

文化部合同発表会を行いました。

本年度は9月25日（金）〔校内発表〕と26日（土）〔一般公開〕に予定されていた泉湧祭文化の部が中止となったため、文化系部の日頃の活動の成果を発表する機会がありませんでした。そこで、文化祭で発表する予定であった部に発表する機会を設けようと、本校文化委員会を中心に企画し、吹奏楽部、声楽研究部、軽音楽部について、事前に撮影した動画での発表をすることとして、それが本日実現しました。

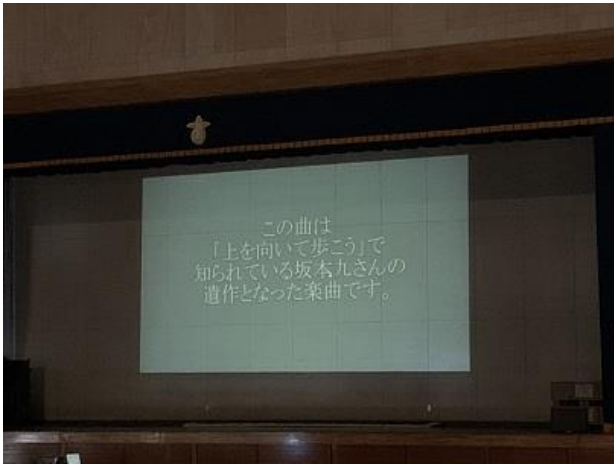
発表は本校第1体育館で行われ、密を避けるために、学年ごとの視聴となりました。



軽音楽部



吹奏楽部



声楽研究部

クッキング同好会と写真同好会は校内での掲示での発表となりました。

写真同好会の掲示は11月9日（月）からとなるようです。

クッキング同好会 おすすめレシピ	3年 E組 氏名 遠川 優希香
---------------------	-----------------



＜材料＞

- ・チョコクリーム 50g
- ・クリームチーズ 100g
- ・生クリーム 200cc
- ・砂糖 大さじ1
- ・オレオ

＜作り方＞

- ① チョコクリームをレンジで温め、クリームチーズと砂糖を加えて混ぜる。
- ② 生クリームを泡立て器で泡立て、砂糖を加えて混ぜる。
- ③ ①と②を合わせ、チョコクリームを混ぜる。
- ④ ケーキ型に生地を敷き、チョコクリームを塗り、オレオを散らす。
- ⑤ 冷蔵庫で4時間以上冷やす。

チョコチーズ
スコープ
ケーキ

クッキング同好会 おすすめレシピ	1年 7組 氏名 藤本 実久
---------------------	----------------

＜ケチャップソーセージと玉ねぎの炒め＞

＜材料＞

- ・ケチャップソーセージ 1袋
- ・玉ねぎ (中玉) 1個
- ・卵 3つ
- ・パセリ 適量
- ・油 大さじ1



＜作り方＞

フライパンに油大さじ1を入れ、ソーセージを炒める。玉ねぎを3分炒め、柔らかくなった玉ねぎを入れて混ぜる。ソーセージと玉ねぎが全体に混ざったら、卵を入れる。全体的になじいたら火を止める。(火の強さは弱中火)

ソーセージの口味が濃いので口利付けはなし。玉ねぎを炒めるお女子みで、ケチャップをかける。(完成!)

※卵3つをお皿に割り、パセリを入れておく。ときは、卵がながらばくす!!

※電子レンジ500W 2分30秒温める。

クッキング同好会
おすすめレシピ

2年 2組 氏名 夏井 桜

① イブゴレップ



材料
 本州産りんご 50g 小麦粉 100g
 卵 1個 砂糖 40g
 牛乳 100cc 泡盛酒 5cc
 バター 5g 油 適量

作り方
 1. 本州産りんごを5mm厚にスライスし、砂糖をまぶす。
 2. 小麦粉をふるおき、りんごを包む。
 3. 卵を溶かし、りんごを包む。
 4. 泡盛酒をまぶす。

りんごは本州産のりんごがおすすめです。

② パンナコッタ



材料
 本州産りんご 50g 小麦粉 100g
 卵 1個 砂糖 40g
 牛乳 100cc 泡盛酒 5cc
 バター 5g 油 適量

作り方
 1. 本州産りんごを5mm厚にスライスし、砂糖をまぶす。
 2. 小麦粉をふるおき、りんごを包む。
 3. 卵を溶かし、りんごを包む。
 4. 泡盛酒をまぶす。

りんごは本州産のりんごがおすすめです。

クッキング同好会
おすすめレシピ

1年7組 氏名 夏井 桜

＜ほうれん草とえのきの簡単おひたし＞



材料(2~3人)
 ・ほうれん草 1束
 ・えのき 1パック
 ・塩(下処理) 適量
 ・かつおだし 150g(1.5L)
 ・めんつゆ 小1(2cm)
 ・しょうゆ 少々

作り方

1. ほうれん草を3cm程度の大きさに切り、えのきを1cm幅に切る。
 ・切る前にゆでてもOK! ・普通川でゆでると苦味が出るので注意。
 ・切る前にお湯を沸かし塩を入れてほうれん草の葉→葉→えのきの順に時間差で鍋に入れてゆでる。(えのきとゆでる場合は葉を見るとき止す)
2. 湯を沸かして、しょうゆとめんつゆを混ぜる。
3. 湯を沸かして、しょうゆとめんつゆを混ぜる。
4. 湯を沸かして、しょうゆとめんつゆを混ぜる。
5. 湯を沸かして、しょうゆとめんつゆを混ぜる。

ポイント

- ・かつおだし代わりに鰹節のりを入れてもおいしいです!!
- ・しょうゆは少量でもOK!! (20ccくらいが目安)