家事の大変さを実感し、またそれをこなす姿にとっても尊敬しました。これからの生活の中でも、積極的に家事を手伝っていきたいです。最後になりますが、まだまだ暑い日が続きます。これからお身体を大事になさって、生活してください。

敬具

令和三年八月八日

様

拝啓

天気予報の台風のお知らせも気になる今日このごろ
いかがお過ごしでしょうか。

六年生の時は、大変お世話になりました。
六年二組で過ごした時間は楽しくて充実した
一年間でした。

昨年は新型コロナウイルス感染拡大のため、
学校に登校できる日も少なく、楽しみにしてい
たたくさんの行事が中止となっ、てしまいとても
残念で寂しかったです。しかし、先生方や周りの友達
たちのおかげで特別な行事を行うことができ、
今までにないような素晴らしい思い出ができました。
また、行事がない普段の日常もクラスのみんなと

先生で無邪気にや、た鬼ごっこは毎回普通の
鬼ごっこは一味違い、とても楽しかったことを
今でも鮮明に覚えています。

卒業した今改めて六年二組で良かったと思うと
同時に幸せだったと思います。

コロナウィルスが落ち着いたり行きたいと思、いますので
その時はよろしくお願、いします。

お身体を大事になさ、てますますの、ご活躍をお祈り
申し上げます。

敬具

令和三年八月二十二日

普連土学園中学校 一年B組

様

IBO2

拝啓

秋はまだ遠く、とても厳しい残暑が続いておりますが、いかにお過ごしでしょうか。

受験の前も受験が終わった時も私の心のバランスを考え、サポートしていただき、本当にありがとうございました。

受験直前に私が骨折してしまい、左手が約一ヶ月ほど自由に使えない間、私は落ち着きがなく、外で皆と一緒に遊ぼうとしていたのを、止めて下さっていたこと、当時の私には普段と違うあまりにもきゅうくつな生活を送っていて気付きませんでした。だが、今となっては治るのが長引き、受験に支障が出るといけないと私のためを思っ、て下さったことがよく分かります。

生徒が私一人ではなく、二十九人もいるのに、たった一人の受験の為に先生の貴重な時間を割いてまで止めて下さり、本当にありがとうございました。

受験が終わると、気分が上がっている人、下がっている人どちらの人にも分け

隔てなく接して頂いたこと、変に気をつかわずいつも通りに接して頂けたこと、かとても嬉しかったです。

どんなに減茶苦茶なことを言っても真剣に耳を傾け、理解しようとして下さった先生のごことが大好きでした。

一年生と六年生の二年間しか先生が私達の担任になることはありませんでしたが、本当にお世話になりました。たまには休んで、お身体を大事になさって下さい。

敬具

令和三年八月二十六日

普連土学園中学校 一年B組

先生

1B06

拝啓

立秋とは名ばかりの暑さが続いておりませんが、いかがお過ごしでしょうか。

先生が私たちの担任をなさっていた頃から六年が経ち、私は小学校一年生から中学校一年生になりました。

私が通っている学校は私立で朝が早いので、毎朝六時半に家を出て、電車で通学をしています。学校生活に完全に慣れたとは言えませんが、とても楽しく通っています。

私は、バドミントン部とE.S.S部に所属しています。E.S.S部では、英語を使って料理や劇などを行っています。緊急事態宣言が出されて部活がなくなる

など、満足に練習のできる状況ではありませんが、勉強も運動も頑張っていて、皆にあげられるような先輩になりたいと思っています。そして、私の将来の夢であるアナウンサーになるために、日々努力したいと思っています。

まだ暑い日は続くと思いますが、健康に気をつけてお過ごしください。

またいつかお会いできる日を楽しみにしています。

敬具

令和三年八月四日

様

IB17

拝啓

夕立ちを心待ちにしたくなるような猛暑の季節となりませんが、いかががお過ごしでしょうか。

受験前は、一年半も算数を教えていただき、ありがとうございました。おかげで算数は一番の得意科目になりました。初めて授業をうけた時は、基礎にこんなにもたくさん時間をかけるのかと、おどろきました。ですが、勉強をしていくうちに基礎ができていないと難しい問題を解くことができないのだと、知りました。ある問題で法則があればできると言われても、その計算の仕方がわからなければできないという事に気づくことができたのも、先生のおかげです。そして、基礎が重要だという理由もよくわかりました。

他にもたくさんのことを学ばせてもらいましたが、これからの勉強に役立つとうれしいです。

受験前は一年半もの間、本当にありがとうございました。お身体を大事になさって下さい。

敬具

令和三年八月十六日

普連土学園中学校 一年B組

先生

拜啓

夜空に咲く花火が綺麗な季節となりました。

おじいちゃん、おばあちゃん、お元気ですか。

先日は、おじいちゃんの作ったじゃがいもを送ってくた
さり、ありがとうございます。ダンボールいっぱいに入
って、いきなり驚きました。届いた日に、お母さんと二人で
コロッケを二十個ほど作りました。こんなに食べられ
るかなと思いましたが、家族全員でおいしい、おいしい
と食べて、あっという間になくなってしまいました。他に
も、ポテトサラダやジャーマンポテト、それから普連土
学園のバザーで買ったベイクドポテトを作る袋を使っ
て食べました。ベイクドポテトは、おいしすぎて朝も
おやつも食べました。

おじいちゃんが作るじゃがいもは、スーパリーなどで売って
いるものよりも断然おいしくて、世界一おいしいじゃがい
もです。来年も送ってください。楽しみにしています。

コロナ禍でなかなか会えなくてさみしいけど、今度
遊びに行った時はまた、私の大好きな茶碗蒸しをお
ばあちゃん、作ってください。

まだまだ暑い日が続きますが、お身体を大事にな
さってください。

敬具

令和三年八月十一日

様 様

IB26

拝啓

秋はまだ遠く、とても厳しい残暑が続いておりますが、いかにお過ごしでしょうか。

私が小学校を卒業して、もう五か月が経ちました。早いですね。小学校生活最後の六年生ではコロナウイルスの影響で多くの行事が中止になってしまいました。その中でも水かけ祭や仮装パーティーなどを実行してくださり、ありがとうございました。とても楽しく、良い思い出になりました。

私は今、中学校に入学し、色々と制限された中ではありますが、充実した学校生活を送っています。入学するとき、一番不安だった友達もでき、部活動も始まりました。

活動の見学に行ったときにバスケット部が一番カッコイイなと思ったのでバスケット部に入りました。練習はかなり疲れますが上手な先輩を見てみると自分も上手になりたいと思うので頑張ることができます。

また、先輩方が意外と気さくに話しかけてくださるので楽しいです。部活だけでなく勉強も中学では難しくなるので楽しい学校生活のために頑張っていきたいです。

一年間、本当にお世話になりました。お身体を大事になさって、これからますますご活躍ください。

敬具

令和三年八月二十四日

様

1B29

拝啓

青い空に入道雲の浮かぶ季節となりましたか、
いかがお過ごしでしょうか。

先日は母の退院後、家事を手伝いに来て下さりあり
がとうございました。その時は母は体調が良くなり、来て
いただけで本当に助かったと思います。私も、おばあちゃんと
会うことができてうれしかったです。

また、私と妹の誕生日プレゼントもありがとうございます。
バッグは物の出し入れがしやすく、どんな服にも合う、素
敵なデザインで早速使っています。中にあるポケットが、
ハンカチや定期を入れるのに丁度よく、両面に入れて
いるロゴも気に入りました。洋服は長めのふんわりと
したそでがかかわいらしく、着ごこちもとても良かったです。

です。これからたくさん大切に着ようと思っています。
その後送って下さった桃もとてもうれしかったです。
母や妹も喜んでいました。今日食べたら甘くて美味し
かったです。

現在新型コロナウイルスの感染者が、東京を始め
全国で増加しています。コロナウイルスが落ち着い
たらおばあちゃんの家遊びに行きたいとおもいま
す。私の一番好きな場所は、おばあちゃんの家で、今一番
行きたいと思う場所もおばあちゃんの家です。
大変な時期ですが、お身体を大切になさって下さい。

敬具

令和三年七月三十一日

1B31

様

拝啓

暑さ厳しい日が続いておりますが、いかがお過ごしでしょうか。今でも元気な先生の姿が思い浮かびます。

私もようやく中学校生活に慣れてきました。

さて、小学校を卒業し、中学校に入学してから数ヶ月が経ちました。初めは、電車通学が不安でしたが、随分慣れて、学校に行くことが楽しみです。私の通う学校は女子校で一学年が百三十人ほどで、穏やかな感じですよ。

勉強は、数学が代数と幾何に分かれてとても難しくなりました。代数が好きです。私の学校はキリスト教の学校なので聖書の授業があり、先生の話がとても興味深いです。Englishの授業は外国人の先生の授業でユーモアがあって楽しいです。

六月には部活が吹奏楽部に決まり、クラリネットパートになりました。した。高校生の先輩と一緒に活動するのでとても優しく教えてもらっています。部活が楽しみなりません。

学校生活では、六年生のときの学年目標の「Do My Best」を大切に、臨機応変に対応するように努力しています。それから、卒業文集に書いたとおり、積極的になれたことをも、と伸ばそうと、たくさん手を挙げて発言しています。仲の良い友達もたくさんつくって楽しく過ごしています。

最後になりますが、暑い日が続きますので体調を崩さないよう、いつも元気な先生でいて下さい。

敬具

七月十九日

先生

1B37

拜啓

厳しい暑さが続きますが、

皆様お元気ですか。

二年間、勉強を教えて下さりありがとうございました。

先生方が、とても丁寧にご教えて下さったおかげで、無事志望校に合格することができました。

先生、算数が苦手だった私に、楽しく、おもしろく教えてくれてありがとうございました。先生のおかげで、算数に対する苦手意識が少し消えました。

先生、国語の勉強や社会の勉強を教えてくれた他に、志望校についての相談に乗ってくれたり、入試の時、メンタルケアをしてくれてありがとうございました。緊張や不安でガッチガちな私にとって、先生の言葉はとても自信になりました。安心できました。

先生、最初は「熱血」「怖そう」というイメージを持ってしまい、少し

近寄りがたかったけれど、算数や理科の質問をしたり、授業を受けていく中で、本当はおもしろい先生なのだと思えました。入試が終わる最後の最後まで熱血でいてくれてありがとうございました。

改めて、二年間本当にありがとうございました。今、こうして、志望校に通えているのは先生方のおかげです。これからも私は、先生に教わった勉強法などを使って、中学校の勉強を頑張りたいと思います。また、先生方と会えるのを楽しみにしております。

どうぞご自愛ください。

敬具

令和三年 八月二日

普通連土学園中学校

一年B組

様

IB40

拝啓

蝉の鳴き声が暑さを感じさせる日が続いておりますが、お元気で過ごすごしでしょうか。

六月の法事の際は大変お世話になりました。私たち家族のために食事を買ってきて下さったり、快適な部屋を準備していただきありがとうございます。おかげさまで充実した二日間を過ごすことができました。

従姉妹のお姉さんの馱ピアノも、とても上手でした。実際には見に行けなくてとても残念でしたが、見に行った弟の動画を見せてもらったところ、迫力があり素敵だったことが今でも心に残っています。

また、私は法事の際に自ら動いてお手伝いができていなかったと思うので、もしまた行く機会があったら、しっかりいろいろな手助けができたらいいと思っています。これから、さらに他人に気を遣えるように日々努力していきたいです。

厳しい暑さが続きますがどうかますますお元気で過ごしてください。また会える日を心から楽しみにしています。

敬具

令和三年八月十三日

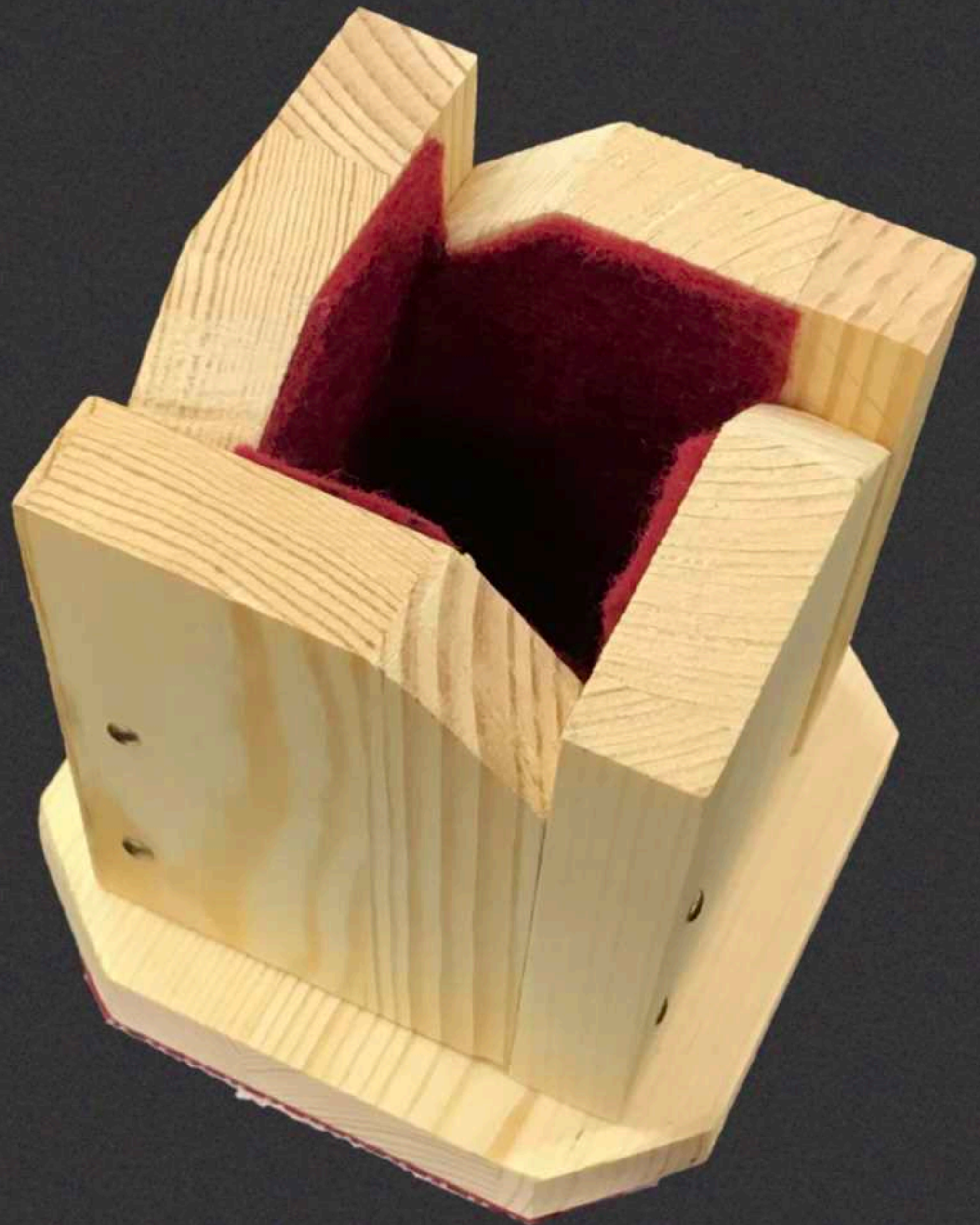
普連土学園中学校 一年B組

様

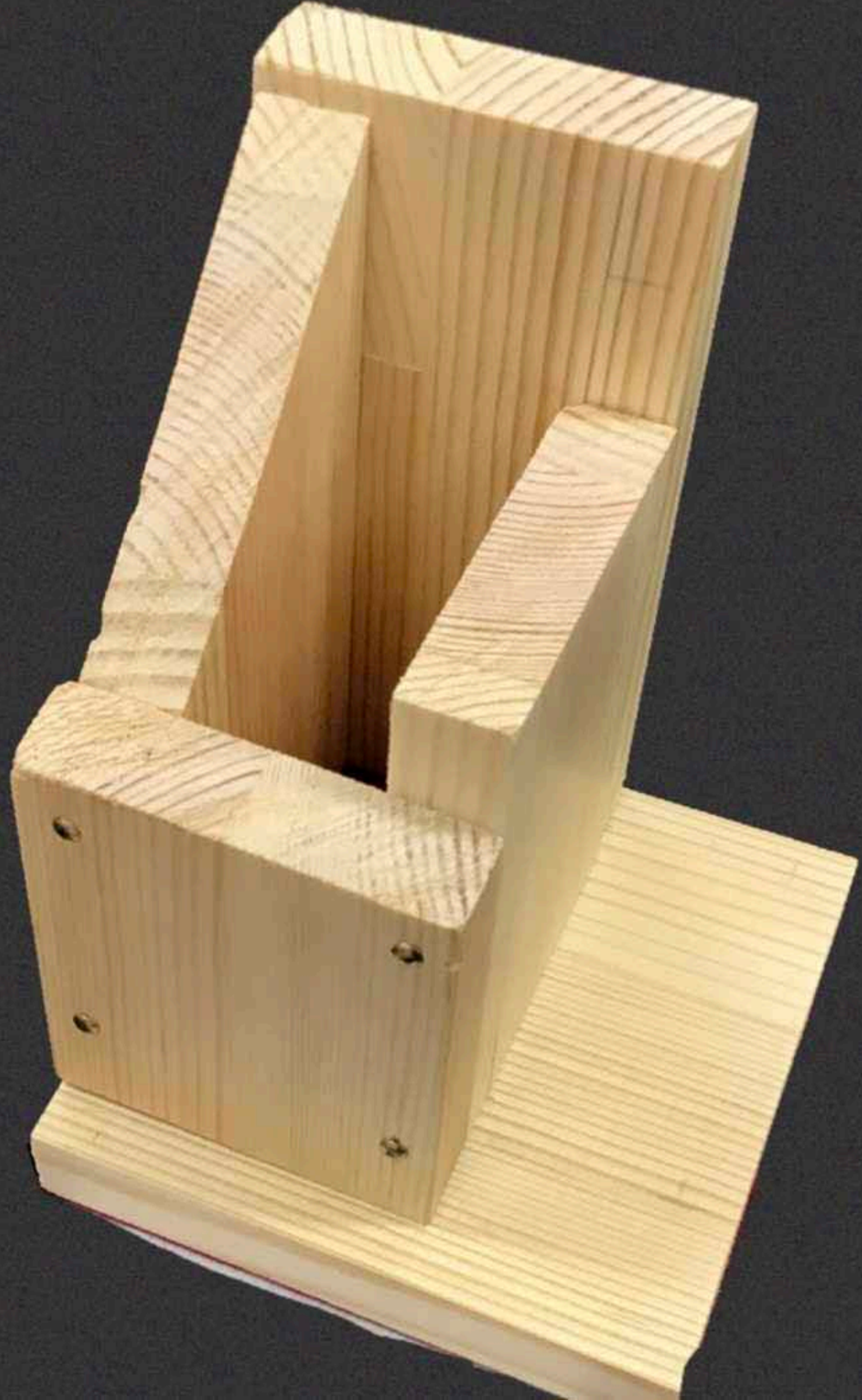
IB43

〈技術〉 パン立て

授業で設計図の描き方を学び、
それに基づいて各自が設計・作成したものです。



1B10



1B14



1B18

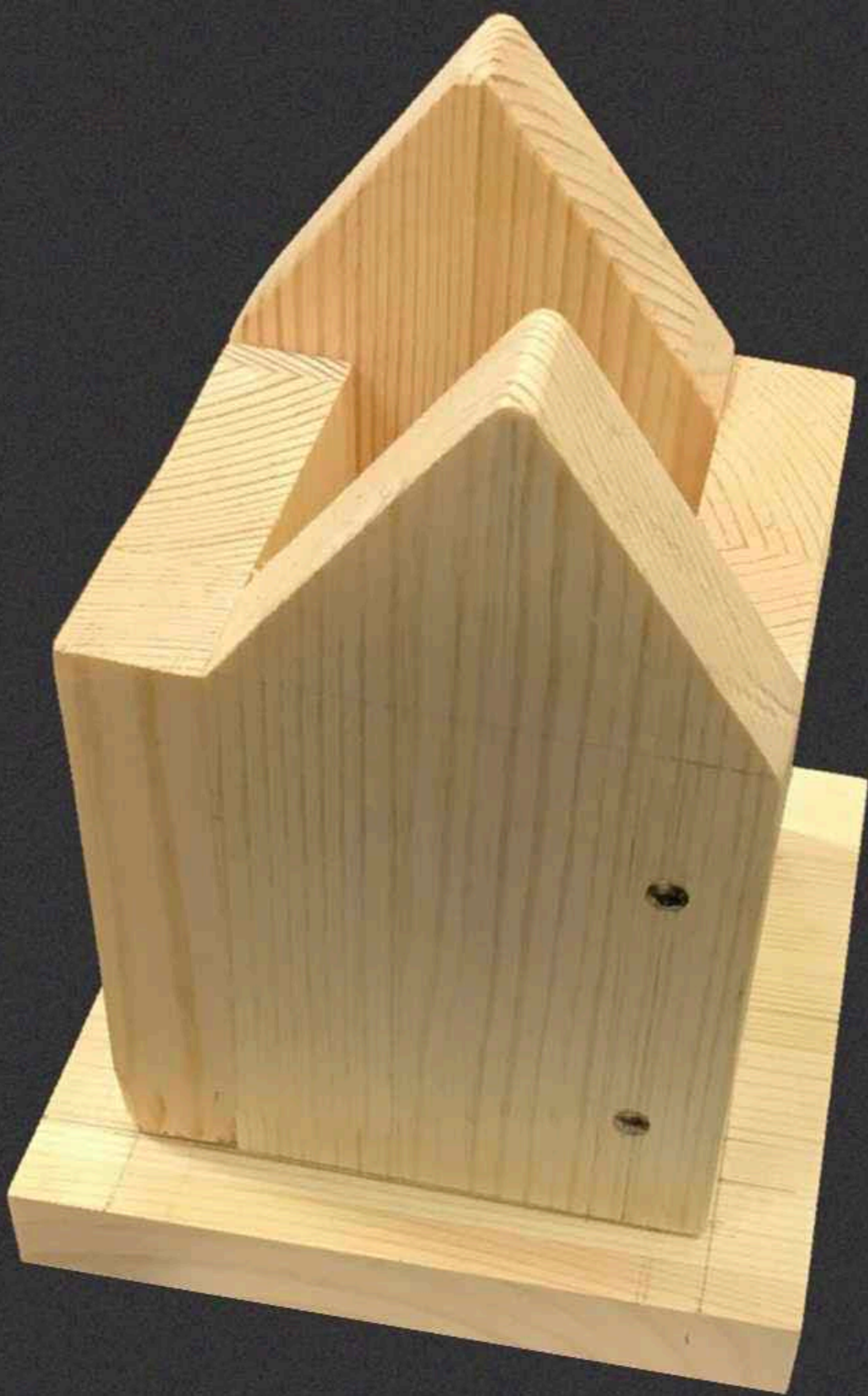


1B22

1B38



1B39



〈斗禾里王〉 植物分類表

学習したことを生かして、オリジナルの植物分類表を作りました。

植物の分類表

しよくぶつ
植物

植物にも
いろいろな種類
があるんだよ。

しゆし
種子植物

種子をついて、
根・茎・葉の
区別があるよ。

ひし
被子植物

子葉は2枚で、
葉脈は網状脈。
根は主根と側根に
分かれています。

胚珠が子房の
中につまれて
いるよ。

らし
裸子植物

子房がなく、
胚珠がむきだし
になっているよ。

マツ、イチョウ、
スギ、ソテツ
など。

双子葉類

離弁花類

単子葉類

アゲハ、
サクラ、バラ、
エンドウなど。

花弁は1枚1枚
はなれているよ。

子葉は1枚で、
葉脈は平行脈。
根はひげ根に
なっているよ。

イネ、ススキ、
ススキノカササギ
など。

ツツジ、アケボノ、
タンポポ
など。

合弁花類

花弁はつながって
いるよ。

シダ植物

どちらとも
雌雄をつくり、
胞子でふよ。

コケ植物

多くのシダ植物は、
茎(地下茎)は地中に
ある。
また、茎から長い柄が
でて、セコバコみの多い
大きな葉をつけるんだ。

多くのコケ植物には
雄株と雌株があるよ。
根のような部分は
「仮根」とよばれるよ。

植物の分類表

植物

植物は種類により、様々な特徴を持っているのだ!!

Q1. 種子をつくる?

種子植物

→ 種子で増える植物

種子をつくらぬ植物は孢子で増える!!

Q2. 根茎葉の区別がつかない? 維管束がある?

Q3. 胚珠が子房の中にある?

被子植物

→ 胚珠が子房の中にある

マツ、スギ、ヒノキ、イチバク

裸子植物

→ 子房がなく、胚珠がむき出しになっている。

シダ植物

ワラビ、ゼンマイ、クジャクシダなど

コケ植物

ゼニゴケ、スギゴケ、ハイゴケなど

Q4. 網状脈? 子葉は2枚?

主根と側根にわかれている?

双子葉類 → 子葉は2枚

葉脈は網状脈 (木に似ている) 根は主根と側根

単子葉類

→ 子葉は1枚 葉脈は平行脈 根はひげ根

イネ、ススキ、ササなど

Q5. 花弁は5枚? 側根

離弁花類

→ 花弁は1枚1枚離れている

アブラサ、サトウ、スミレ、バラ、ツバキ etc

合弁花類

→ 花弁はつながっている

ツツジ、アサガオ、クマノ木など

* 花弁 = 萼片

海藻は海水中で育つ。

単子葉木植物!! そんな海藻の中で最も有名である海藻。実はこの植物、日本人にしか消化できないのです!!! 日本人の腸内には普通の消化液では消化できない、毎分500個の細胞を分解する酵素を生み出す「消化液」があるのです!!! 日本人!! 若狭にたじろ!! あわてて海藻を買って食べてみた!!!

IB1 2

植物の分類表

単子葉類

- 子葉は1枚
- 平行脈・心形根

イネ・ススキ
スズメノカタビラなど

離弁花類

- 花弁は1枚1枚はなれている

アブラナ
ヤクウ
バラ
エンドウなど

子葉は2枚?
網状脈?
主根・側根がある?

双子葉類

- 子葉は2枚
- 網状脈・主根・側根

離弁花?

合弁花類

- 花弁はつながっている

被子植物

- ・胚嚢が子房の中にある

胚嚢が子房の中にある?

裸子植物

- 子房がなく胚嚢がむき出しになっている

ツツジ
アサガオ
サボテンなど

種子植物

- 種子を作る
- 根・茎・葉の区別がある

マツ・イチイ
スギ・ソテツなど

シダ植物

コケ植物

種子を作る?

植物ですか?

1B15



植物の分類表



7m. 植物学校から
みんなの種
類の家まで
帰る様子じゃ

ドンツツカカ

① 不直植物
ナニコン
カンコン

私たちは、
胞子を使って
ふんばるの

僕達は
あいつらと違って種子を
使って増えらんた！
だから、こっち方面。

私たちは
あつらと真逆さ
ます。(子房
胚珠
あんな
子房の中)

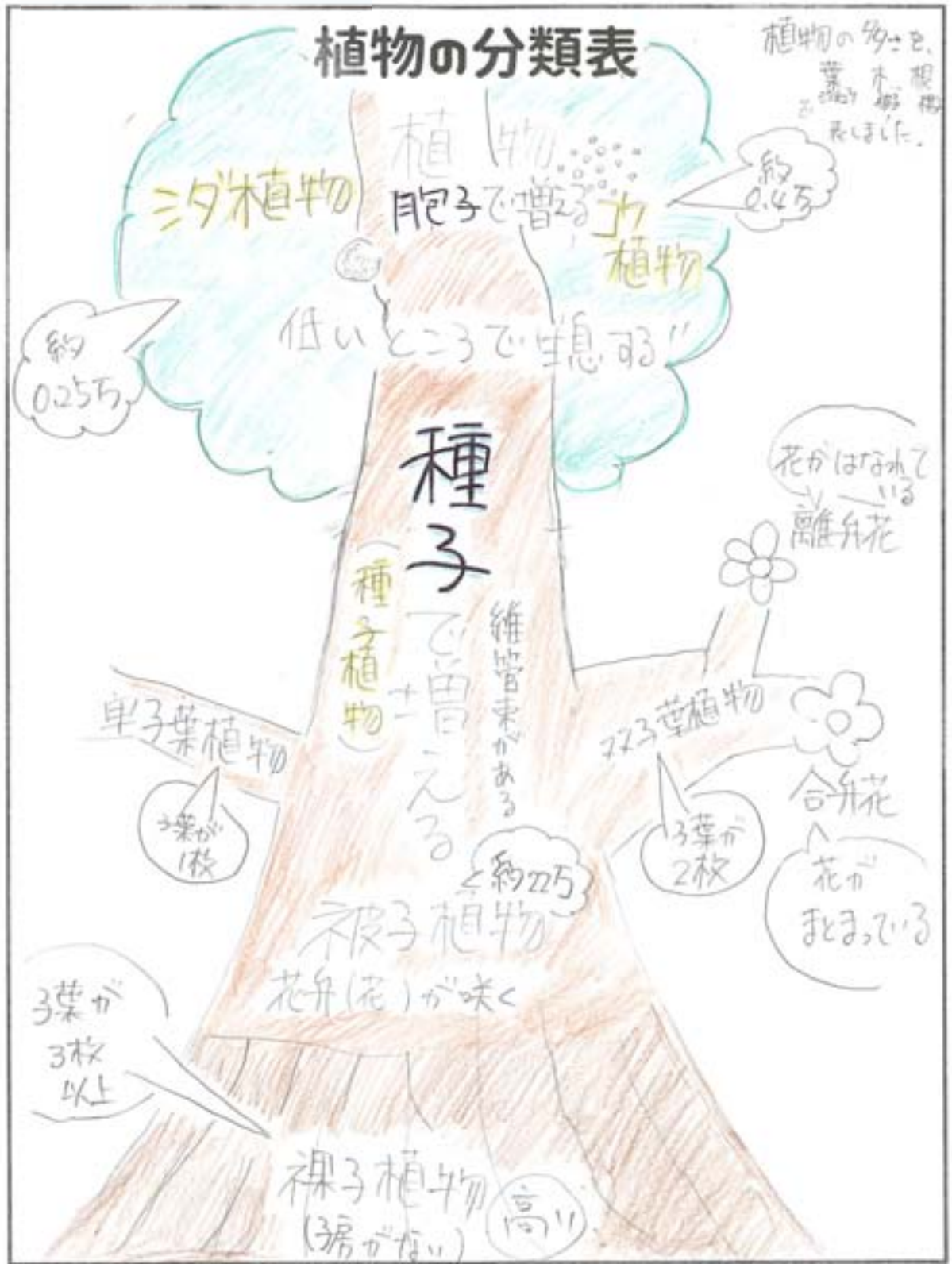
おれたちはな、
子房がなく
て胚珠が
まきたし
なんだ。

我は、
子葉 2枚
葉脈 網状脈
根 主根・側根
じゃ

あたしらは、
子葉 1枚
葉脈 平行脈
根 ひげ根
た。



花弁が1枚1枚
離れている ⇒
離生弁花、くっつ
ている ⇒ 合弁花
というんじゃ



植物の分類表

植物、と聞いて、何を思い出す？

植物にはたくさんの種類があります？
二本か4本の植物の種類を見て比べてみましょう？

植物

裸子植物

胚種が
おき出しに
なっている



マツ

被子植物

胚種が
子房の中にある



アザミ

単子葉類

最初に出る子葉が
1つ!!

(トウモロコシ
など...)



Q

花

セク

花

花

花

花

花

花

花

花

花

双子葉類

子葉が2つ!!
(アザミなど...)

離弁花類

花弁が
1つだけ

花弁が
2つだけ

花弁が
3つだけ

花弁が
4つだけ

花弁が
5つだけ

花弁が
6つだけ

花弁が
7つだけ

花弁が
8つだけ

花弁が
9つだけ

花弁が
10つだけ

花弁が
11つだけ

花弁が
12つだけ

花弁が
13つだけ

花弁が
14つだけ

花弁が
15つだけ

合弁花類

花弁が
2つだけ

花弁が
3つだけ

花弁が
4つだけ

花弁が
5つだけ

花弁が
6つだけ

花弁が
7つだけ

花弁が
8つだけ

花弁が
9つだけ

花弁が
10つだけ

花弁が
11つだけ

花弁が
12つだけ

花弁が
13つだけ

花弁が
14つだけ

花弁が
15つだけ

コケ植物



コケ

シダ植物



ホソバシダワラビ

花のつくり



花弁
かべん
(花びら)

胚種
ほいしゅ

成長すると種子に
なる!!



双子葉類



単子葉類

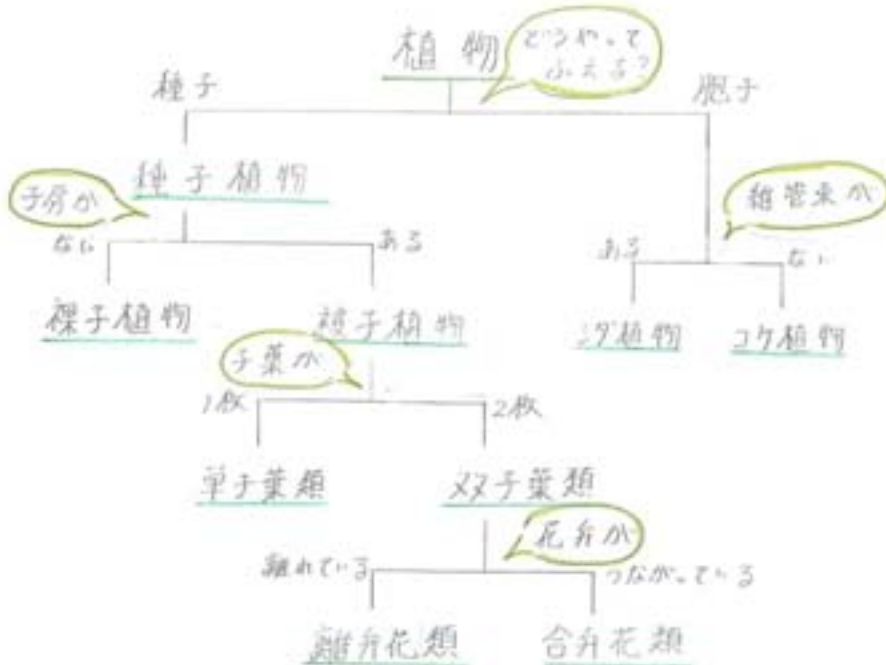
維管束
いびんさく

Q & A

Q: 被子植物と
裸子植物の違いは?
(子葉の枚数)

A: 増え方が違う
被子植物 → 種子
裸子植物 → 果実
はくし

植物の分類表



・ シダ植物 → 根・茎・葉の区別がある

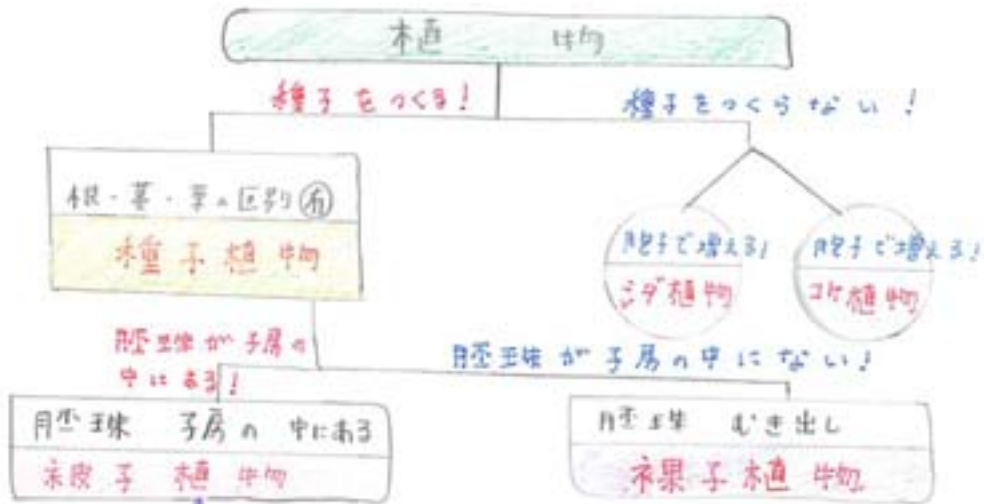
・ コケ植物 →



・ 裸子植物 → 胚珠が ふたつ に な っ て い る

・ 被子植物 → 胚珠が 子房 に 包 ま れ て い る

植物の分類表



双子葉類

- ① 子葉 2枚
- ② 対生葉脈
- ③ 主根と側根
- ④ 維管束まじり合っている

単子葉類

- ① 子葉 1枚
- ② 平行葉脈
- ③ ひげ根
- ④ 維管束散らばっている

合弁花

♀花弁

くっついてる



アサカオ



ウツギ

離弁花

♀花弁

離れてる



ヤマモリ

⑤

バラも
離弁花!

〈家庭〉 食事作り

感染対策のため学校での調理実習が中止されていますが、夏休みの宿題として家族に食べてもらう食事作りを行いました。基本のコースは生姜焼きと千切りキャベツの一皿ですが、他のメニューに挑戦した生徒もいるようです。

献立名 ハンバーグ

(B・C にした理由 Aを作ったから)

調理日 8月20日(金)

(かかった時間 50分)

材料と分量 (3人分)

あびぎ肉...240g トマト水煮缶
 たまねぎ...90g ...75g
 バター...6g ケチャップ...45g
 パン粉...15g ウスターソース...24g
 牛乳...30ml 水...90ml
 卵...(2/5個) にんにく...75g
 塩...4.2g ジャガイモ...75g
 ニシキナツメグ 塩ニシキ...少々
 ナツメグ



作り方 ① 玉ねぎをみじん切りにし、バターでしんなりするまでいためる

② パン粉を牛乳にひく

③ ボウルにひき肉、塩を入れ、ねばりが出るまでよく混ぜる。冷ました

①と②を卵、香辛料の順に入れさらに混ぜる。

④ 中の空気が抜けるように手で打ちつける。形を小判型に整えて(厚さ1.5cm)くらい中央をくぼませる。

⑤ 中火で熱したフライパンに油をひき、両面にこげ目がつくまで焼く。肉のうま味が逃げないように表面を固める

⑥ フライパンにトマトソースの材料を加えて、ふたをして弱火で約15分間煮こむ。肉の表面を固めてから中まで火が通るように煮こむ

⑦ 器に盛りつけあわせをそえる。

作ってみての感想

こねる回数を増やしたことにより、よくまとまり、焼きやすくなりました。味が少し薄かったので、次作る時は塩こしょうを気持ち多めに入れたらいいと思います。

食べてもらった家族からひと言

前回しょうが焼きを作った時よりだいぶ手際よくできました。ねばりが出るまで一生懸命こねていたのも、ふくらとしたハンバーグができました。たまたまうちにまた作ってもらおうと思います。

献立名 照り焼きチキンバーガー

(B・C) にした理由 夏休み作ってみたから)
 調理日 7月28日(水) (かかった時間 約100分)

材料と分量 (2人分)
 <パン>
 強力粉 200g
 砂糖 大さじ1
 水 100cc
 バター 20g
 ドライイースト (小さい) 1個の半分
 卵 1個の半分
 塩 小さい



<照り焼きチキン>
 鶏もも肉 200g
 ショウゆ 大さじ2
 酒 大さじ1
 きび砂糖 大さじ1と1/2
 (お好み)
 にんにく 少々

<マリネ>
 赤パプリカ 90g
 玉ねぎ 90g
 調味酢 大さじ2
 グリーンリーフ 20g
 スライスチーズ 2枚
 マヨネーズ 20g



- 作り方
- ①卵とバターは室温に戻しておく。水は42度〜43度に温めておく。
 - ②強力粉100g、ドライイースト、砂糖、溶き卵をボウルに入れる。ドライイーストの上を温めておいた水をかけてからよく混ぜる。残りの強力粉100g、塩、バターを混ぜてから、全てを混ぜて、台の上でこねる。丸めてからボウルに入れてラップをし、発酵させる。
 - ③膨らんだパン生地のがん抜きをしてから4つに取り分ける。大きい丸を4つと、小さい丸を8つ作り、天板にクッキングシートを乗せてからクマの型に作る。
 - ④しわしわのラップを上に乗せ、濡れ布巾をかけて発酵させる。
 - ⑤生地の上に溶き卵を塗り、オーブンで焼く。
 - ⑥赤パプリカと玉ねぎを千切りし、調味酢を加えてから加熱する。
 - ⑦鶏もも肉は余分な水分、脂肪を除き、肉の厚みを揃えて切り、フォークで刺してから、しょうゆ、酒、きび砂糖を入れ、耐熱容器に皮目を上にして鶏肉を入れてラップはせず、電子レンジで加熱する。鶏肉を取り出し、調味液だけをラップをせず、電子レンジで加熱する。
 - ⑧グリーンリーフを葉脈にそってちぎる。スライスチーズは粉に切る。
 - ⑨パンを高さ半分に切り、具材をはさむ。
 - ⑩完成!!

作ってみたいの感想
 思っていたより、パンをこねる作業は力が要るので大変でした。でも、きれいに作れたので、うれしかったし、楽しかったです。

食べてもらった家族からひと言
 最後まで丁寧に作れて、形も味もとても良かったです。

献立名 生姜焼き

(B・C にした理由

)

調理日 8月8日(日)

(かかった時間 約40分)

材料と分量 (4人分)

豚ロース肉 ... 500g

玉ねぎ ... 1コ

オリーブオイル

① [酒 ... 100ml
みりん ... 100ml
しょうゆ ... 大さじ2

しょうが(すりおろし) ... 大さじ3

キャベツ

盛り付け(写真 または イラスト)



作り方

- ① なべにお湯をわかし、豚ロース肉を熱湯で霜ふりにして、冷水に取り、水気をきる。→ お湯は、とっておき、スープに活用できる!
(あくも落とす)
- ② 玉ねぎは1cm厚さのくし形に切る。
- ③ フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎを炒める。表面がとう明になったら、豚肉を加えて炒め、①を入れてひと煮立ちしたら、お肉を取り出す。(①はあらかじめめませておく)
- ④ フライパンの煮汁が煮詰まり、泡が大きくなったらお肉をもどしてしょうがを加え、味をからめる。
- ⑤ キャベツの千切りを作り、盛りつける ⇒ 完成!!

作って初めての感想

炒めるとき、油がはねて大変でした。とても楽しかったです。

食べてもらった家族からひと言

おいしかった。

献立名 ジャーマンポテト

(B・C にした理由 家族がはじめて作ったときにおいしいといってくれたから)

調理日 7月19日(月)

(かかった時間 45分)

材料と分量 (5人分)

ジャガイモ(乱切り) 中3個
 玉ねぎ(スライス) 1/2個
 バコン(1cmカット) 160g
 オリーブオイル 大匙2
 にんにく 1片
 コンソメ 小匙2
 塩・こしょう 適量

盛り付け(写真 または イラスト)



作り方

- ① ジャガイモをワットの水に替りせ、全体に塩を振ってからラップをして電子レンジ(600w)で約5~7分間加熱。
- ② フライパンにオリーブオイルを熱し半切りにしたニンニクを入れて香りが出るまで炒める。
- ③ ②に①のジャガイモ、玉ねぎ、バコンを入れて塩・こしょうとコンソメを加えて玉ねぎがしんなりするまで炒める。
- ④ デコレーションをしたら出来上がり。

作ってみての感想

玉ねぎのいために油減か
 難しかったけど、
 おいしくつくるとか出来た
 のでよかった

食べてもらった家族からひと言

ジャガイモの火の通り具合も ちょうど良く
 ととも 美味しいと思ったよ。
 汁が あ、という頃に 空にノリまじり
 ご飯と走ごまじり。

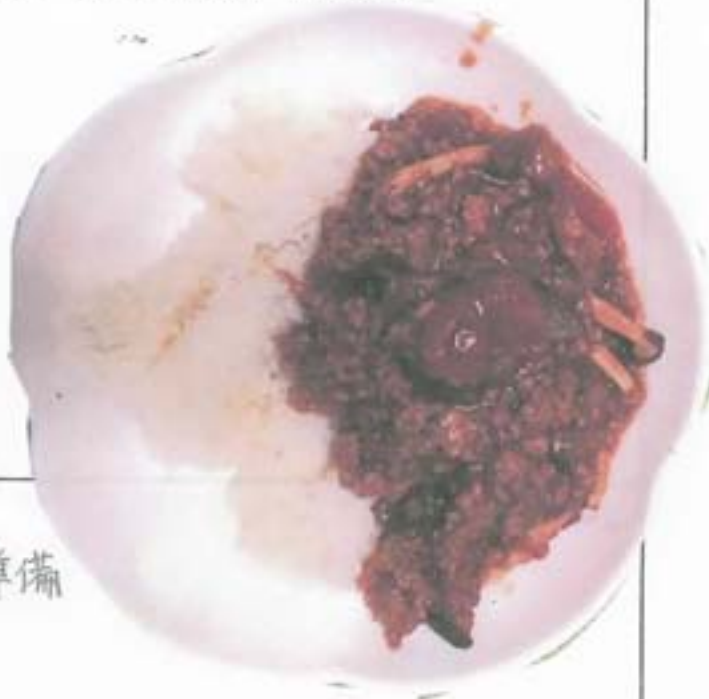
献立名 夏野菜カレー

(B・C)にした理由 ナスや、ズッキーニなど夏野菜が安く手に入^赤る。
調理日 7月14日(水) (かかった時間 45分)

材料と分量 (5人分)

- ナス 2本
- ズッキーニ 2本
- パプリカ 1/2個
- しめじ 1パック
- ひき肉 900g
- ルー 1パック
- トマト缶 1個
- タマネギ 1個半

盛り付け (写真 または イラスト)



作り方

- タマネギをみじん切りする
 - ナスを乱切りする
 - ズッキーニを輪切りにする
 - パプリカを細切りする
 - しめじをさく。
- 下準備

タマネギを茶色くなるまでいためる。

ひき肉を入れ //

ナス、ズッキーニ、パプリカ、しめじを入れる。

トマト缶を入れてほこみ、ルーを入れる。

作ってみての感想

家族が小さいので量がなくて大変だった。いためている間に、野菜を切るために使ったナイフなどを洗って、時間を節約できた。簡単だったのでまた作りたい。

食べてもらった家族からひと言

パプリカの赤、黄色、ズッキーニの緑、ナスの紫色が「鮮やかで」きれいだった。タマネギのみじん切りが「苦味はいたが、とても美味しく出来上がった。」
←ぜひ、何度も作ってほしい。

献立名 しょうが焼き

(B・C にした理由)

調理日 8月20日(金)

(かかった時間 15分)

材料と分量 (4人分)

しょうが焼き

豚肉 → 120g

しょうが → 大さじ1くらい

油 → 大さじ1 青菜

つけ汁 → 1袋

しょうゆ → 60ml (大4) (4粒)

しょうが → 大さじ1くらい たけのこ

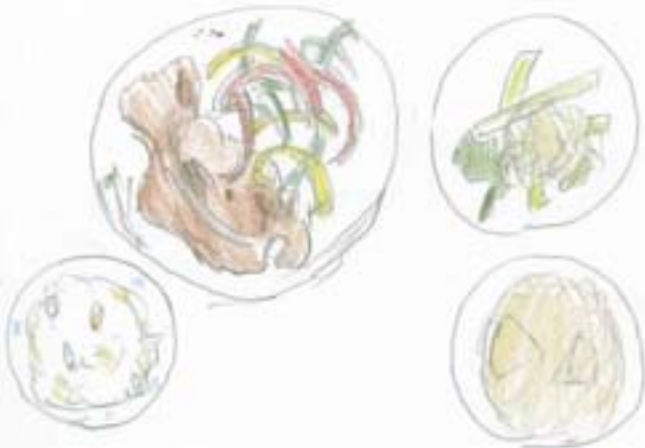
おろし → 60ml (大4) → 5cm

つけあわせ → ねぎ

ピーマン → 2コ → 1/2

油 → 5ml (1.1) → 1粒

盛り付け (写真 または イラスト)



作り方

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ① しょうがを切る ② しょうゆを入れる ③ おろしを入れる ④ たけのこを切る ⑤ 青菜を洗う ⑥ しょうが汁に豚肉をつける ⑦ 青菜をゆで、冷水で冷やす ⑧ ピーマンとピーマンを切る ⑨ たけのこをいちぢく切りにする ⑩ ピーマンをいれめる。(ピーマンも) | <ul style="list-style-type: none"> ⑪ ねぎを切る ⑫ たけのこを切っておろしに、切ったたけのこをねぎ、あるがつけ汁を入れて加熱する ⑬ 豚肉を焼く ⑭ 冷やした青菜を13cm、2〜3cm角くらいに切る ⑮ 青菜を盛りつけ、かつおぶしをかける ⑯ たけのこに汁をとかし、盛りつける ⑰ お肉を残りのしょうが汁とにこむ ⑱ お肉とつけあわせを盛りつける。 |
|---|---|

作ってみたい感想

メニールが味まるといえるので、たくさん食べてみたい。毎日メニールを食べると、お母さんは大変だと思ってしまう。

食べてもらった家族からひと言

こんどはもっと上手にできる料理かと思っただけより、お母さんへの愛を感じました。

献立名 しょうが焼き

(B・C にした理由)

調理日 7月18日(日)

(かかった時間 30分)

材料と分量 (5人分)

キャベツ ... 200g

豚肉肩ロース ... 450g

しょうが ... にんにく ... (かけ)

みりん ... 大さじ2杯

しょう油 ... 大さじ2.5杯

ごま油 ... 大さじ1杯

小麦粉 ... 大さじ2杯

盛り付け (写真 または イラスト)



作り方 (お肉は冷蔵庫から出して常温にする)

- ① キャベツを千切りにして水にさらしたら、水きりをする
- ② にんにく・しょうがをすりつぶす。その後、みりん・しょう油を合わせる
↳ 遅くするといいらしい
↳ おいしくなる、と噂
- ③ 肉の水をふいて小麦粉をまぶす
↳ 小麦粉のつけすぎ防止
↳ おいしくなる気がするらしい
- ④ フライパンにごま油を入れて中火で焼く
- ⑤ 焼き目が付いたら、②で作ったものをに入れてまた焼く。
- ⑥ 盛りつけたら **完成!!**

作って初めての感想

思ったより簡単だったけど、
一人で作るのは大変。調味料
を量るのは意外と時間がか
かった気がする。

食べてもらった家族からひと言

下ごしらえ1つ1つを丁寧にしてあり、とても上手に
美味しくできました。
得意料理にふさわ一品でした。(母)

〈美術〉 カップ ケーキ

自分が食べてみたいと思うカップケーキを、
粘土などを使って作成しました。



1B07



1B11



1B13



1B16



1B20



1B21



1B24



1B25



1B27



1B33



1B35



1B42



1B44