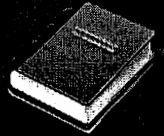


加悦高チャレンジ！教科ニュース

家庭科編



◆ 先生の紹介

名前 今西 有美

住所・年齢・家族構成他 授業にて公表済み

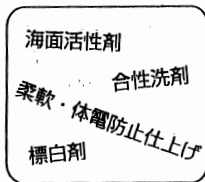
◆ コトバ探し

☆タテ、ヨコ、ナナメに食生活に関するコトバが隠れている。いくつ隠れているか、わかるかな？

飲	炭	た	ん	ぱ	く	質	料
簡	水	ぶ	し	ょ	糖	粉	会
便	化	で	ど	乳	三	実	温
食	物	織	維	う	単	果	量
品	ビ	オ	リ	ゴ	糖	穀	脂
ラ	ク	タ	ン	源	類	肪	質
J	S	ア	ミ	ノ	酸	輪	魚
配	ペ	ク	チ	ン	膳	肉	料

◆ 間違い探し

☆どこかへんだね……？



◆ 親友

このお正月、6年程音信不通だった大学時代の友人に再会しました。

昨年、年賀状を出す時期になり、久しぶりに連絡をとる気になりました。しかし、探し出した昔の年賀状に書いてあった携帯電話番号は恐らく友人の旦那さんのものと思われ、私は電話をかけるのをためらいました。そんな私に業を煮やし、代わりに夫が電話してくれました。あとで友人が「旦那さんから連絡があったって言うから・・・」と言いくそりにしているので、「私が死んだと思ったやろ」と意地悪に言うと、「そうなんよ」と二人で大笑いしました。

約1カ月間2人でヨーロッパに卒業旅行に行った、親友と呼ぶにふさわしいこの友人。大学時代学科も違い、趣味が同じわけでも、バイト先が同じわけでもなく、べったり一緒というわけではなかったけれど、何となく気が合いました。ヨーロッパ旅行中けんかをして口をきかない日があったり、スリにあいそうになったり、夜行列車の中で泥棒に荷物を持って行かれそうになったり、極寒の中アイスを食べたり。たくさんの経験を共にしました。お互いに思っていることをハガキに書いて送り、「いつかはこんな貧乏旅行ではなく、同じところを旅しよう」と約束して、長かった旅行の幕を閉じました。

今回彼女は久しぶりに再会する私を、涙で迎えてくれました。こんなに時間が経っていても、会えば一瞬にしてあの頃に戻りました。プライベートで少し心が弱っていた私に、多くを語らず寄り添ってくれました。久しぶりに午前3時までテレビを見ながら積もり積もった話をして過ごしました。そして元気をもらい、私の2013年、3学期がスタートしたというわけです。

友人とは、親友とは、メールで繋がる、ツイッターやフェイスブックで繋がる、いつも一緒に行動する、そんな簡単で単純なものではない、もっと心の奥の方で繋がる人間関係だと思います。親友と呼べる友人はそう多くできるはずがないと知った上で、本当の親友を見つけてほしいと思います。

◆ バレンタインデー♡

遠征する兵士の結婚を禁じたローマ皇帝クラウディウスに反対して、結婚を応援していたバレンタイン（ヴァレンティノス）司祭が処刑された2月14日を愛の記念日にしたとされるバレンタインデー。今年もその時期がやってきました。我が家も毎年子供と一緒にカップケーキを焼きます。夫をはじめ、日頃お世話になっている義父母、叔父叔母、我が家では「みんなのアイドル」と呼んでいる近所のおじさんにまで配ります。子供たちは、日本特有のホワイトデーが目的らしいですが。

そこで、簡単にできる「フォンダンショコラ」のレシピを1つ

※中からとろーりとしたチョコがでてくるケーキです

材料 （4cm型カップ 4個分）

- 板チョコ・・・・・・・・・・1枚 ※チョコレートの種類（ブラック、ミルク等）で味が変わります
- ケーキ用マーガリン・・・50g
- 砂糖・・・・・・・・・・20g
- 卵・・・・・・・・・・1個
- 薄力粉・・・・・・・・・・35g

作り方

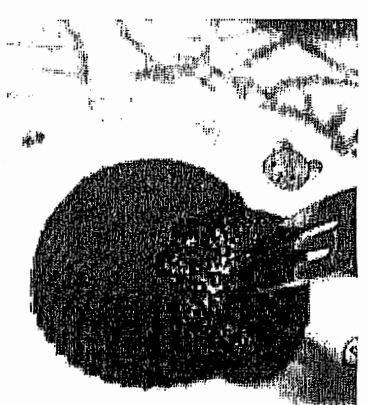
- ① 板チョコとマーガリンは、レンジで2分程温めて溶かし、混ぜる。
オーブンを180℃に予熱する。
- ② ①に卵と砂糖を入れ、よく混ぜる。
- ③ 薄力粉をふるい入れ、さらに混ぜる。
- ④ 容器に7～8分目まで生地を入れ、予熱できたオーブンで15分焼く。
できあがり♡

※余熱でも中まで火が通ってしまうので注意！

火が通ってしまったら、チョコレートケーキを焼いたことにしてください。
十分おいしいです。

※すぐ食べない場合は冷蔵庫に入れ、30秒程温めて食べてください。

（出典 タックパッド）



♡「バレンタインデー」（2010年）という映画もおすすすめです。

バレンタインデーのロサンゼルスを舞台に、ハリウッドを代表する俳優たち15人が
悲喜こもごものストーリーを繰り広げます。

答え	間違い探し	淡→炭	室→質	気→機	べ→ビ	か→た
		芽→目	単→短	大→小	日→月	
		海→界	性→成	体→帯	標→漂	
	コトバ探し	16個				