

# 花咲き山

令和3年度  
飯豊町立飯豊中学校  
第2学年だより  
第47号  
2022.2.18  
文責：小松正義

## 臨時休業を有効に

家庭での時間が多いことを活用し、「お手伝いレポート・お料理レポート」の提出を急遽、課題として提示しました。早速素敵なレポートが届いています。いくつか紹介します。土日も家での生活になります。普段できない分感謝の気持ちを込めて、両方実施し、しっかり提出してください。お家の方からの温かいコメントにも感謝です。ありがとうございます。裏面にも紹介しています。ご覧ください。

### お料理レポート

2年2組9番 氏名(平英翔)

実施日：2月17日

1. メニュー  
肉じゃがと卵焼き

2. レシピ  
肉じゃがの作りかた、卵焼きの作りかた、肉じゃがのレシピ、卵焼きのレシピ、肉じゃがのレシピ、卵焼きのレシピ、肉じゃがのレシピ、卵焼きのレシピ

3. 調理手順と完成写真



①各材料を準備し、一口大に切る。  
②煮コンは下茹でし、乾煎りする。  
③各野菜をごま油で炒める。  
④材料が透るくらいに水を入れ、沸騰したら、だしを入れ肉を入れる。  
⑤料理酒、砂糖、醤油、みりん等の順に味付けをして、蒸を入れて煮込む。  
⑥具材に火が通り、おいしそうな匂いがしてきたら、できあがり！

4. 感想  
炒めたり、煮込んだりと火加減が大変だったが、味付けも丁度よくおいしくできた。

5 お家の人から  
一人で頑張って料理している姿は、なんでもかきうさで、二日目のお料理は、ぜひとも食べてほしいです。

2組 平英翔さん

### お料理レポート

2年1組4番 氏名(宇山つばき)

実施日：2月17日

1. メニュー  
春巻き・ポテトサラダ・ごはん・雑穀スープ

2. レシピ  
【春巻き】春巻きの皮・豚肉・たけのこ・椎茸・人参  
春雨・干しエビ・ピーマン

3. 調理手順と完成写真

上記の具材を細かく切り、味付けをし、炒め冷まし皮に包んで揚げる。



4. 感想  
春巻きの皮を最後閉じるとき、小麦粉と水を混ぜることがわかった。具材を細く切るのが大変だった。

5 お家の人から  
実際やってみるとわかることが沢山ありましたね。

1組 宇山つばきさん

# 突然の事態だからこそ

14日(月)3校時で切り上げる判断をしてから、間もなく1週間、想定していなかったことが次々と起こりました。このような時だからこそ、今まで以上に気を付けて生活すること、自分自身の生活に責任を持つことを大切にしていきたいものです。

- ① 健康管理には充分気を付けること。少しでも具合が悪い場合は絶対無理をしないこと
- ② 自分の行動履歴に責任を持つこと。  
(誰と、どれだけの時間、どのような接触があったか言えるようにすること)  
(飲食・マスクなしの会話・カラオケ等は、特に感染リスクが高いと言われています。)
- ③ 自分たちだけの時間の行動をしっかりと、自己管理すること。  
(授業や部活動など先生方の目の届かない場所で、どれだけ意識して生活できるかが鍵)

我慢することが多くて、本当に嫌になりますが、飯豊中全員で気持ちを一つに生活することが求められます。今まで以上に厳しい姿勢で生活していきましょう。

私たち教職員も、細部に気を配り子ども達と向き合っていきます。各ご家庭での協力も今まで以上によりしくお願い致します。

## 連絡とお願い

- (1) 月曜日の日課  
月123456(各クラスの時間割は以下の通り) 清掃 放課後部活動  
1組 数・国・英・社・理・体(6校時 体は单元テスト)  
2組 社・数・体・理・国・英(3校時 体は单元テスト)
- (2) 健康観察(数日間は次の手順で進めます。)  
登校後、昇降口で手指消毒 中央階段付近で検温表(ピンクの用紙)回収  
風邪症状等ある場合は、すぐ下校  
・学校では、検温表による健康観察の他、4時間目終了後・終わりの会と計3回の健康観察を実施します。
- (3) スクールバス(平常通り運行)  
スクールバス乗車に不安がある場合は、送迎をお願いします。  
送迎の際、以下のことをお願いします。  
・登校時は、「役場駐車場」または「あ～す駐車場」の利用をお願いします。  
・下校時は、「あ～す駐車場」の利用をお願いします。  
・学校の公衆電話はしばらく使用禁止にします。(不特定多数の人が利用するため)  
下校の「待ち合わせ時間」を事前に確認するようお願いいたします。
- (4) 運動着登校(着替えによる密集を作らないため)

# お料理レポート

年 組 番 氏名 ( )

実施日：2月 日

1. メニュー  
ごくありふれたカレー

2. レシピ  
脳内再生で

3. 調理手順と完成写真

：カレー：  
まず具材になる人参、  
じゃがたちを程よい大き  
さに切りお水入った鍋に  
入れ、ぐつぐつする。カ  
レーの素をぶち込んでい  
えいえしたらごくありふ  
れたカレーの完成。  
[多々省略]



4. 感想

今回なかなかできなかった料理をすごく新鮮で楽しかったです。  
もし時間があつたらこれからもお料理していきたいです。

5 お家の人から

大変美味しく出来ました

# お料理レポート

年 組 番 氏名 ( )

実施日：2月 日

1. メニュー  
ドライカレー

2. レシピ  
ひき肉、A(玉ねぎ、人参、いんげん)、カレールー、麺つゆ

3. 調理手順と完成写真

1. ひき肉を炒めて、Aを入れて更に炒める。  
2. 水を1カップ入れて、煮たら、砕いたルーを2かけ入れて、麺つゆ少々入れる。  
3. 水気がなくなるように煮たらで出来上がり。



4. 感想

簡単なやり方のドライカレーを作りましたが、手順も材料も覚えやすくてよかったです。昔にも好評で、また作りたいです。

5 お家の人から

日曜から帰があると手伝いはないと聞いてくれます。今回もスマホで調べて考えるところからやってくれて助かりました。今後の人生のためにも、さらに料理の基本は覚えていきたいです。

↑2組 佐原皐太さん ↓1組 遠藤佳帆さん

↑2組 渡部奈南香さん ↓1組 長岡和佳葉さん

# お手伝いレポート

2年 / 組 5番 氏名 ( )

実施日：2月 日

1. 何のお手伝いをしましたか？

家族が使った食器洗い

2. 誰としましたか？

一人で

3. 具体的なお手伝い内容と写真

家族の使った食器を洗う。  
洗い終わったら食器吹きま  
です。  
時間があれば、食器棚に戻  
すまでです。



4. 感想

家族の分まできれいに洗ってあげて、ありがとうと言われて嬉しかったです。

5 お家の人から

今日は戻ってもらえて嬉しかったので、これからも続けていってほしいです。

# お手伝いレポート

2年 1組 12番 氏名 (長岡 和佳葉 )

実施日：2月 16日

1. 何のお手伝いをしましたか？

・皿洗い ・米どぎ

2. 誰としましたか？

お母さん

3. 具体的なお手伝い内容と写真



・皿洗い  
夜ごはんを使った食器、フライパンを丁寧に洗う。  
・米どぎ  
五分分のお米を量る。そのあとお米をとぐ。そして炊飯器にセットする。

4. 感想

皿洗いは時々やっていたけど、汚れがなかなか落ちなくて大変でした。これからは手伝いたいです。米どぎも、簡単だったのでまた手伝いたいです。

5 お家の人から

いつも以上に手伝ってくれて助かりました。どうやったら効率よく汚れを落とせるのか考えると家事が楽しくなるので、調べてみてください。