

1年C組

The background of the entire page is filled with a pattern of colorful, irregular, pill-shaped confetti in shades of blue, orange, green, pink, and yellow. The text is centered in the middle of the page.

# 〈美術〉 プッシュステンド ボード

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。

IC15





1018

1019



IC23



1030



1034





1035



IC44



# 〈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  
が、いかががお過ごしでしょうか。

コロナウイルスの影響で、なかなかお会いすることが  
できなく、とても残念に思います。

このような状況が続いていますが、私は日々、いろいろ  
なことを感じながら過ごしています。その中でも特に  
強く感じることは、「人とのつながりの大切さ」です。

このような状況の中、自由に行きたい場所に行くこ  
とや、会いたい人に会うことなど、以前までは当た  
り前に出来た事が出来なくなり、一人でいる時間が  
とても多くなりました。だから、もちろん出会いもな  
にもないので、孤独感を強く感じました。そこで私

は、改めて人とのつながりの大切さを痛感しました。私が  
最後にし、かり会ったのは五年生の頃だと思えますが、  
そのころの私よりは、成長できてると思えます。だか  
ら、もしコロナウイルスが落ち着いたら、成長した私を  
見ていただけたらうれしいです。

お互い、我慢が必要な日々が続いていると思えます  
が、私も早く会えるよう、手洗いやうがい、消毒、外  
出などをひかえるよう、がんばります。

いつも、本当にありがとうございます。お身体に気を  
付けてください。早く会える日を楽しみにしています。

令和三年八月十九日

様

1001

拝啓

残暑の候、時下ますますご隆盛のこととお慶び申し上げます。

小学校在籍中は、ひとかたならぬご教示に預かり、誠にありがとうございました。

小学校では、私なりに楽しかったこと、悲しかったこと、嬉しかったこと、つらかったこと、いろいろあってあつという間の6年間でした。そんな私の小学校生活で、先生から学んだたくさんのごことは、勉強はもちろん生活指導など大切な思い出として胸にしまい、いつまでも支えにしたいと思っています。そして中学校に進学して勉強や行事、部活などさまざまなことを体験し、成長していきたいと思えます。6年間、大変お世話になり本当にありがとうございます。ございました。

時節柄、ご健康には一段とご留意ください。乱筆乱文  
お許しください。

敬具

令和三年八月八日

普連土学園中学校

一年C組

先生

拝啓

まだ遠く、とても厳しい残暑が続いていますが、いかがお過ごしでしょうか。

神戸に行っている間、お出かけや、美味しいお店に連れていただいたり、ありがとうございます。

神戸に ちゃんがいると思うと、いつでも行きたくなり、行くはずといたくなります。神戸にいらすと、それだけでも、楽しいですが、時には淡路島やアウトレットなどに車を借りて、連れていただいて、楽しさがその度に倍増していました。そして、東京の普通の学校生活では、吹奏楽部に入り、念願のパーカッションのパートにもなれました。まだまだ、合奏の中に入れるような実力でもありませんが、基本的な所から、コツコツと学んでいます。

勉強では、小学生の時の知識もでてきたりしますが、新しい内容もでてきて、覚えることが沢山で色々忙しいです。

神戸にいる期間、本当にお世話になりました。お身体を大事になさって、これからよろしく願います。

敬具

令和三年八月二十三日

普連土学園中学校 一年C組

様

拝啓

まだまだむし暑い日が続いておりますが、いかがお過ごしでしょうか。

先日は、焼肉をおごってくださりありがとうございます。ありがとうございました。

私は最近、ぶどうを食べました。毎年行っていたぶどう狩りに今年は行けず、その代わりに大量に買ったぶどうです。買ったぶどうを食べていて、とてもおいしく、じいじにも食べてもらいたいと思いました。

今は、コロナ禍の中で、感染者数が減らず、一緒にご飯を食べること、会うことも難しいです。私の学校でも部活の回数や時間を少なくするなどいろいろなコロナ対策をしております。

いつか、コロナが落ちついたら、また一緒にご飯を食べましょう。

お身体を大事になさって、これから長生きしてください。また会える日を楽しみにしています。

敬具

令和三年八月十八日

様

拝啓

梅雨もようやく明け、猛暑の季節となりますが、いかががお過ごしでしょうか。

いつも、忙しい中家事をしたり、私のことを支えて下さり、本当に感謝しています。

毎朝早く起きて私のお弁当を作ってくれたり、帰ってきてすぐに夜ご飯を作ってくたさるので、私はこのようにとても充実した毎日を送ることができています。さらに、その夜ご飯の皿洗い、家族五人分の洗濯物など、家のさまざまなおなことをして頂いています。

また、毎日学校で疲れている私を支えて下さることで、日々の疲れが癒されます。お互いに疲れているのにも関わらず、自分のことを後回しにして私によりそってくれるお母さんには、とても感謝しています。これまで、本当にありがとうございました。これから、私も家事を手伝うなどして、負担を軽くしてあげて、今までの恩を返していきたいと思っておりますので、今後ともどうぞよろしくお願い致します。

敬具

令和三年七月十五日

様



拝啓

秋はまだ遠く、とても厳しい暑さが続いています。いかががお過ごしでしょうか。

小学生の頃は一緒にたくさんさんの思い出をつくっていたばかり。ありがとうございます。

私は今年中学生になり、これまでと違う新しい生活を楽しんでいきます。一番楽しいことは部活動です。私は吹奏楽部に入り、フルートのパートになりました。今はまだ基礎練習ですが、十月には合奏に入る予定です。十月までに上達できるか不安はありますが、がんばります。

また、普段の生活では仲の良い友達ができ、毎日楽しく過ごしています。新型コロナウイルスの感染が広がっているため、友達と出かけることができず、残念ですが、学校でたくさん話したり、休日は友達と通話をしたりすることを楽しんでいます。これからも友達を大切にし、今の幸せな生活が続くようにしたいです。約三年間、本当にお世話になりました。これからもますますご活躍ください。

敬具

令和三年八月二十六日

普連土学園中学校

先生

拝啓

高校球児の熱い日々も終わりましたが、先生は  
いかがお過ごしでしょうか。

三月の二十四日を最後として、私は先生と長い  
こと会っていませんね。

小学五年生で先生と出会って、私は自分の  
中で、何かがホッとしたような気がしました。  
親友と呼べる友達ができ、ソノ前よりもたくさん  
笑うようになった。たような気がしました。  
感謝しています。

五ヶ月というのはとても早いですがね。  
これからも、先生にしかできない明るさ、  
笑顔、絶やさずいてほしいと思います。

そして、お体には十分気を付けてください  
ね。

敬具

令和三年八月二十三日

普連土学園中学校 一年C組  
様

拝啓

暑中、ご目の眩む季節となりました。

お母さんはどう感じますか。

先日は、貴重な有給休暇の中、私の眼鏡作りにも一緒にしてくださいありがとうございました。おかげで視界が広くなり、興奮しています。

さて、今回はいつもお忙しいお母さんに感謝の手紙を書いています。気に入ってくれると嬉しいです。

実際、私がお母さんに「ありがとう」と思うのは日常茶飯事です。さすが、照れくさくと言えていません。その中で特に内容の濃いことを伝えたいと思います。

私が受験生の時、新演習に意外だなと思う文章がありました。それは、日本人は他国より「親に愛されている」という自信がない人が多い」という内容でした。私は、お母さんやお父さんから、

愛されているという自信があります。一度は、「こんな子なんて」と思ったことがあるかもしれませんが、でも、その瞬間より確実に「愛おしい」と思われた時間の方が長いと考えています。生まれ変わって誰になりたいと聞かれても、「私」と答えます。私はまたお母さんに育てられたいからです。こう思えるのはお母さんが私に毎日愛情を注いでくれるためです。本当にありがとうございます。

いつもみんなに気を配ってくれてありがとうございます。これからも健康な身体で長生きしてください。

敬具

令和二年八月十九日

一年C組

1031

様

拝啓

残暑の候、ご体調はいかがでしょうか。

いつも私たち姉妹のために美味しい晩御飯を作って頂き、ありがとうございます。両親が共働きのため、晩御飯が遅くならない様、決まった時間に届けて頂いていること、本当に感謝しています。小学生の頃は、晩御飯が決ま、た時間に用意されていることを当たり前だと思っていた時期がありました。しかし、中学生になり学校の課題をすること、どれだけ料理を作るのが大変か知りました。また、いつも作、てくれている料理は色々な種類の食材が使われていて、栄養バランスを考え、てくれているということにも気づきました。

私たちの健康を気遣、て頂き、本当にありがとうございます。います。まだ学生生活が続、き、お世話になると思っています。が、いつか料理を勉強して私が晩御飯を作りたいと思います。楽しみにしていってください。

これからもお身体を大事にお過ごしください。

敬具

令和三年 八月二十五日

一年C組

様

拝啓

秋はまだ遠く、とても厳しい残書が続いておりますが、  
いかがお過ごしでしょうか。

早いもので小学校卒業から四か月がたちました。  
初めての中学生生活は、朝とてもはかたり、慣れない  
電車通学で電車を乗りまらぐえたり、いろいろな失敗  
してしまいました。いまは友達もでき、とても楽しい  
学校生活をおくっています。私はずっと入りたかったテニス部  
に入りました。今は、コロナウイルスでほとんど活動でき  
ませんが家で素振りをしたり、バドミントンセンターに  
行ったりして練習しています。

先生はお元気ですか。私は 先生に努力する事  
の大切さなどの教えきれないほどいろいろな事を教えて  
いただきありがとうございました。とても感謝しています。

また落ち付いたら小学校に遊びに行きます。  
二年間本当にありがとうございました。  
これからもお体にお気を付け下さい。

敬具

令和三年 八月十三日

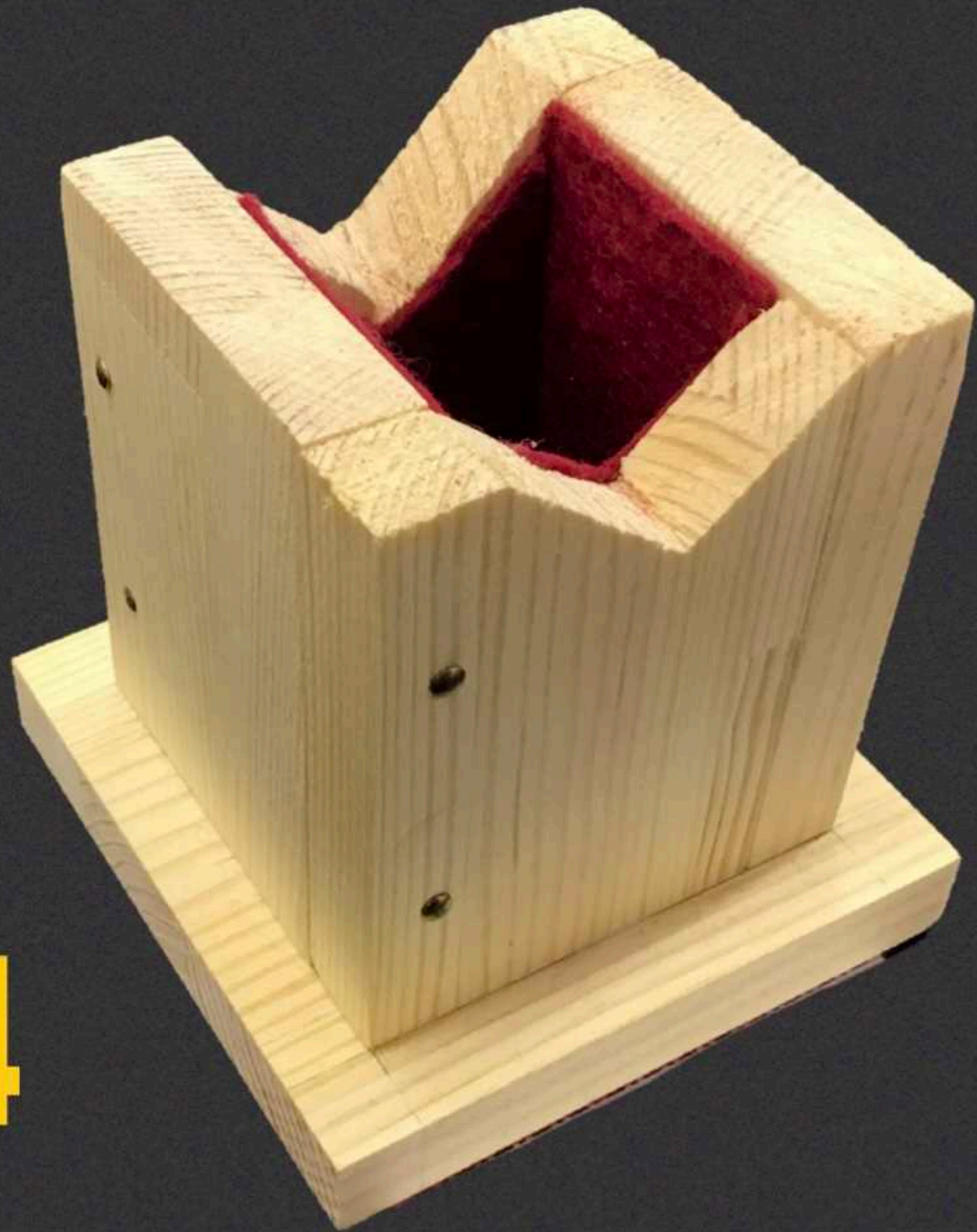
普連土学園中学校 一年C組

世田谷区立 小学校

先生

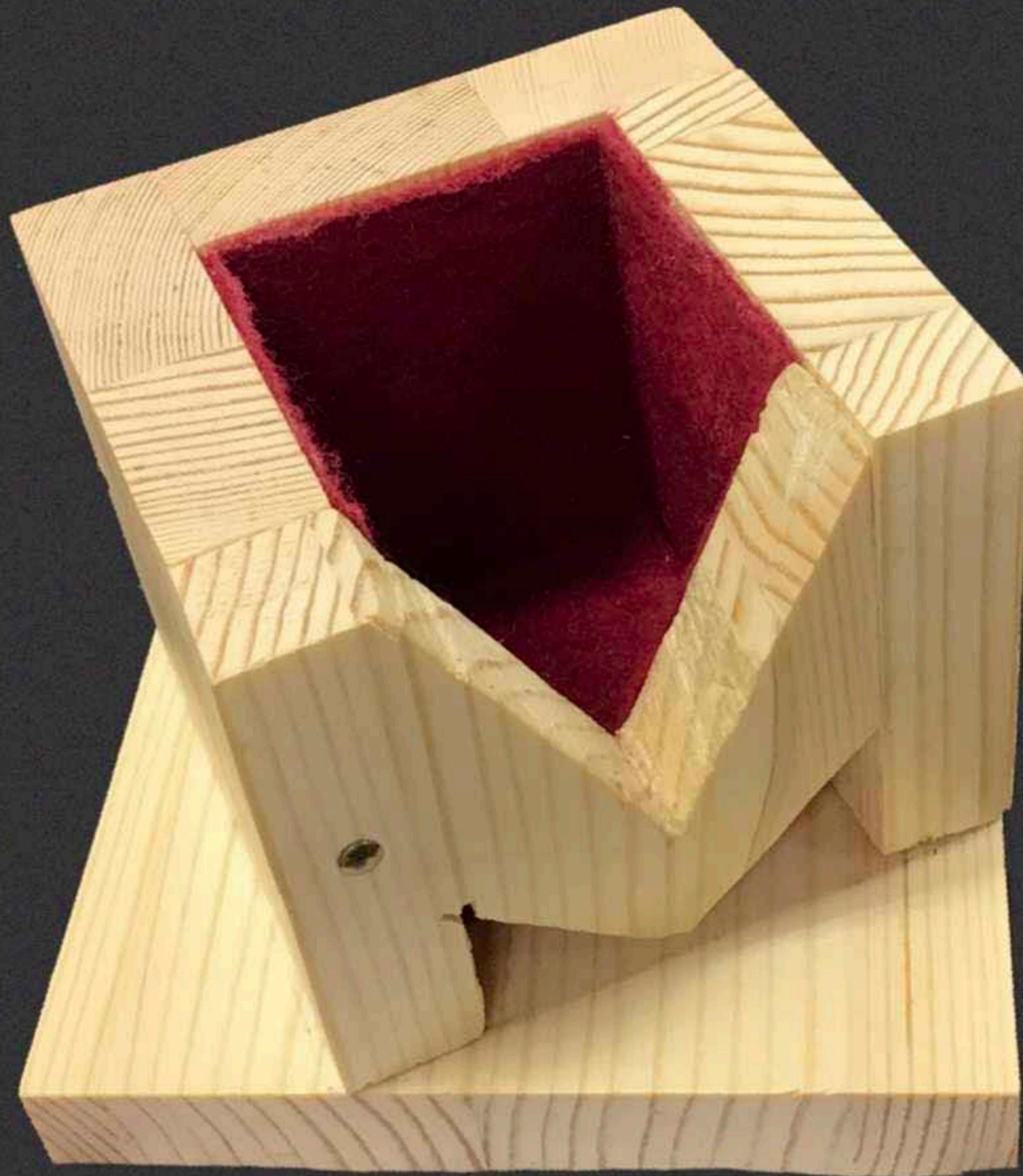
# 〈技術〉 パン立て

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。

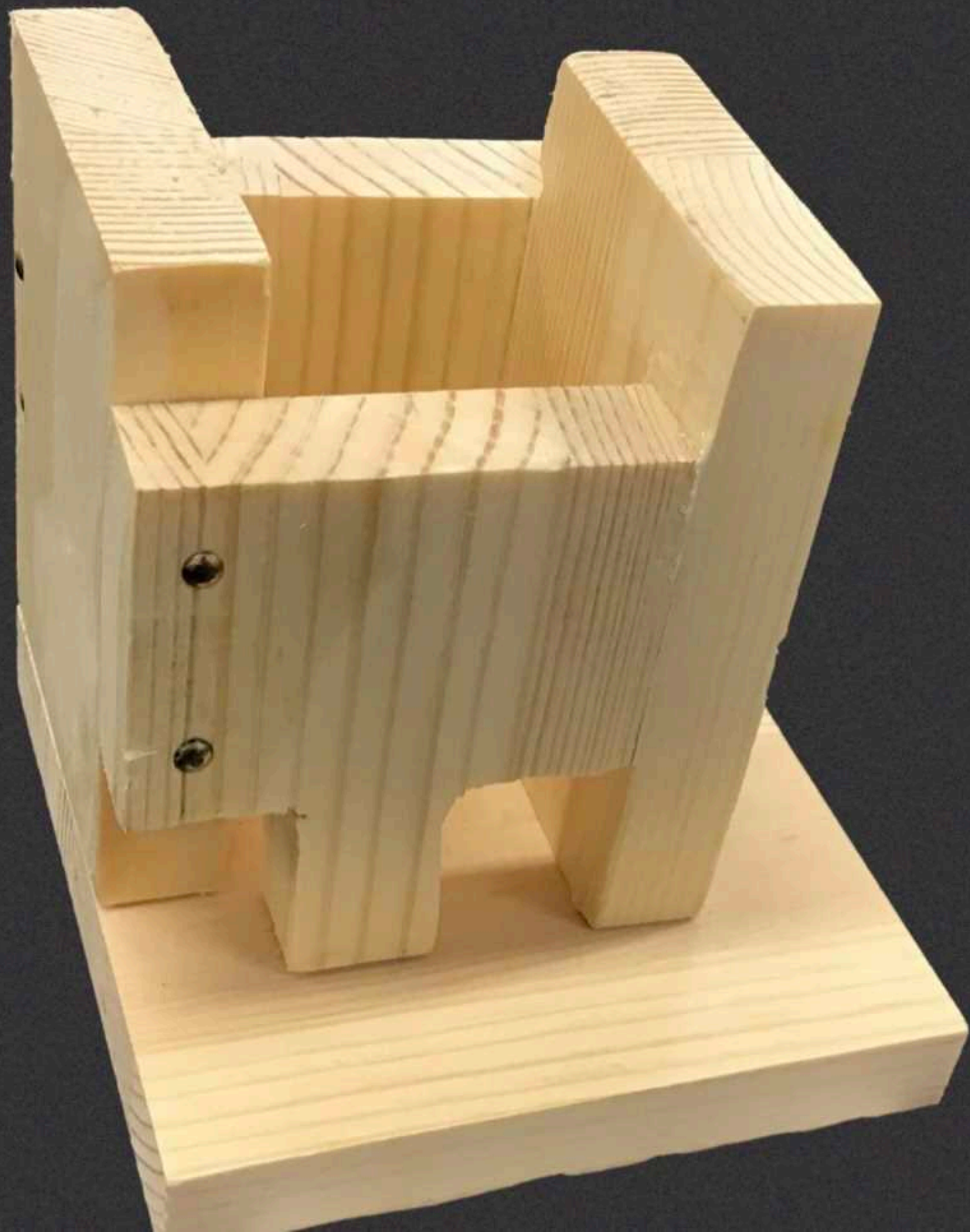


**1C04**

**1005**





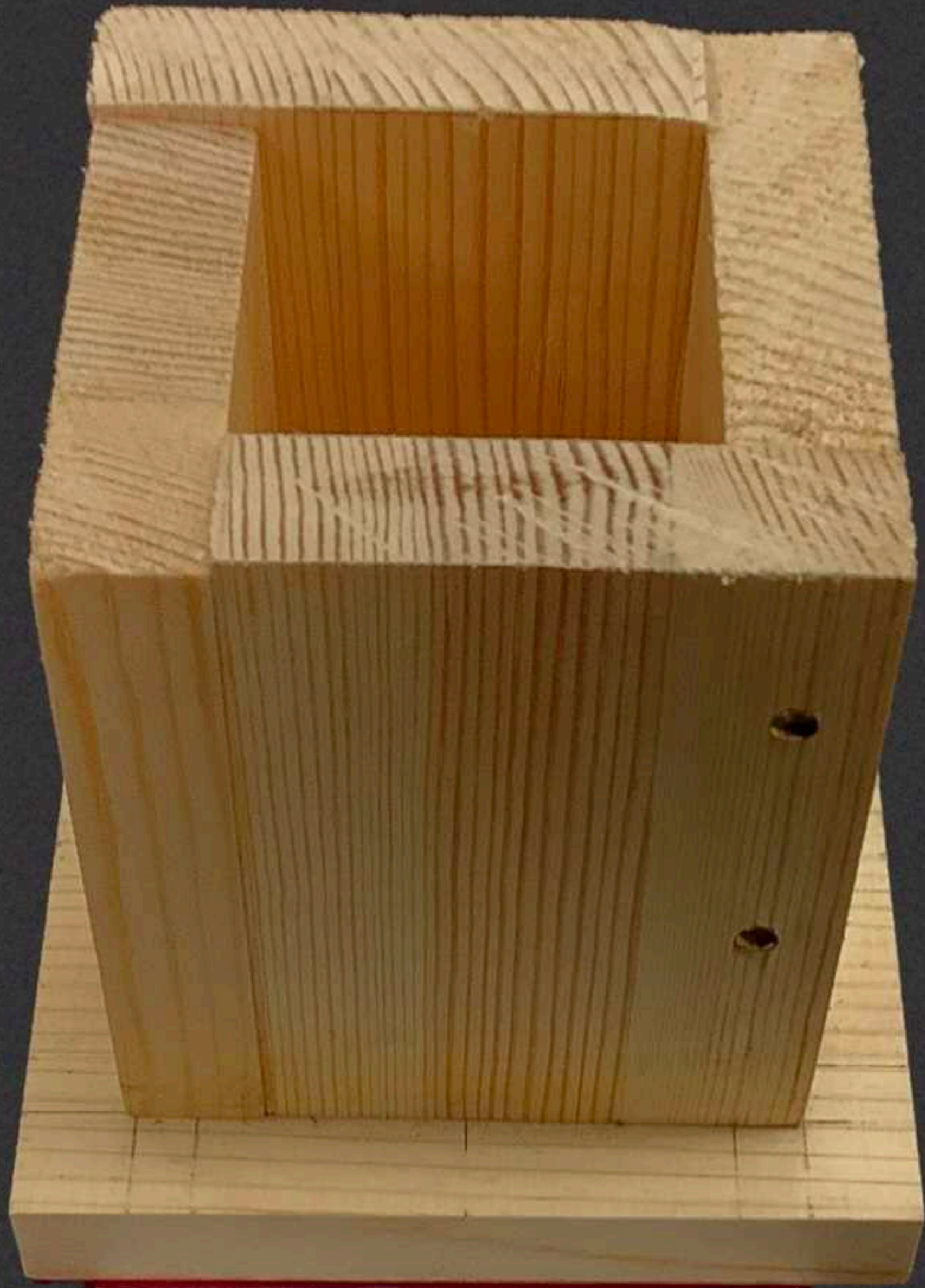


**1C08**



**1C14**

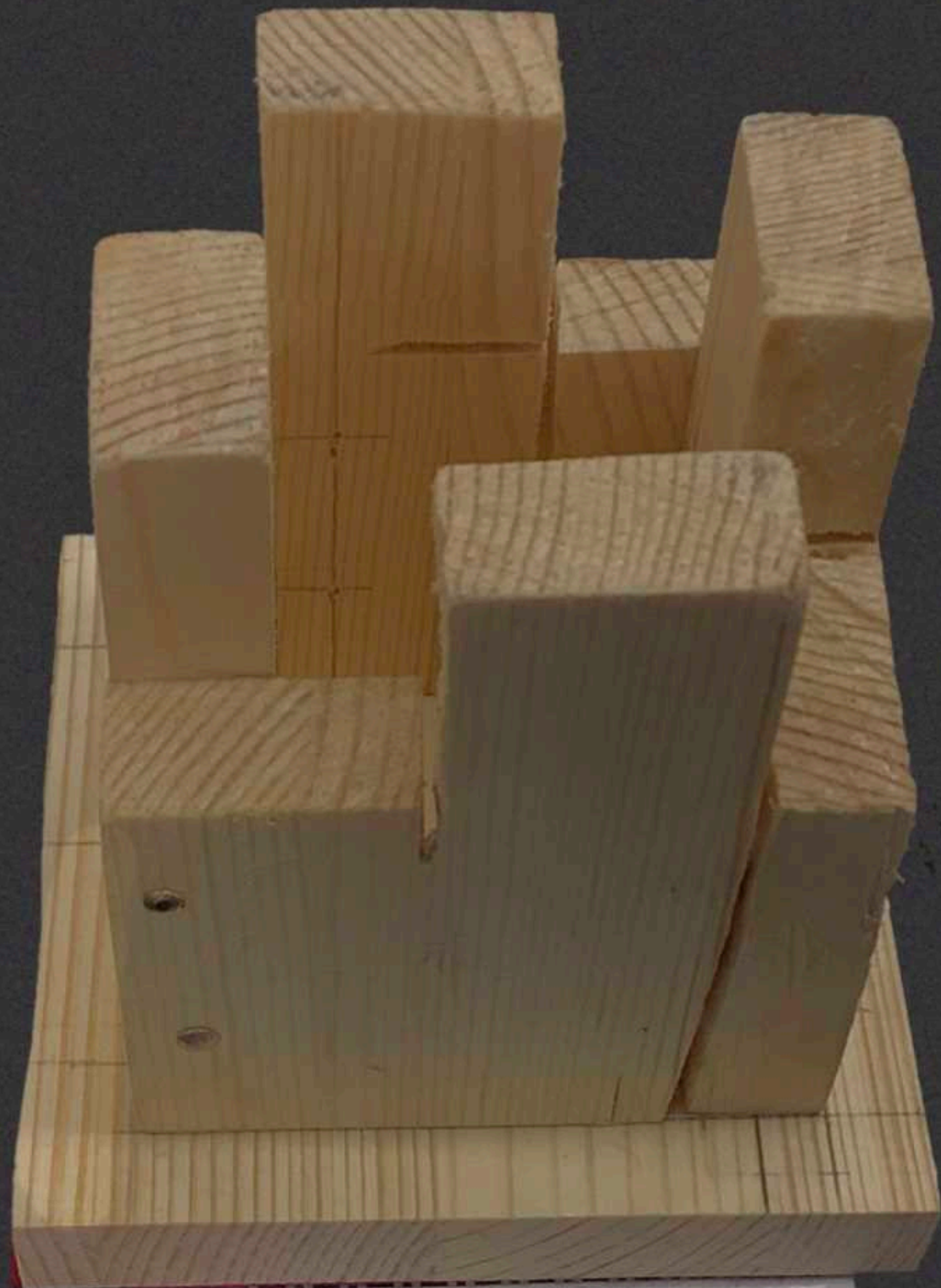
**1C24**



**1026**



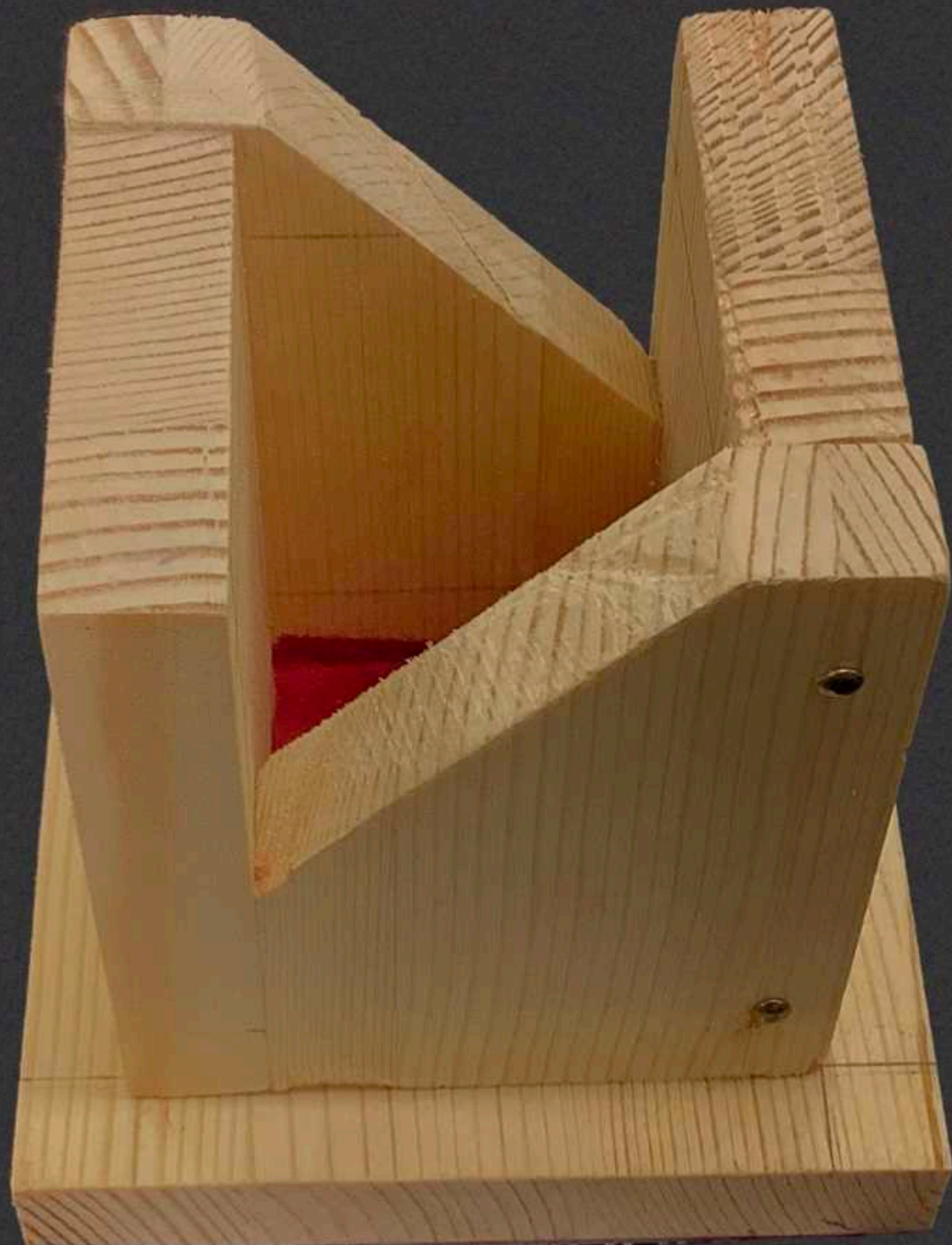
**1029**



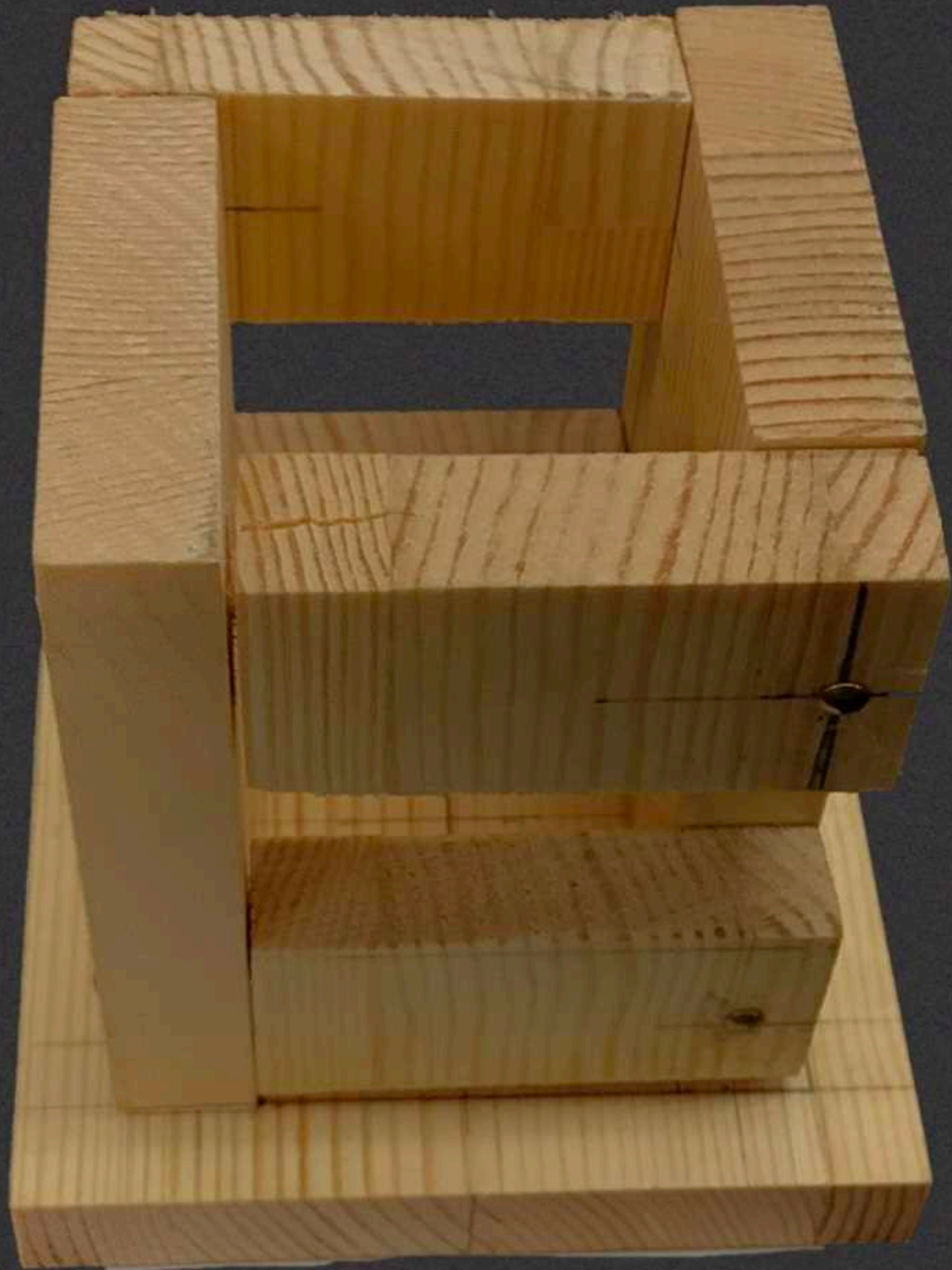
**1033**



**1034**



**1043**

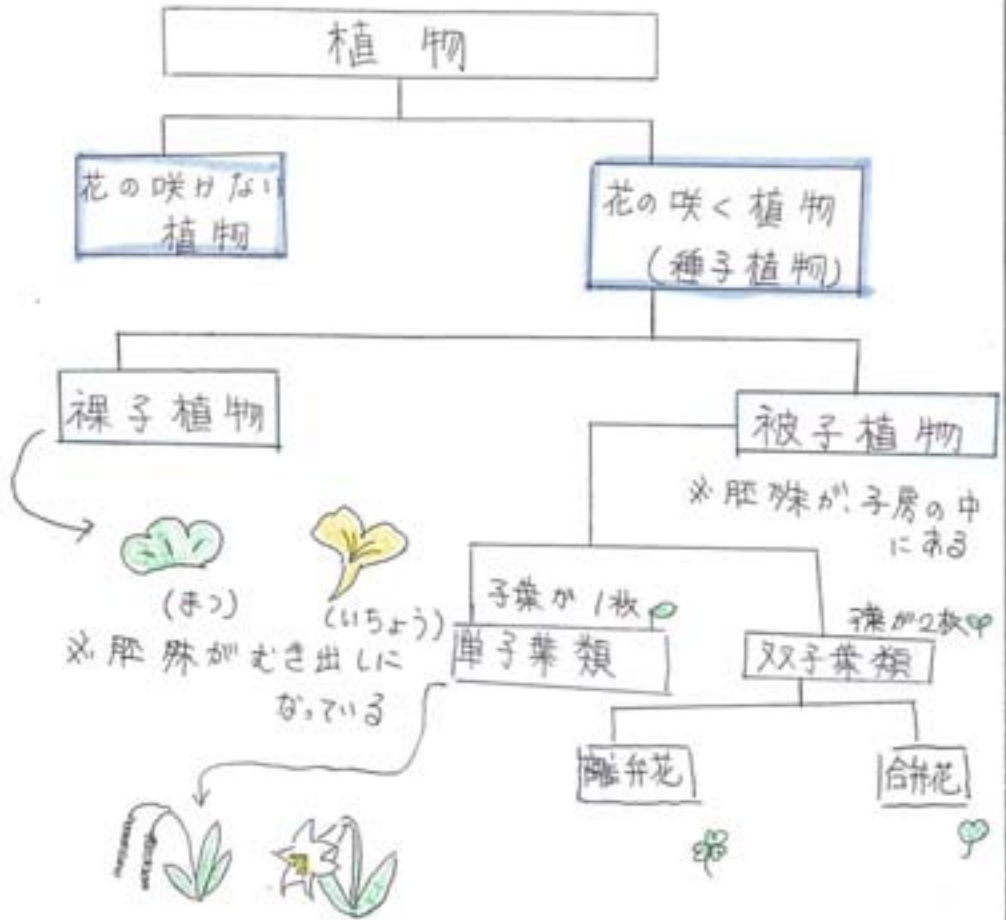




# 〈斗禾里王〉 植物分類表

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



## 植物の分類表

### 植物

#### 種子植物

- ・種子(は)をつくるヨ!
- ・根・茎・葉の区別があるヨ!
- ・維管束があるヨ!

Q.1 種子をつくりまわすか?

はい

いいえ

ポツポツ種子植物(黄色ハトコ)が今世界で最もはんすいしてる仲間ダヨ!

ポツポツ親父!!

#### シダ植物

- ・胞子をつかしてふえるヨ!
- ・維管束があるヨ!

#### コケ植物

- ・胞子をつかしてふえるヨ!

Q.2 胚嚢が子房の中にあるか?

はい

いいえ

#### 被子植物

- ・胚嚢が子房の中にあるヨ!

胚嚢とは種子になる部分のことダヨ。

#### 裸子植物

- ・子房がなく胚嚢が大きいヨ!

例) マツ  
イチョウ  
スギ など

Q.3 子葉は2枚? 網状脈? 主根と側根があるか?

はい

いいえ

#### 双子葉類

- ・子葉は2枚あるヨ!
- ・葉脈は網状脈ダヨ!
- ・根は主根側根に分かれるヨ!

#### 単子葉類

- ・子葉は1枚ダヨ!
- ・葉脈は平行脈ダヨ!
- ・根はひげ根ダヨ!

例) 小麦  
スギ など

Q.4 離弁花か?

はい

いいえ

#### 離弁花類

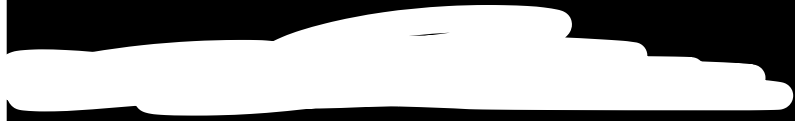
- ・花弁が1枚1枚はなれるヨ!

#### 合弁花類

- ・花弁が2枚か2以上はなれるヨ!

花弁とは花びらのこと!

101 1



## 植物の分類表



### 植物

#### 種子植物

- ・種子で子孫を殖やす
- ・根・莖・葉の区別がある
- ・花が咲く

#### 被子植物

- ・胚珠が<sup>⑤</sup>子房の中にある

#### 双子葉類

- ・子葉が2枚ある
- ・葉脈は<sup>⑥</sup>網状脈
- ・根は<sup>⑦</sup>主根

#### 気根花類

- ・花柄が<sup>⑧</sup>地上につくもの
- ・例: アブラナ・サクラ・バラ・エゴサ

#### 合弁花類

- ・花弁が<sup>⑨</sup>5つ揃うもの
- ・例: ツツジ・アサガオ・タンポポ

#### 裸子植物

- ・子葉がない
- ・胚珠が<sup>⑤</sup>裸出し
- ・例: マツ・イチノエ・スギ・ソテツ

#### 単子葉類

- ・子葉が1枚ある
- ・葉脈は<sup>⑥</sup>平行脈
- ・根は<sup>⑦</sup>側根
- ・例: 米・アワ・トウモロコシ

- ・胞子で子孫を殖やす
- ・生殖に水がいる
- ・花が咲かない

#### シダ植物

- ・根・莖・葉の区別がある
- ・<sup>⑥</sup>葉脈が<sup>⑦</sup>網状脈
- ・<sup>⑧</sup>前葉体がある

#### コケ植物

- ・根・莖・葉の区別がない
- ・<sup>⑧</sup>前葉体がない
- ・<sup>⑨</sup>花と<sup>⑩</sup>雄花がある
- ・<sup>⑪</sup>仮根がある

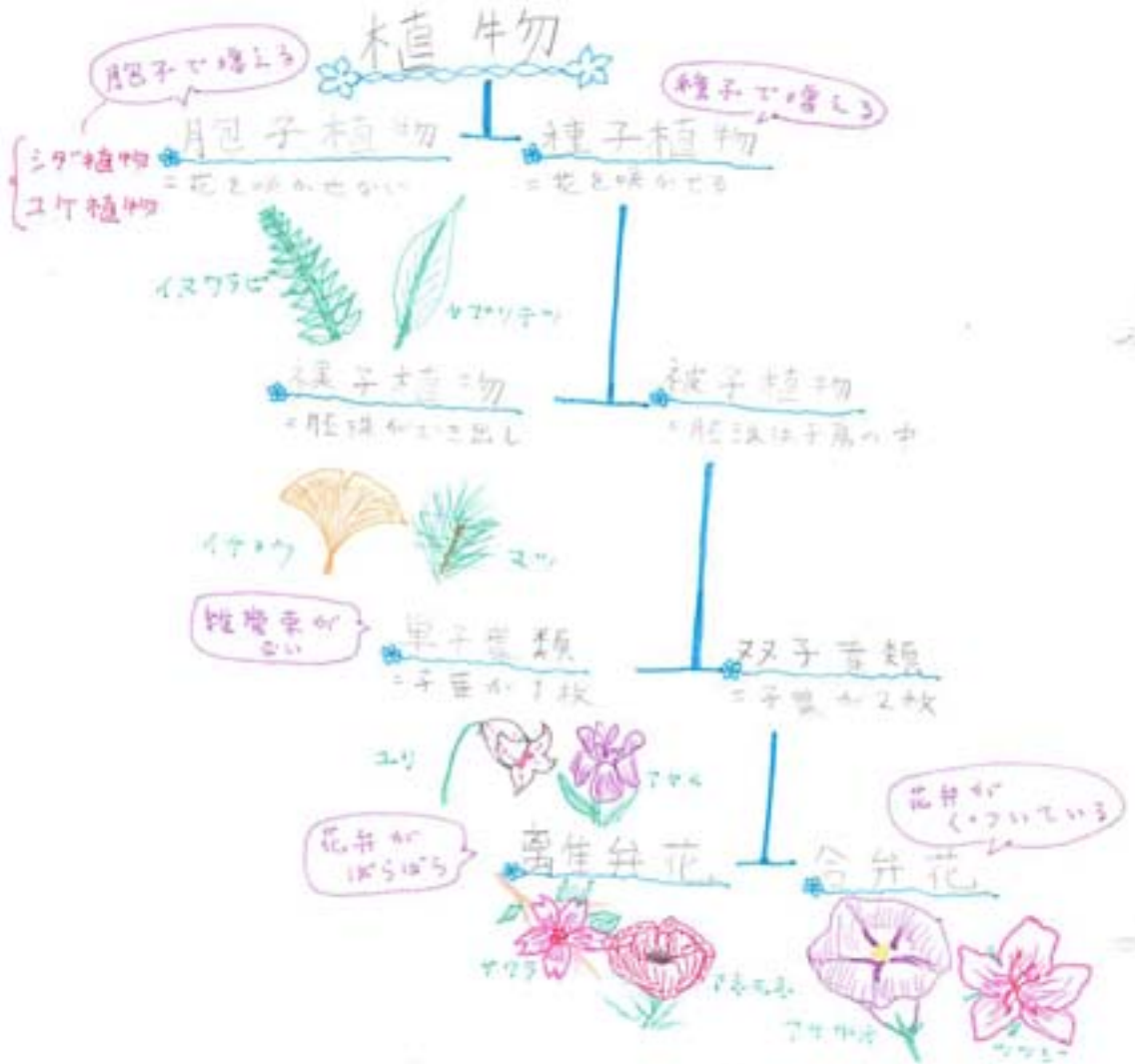
#### シダ植物の胞子



#### コケ植物の胞子



## 植物の分類表



1018



## 植物の分類表

植物

種子(種)をつくる?

A. つくる

A. つくらない

種子をつくるものの中でも2種類に分けられる

Q. 2つの特徴の違いは?

Q. 種をつくらなかったら何をつくるのか

A. 胞子

A. 胚珠(1)が子房(2)の中にある

A. 胚珠が子房の外にある

被子植物

裸子植物

シダ植物

コケ植物

被子植物Qでは何の違いがある?

例: マツ, イチョウ, スギ, ソラチ

シダ植物は根, 茎, 葉に分かれています

コケ植物は根, 茎, 葉に分かれています

双子葉類

単子葉類

A. 子葉が2枚  
葉脈は網状脈  
根は主根と側根

A. 子葉が1枚  
葉脈は平行脈  
根はひげ根

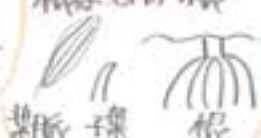


図 被子植物の断面図

双子葉類は5に花弁(5) (雄蕊)がついて分ける

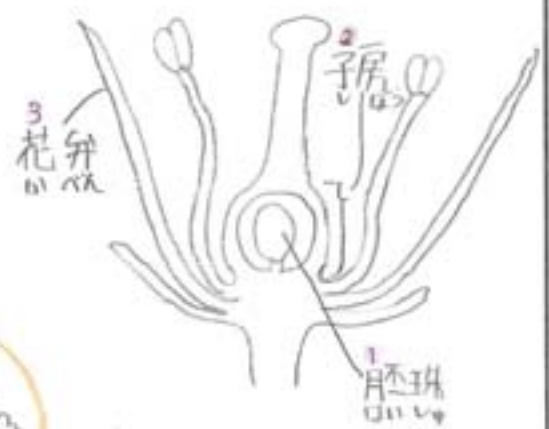
Q. 花弁の構造の違いは?

離弁花類

合弁花類

A. 花弁がバラバラになる  
例: アザミ, バラ, サクラ, エドム

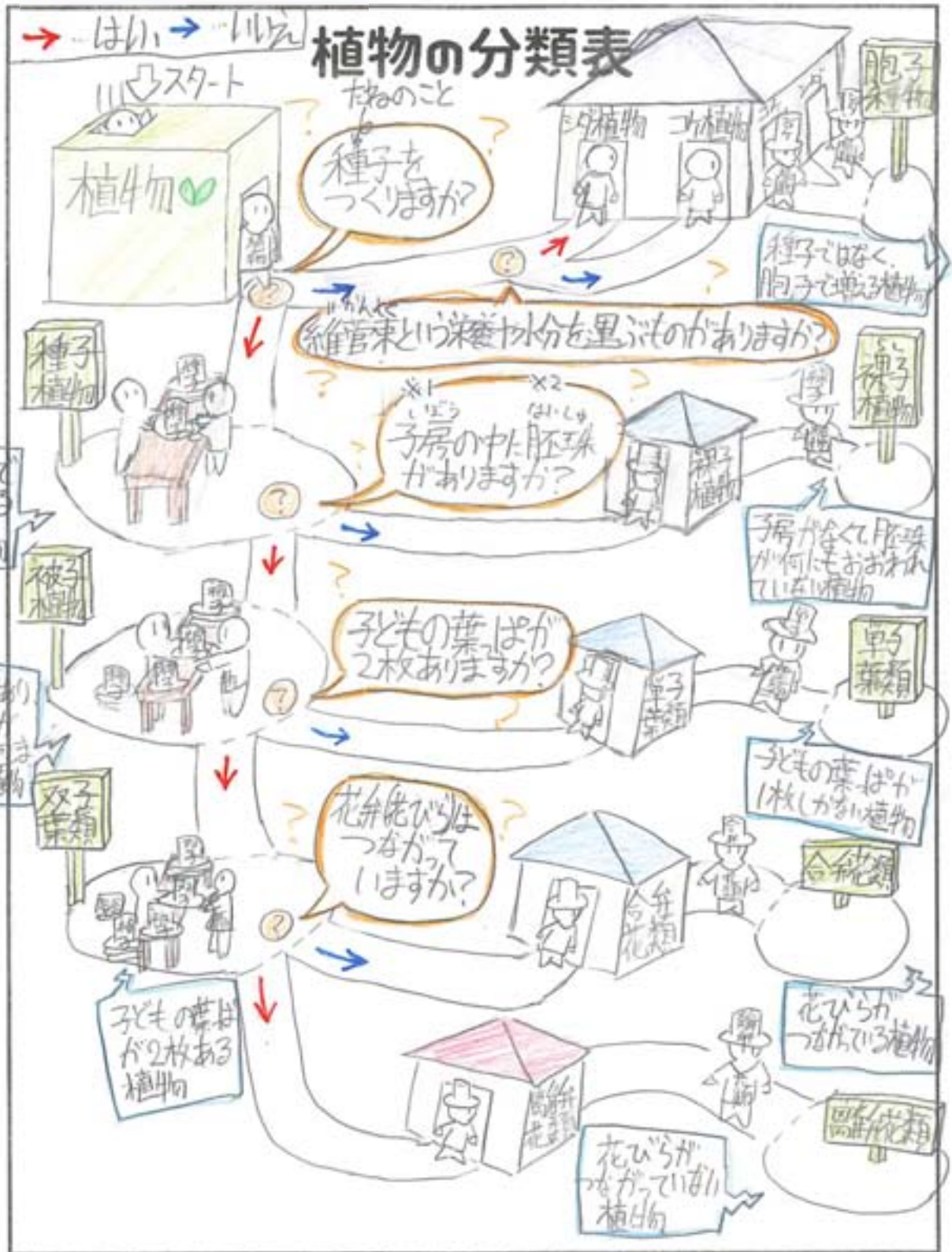
A. 花弁が重なっている  
例: タンポポ, ユズ, アザミ





## 植物の分類表





×1... 子房とは、花のめしへ(女の子)の下におくるところ。  
 ×2... 胚珠とは、育つと種子(たね)になるところ。

# 〈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 生姜焼き、千切りキャベツ

(B・C にした理由 )

調理日 7月 25日 (日)

(かかった時間 20 分)

材料と分量 ( 5 人分)

盛り付け (写真 または イラスト)

- 肉... 400g
- 玉ねぎ... 1/2玉
- キャベツ... 葉5枚
- しょうが... ひとかけ



作り方

1. キャベツを千切りにする。しょうがをすりおろしておく。
2. 玉ねぎをうす切りにする。
3. 玉ねぎを炒める。(中火で3分)
4. 肉を炒める。
5. しょうゆ、さとう、酒の割合でたれをつくる。(そこに、1のしょうがを混ぜる)  
5 : 4 : 1
6. 肉に火が通ふら、5のたれをからめる。

↓  
完成

作ってみての感想

肉と玉ねぎを炒める時、玉ねぎが少し焦ってしまいました。お肉はうすく焼いたので良かったと思います。

食べてもらった家族からひと言

肉に十分味がしかってて、付け合せのキャベツと一緒に食べるととてもおいしかったです。

献立名 ぶたのしょうが焼き

(B・C にした理由 )

調理日 7月21日(土)

(かかった時間 30分)

材料と分量 ( 4 人分)

ぶた肉...300g  
しょうが...20g  
油...20ml  
オリーブ油...60ml  
みりん...60ml  
しょうが汁...20ml  
キャベツ  
にんじん

盛り付け(写真 または イラスト)



作り方

しょうがを利おろす



しょうが汁を絞る



つけ汁をつくる

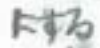


ぶた肉を2分の3程切れる



ぶた肉を焼く

にんじんを千切りにする



塩をふいて

水を出す



オリーブ油と

しょうが汁をかける



ごまをふる

レタス1枚を

長い短冊切りにする

作ってみての感想

少し味が濃かった  
しょうがを絞るのが大変だった

食べてもらった家族からひと言

弟・しょうが焼きがちょっとしょっぱかった。しょうが汁が作ったしょうがおいしいとおもう。

# 献立名 かたの生姜焼きと千切りキャベツ

(B・C にした理由)

調理日 8月22日(日)

(かかった時間 20分)

## 材料と分量 (2人分)

豚ロース肉(生姜焼き用) 200g  
片栗粉 適量  
サラダ油 大さじ1

酒 大さじ1/2  
みりん 大さじ1と1/2  
砂糖 小じ1  
しょうゆ 大さじ1と1/2  
おろししょうが 大さじ1

## 盛り付け(写真 または イラスト)



## 作り方

豚肉は筋を切り、片栗粉を両面にまぶす。  
フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、豚肉を入れ両面に焼き色がつくまで焼く。  
酒、みりん、砂糖、しょうゆ、おろししょうがを加えて、からめながら煮詰める。

## 作ってみての感想

私はあまり普段料理を作らず、難しくお母さんと作りました。自分で作ったご飯はともおいしく、将来のためにもたまには自分で料理をやってみようかなと思いました。

## 食べてもらった家族からひと言

味付けが丁度よく、とてもおいしかったです。

献立名 豚肉のしょうが焼き

(B・C にした理由 )

調理日 8月23日(月)

(かかった時間 40分)

材料と分量 (4人分)

豚肉... 400g

しょうが

にんにく

しょうゆ... 大さじ3

オリーブ油... 大さじ2~3

酒... 大さじ4

盛り付け



作り方 しょうが焼き

1. 豚肉の表面に浅く1cm幅くらいに包丁目を入れ、にんにくとしょうがのすりおろしをすりこぎに30分くらいおく。
2. フライパンを熱し、オリーブ油を入れ、豚肉を入れて焼く。酒、しょうゆを入れ、汁けをとほして煮つめながら味をよく肉にからませる。
3. 焼き汁が余っていたらかけ、盛りつける。

ピーマン

1. ピーマンを斜め切りに切る。
2. フライパンにサラダ油をしきいためる。
3. 塩、こしょうをかけて盛りつけ。

コールスロー

1. 玉ねぎを薄切りにして水にさらし水気を切る。キャベツは3cm幅のさく切りにする。塩をかるくもむ。とうもろこしを加える。
2. サラダ油、酢、砂糖、塩、こしょう、マヨネーズを合わせてあえる。冷蔵庫に1時間入れなじませる。
3. 汁けを切り、盛りつけ。

材料

ピーマン 4こ 塩、こしょう 少々  
サラダ油 適量

作ってみたいの感想

肉を焼くときに、肉の加減を見ることが大変だった。かつ肉をみくり返すのも大変だった。家族が喜んでくれて嬉しかった。

食べてもらった家族からひと言

初めてしょうが焼きを作ってもらいましたが、お肉の火加減も上手に出来て美味しかったです。今後も色々なお料理に挑戦して下さい。

1029

材料 玉ねぎ 1/2 キャベツ 1/4 塩 1/2

A (サラダ油大さじ6、酢大さじ2、砂糖11こ、塩1こ、こしょう少々) マヨネーズ大さじ1

献立名 しょうが焼き

(B・C にした理由 )

調理日 7 月 12 日 (月)

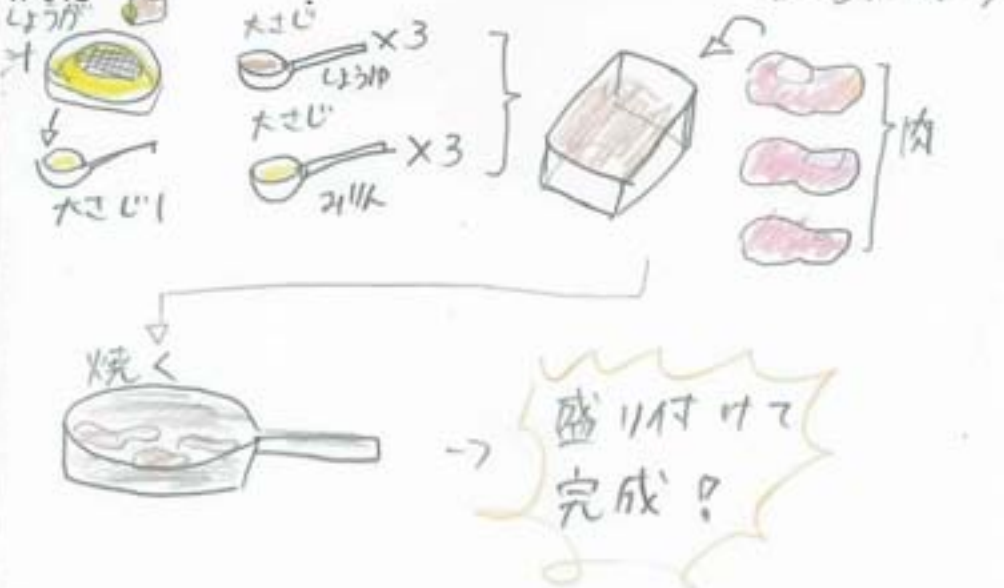
(かかった時間 25 分)

材料と分量 ( 3 人分)

- 油… 適量
- 肉… 豚肉 ( 薄い物 ) 1 枚
- しょうゆ… 大さじ 3
- みりん… 大さじ 3
- しょうが汁… 大さじ 1
- キャベツ
- トマト
- ドレッシング ( ゴマ )



作り方



作ってみての感想

よく焼こうと思ったら、少しこけてしまったので次は、こげる前にひっくり返すようにしたいです。

食べてもらった家族からひと言

しゃわしゃわがっついていておいしかったなあ。次は火加減に気をつけて焼いてみせよう



献立名 生姜焼き・キャベツの千切り・みそ汁

(B・C にした理由)

調理日 7月17日(土)

(かかった時間 約90分)

材料と分量 (4人分)

ぶた肉(しょうが焼き用) ... 320g  
しょうが ... 20g 油 ... 20mL  
しょうゆ ... 60mL みりん ... 60mL  
しょうが汁 ... 20mL  
青ピーマン ... 100g みそ ... 適量  
赤、黄ピーマン ... 80g  
塩、こしょう ... 各少々  
油 ... 20mL だし ... 半分  
キャベツ ... 半分 わかめ ... 適量



作り方

しょうが焼き

- ① しょうがの皮をむき、そのしょうがをすりおろす。
- ② ボットにしょうゆ・みりん・しょうが汁を入れて混ぜ、そこにぶた肉をからめる。(しばらくそのまま(約40分))
- ③ フライパンを中火で熱し、油を入れて、こげないように注意してぶた肉を焼く。
- ④十分に焼けたと思ったら、裏返し、もう一方の面もこげないように焼く。
- ⑤両面が十分に焼けたら皿に盛りつける。切っておいたキャベツとピーマンも一緒に盛りつける。

完成!

みそ汁

水をふらさうするまでわかし、出汁をつくる。そして、みそを入れ、切っておいたわかめと大根も入れる。

完成!

作ってみたいの感想

自分で料理を作ることはめったにないので楽しかったです。でも料理中ずと立っているのがつかれました。おいしくできてうれしかったです。

食べてもらった家族からひと言

1つ1つ丁寧に作業して、とても上手に美味しく作ってくれました。  
一緒に台所で料理していることも楽しいです。

# 献立名 牛丼

(B・C にした理由 おいしそうだったから。)

調理日 7月20日(火)

(かかった時間 25分)

材料と分量 (3人分)

牛肉(薄切り) ... 225g  
たまねぎ(7mm厚さのくし切) ... 120g  
水 ... 120g(大8)  
みりん ... 75g(大5)  
しょうゆ ... 45g(大3)  
ご飯 ... 600g  
紅しょうが、七味唐辛子 ... 適量



## 作り方

- 1 たまねぎをくし切りに切る
- 2 たまねぎ、水、調味料をなべに入れて火にかける
- 3 火を弱めて肉を加えながらかき混ぜる
- 4 あくをすくう
- 5 盛りつける

## ポイント

1と2の工程の間に切ったたまねぎをレンジでちんして時短とたれに馴染みやすくする。

## 作ってみての感想

しょうゆとみりんだけのときのたれの味が牛肉しいためでからかわたときがとてもうれしかったです。

## 食べてもらった家族からひと言

食材の調味料が全て大でやりっぱなし。家族の評判が良かったのでまた作ってあげるつもりで嬉しかったです。

# 〈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。



1003



1C08



1012



1013



1C16





1021



1039



1C40



1041



1043



1045