

ポートランド日本人学校だより

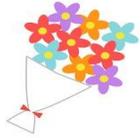
# わかば

2017. 11. 11

第17-28号

ホームページ <http://www.shokookai.org/gakkou.htm>

毎週火曜日更新



## 新入園児募集・新入学児童募集

### 2018年度 幼稚部入園・小学部入学希望者説明会及び選考テストの御案内

ポートランド日本人学校では、2018年度幼稚部入園及び小学部1学年入学を希望する園児・児童の保護者を対象に、以下の要領で入園・入学希望者説明会を実施致します。

入園・入学選考テストの日程は以下の通りとなっております。別の日に選考テストを受けることはできません。お子様の入園・入学を希望される保護者の方は、日程に御留意下さいますようお願い致します。

このご案内は、ポートランド日本人学校ホームページにも記載しています。ご質問等ございましたら、事務局までご連絡ください。

TEL: (503) 641-9200 (火~金) E-mail: [pjs@shokookai.org](mailto:pjs@shokookai.org)



### 入園入学希望者説明会

	幼稚部	小学部
対象	2018年度幼稚部年長組に該当する年齢以上の者	2018年度小学部1学年に該当する年齢以上の者
日時	2018年1月13日(土) 9:30~10:30 am	2018年1月13日(土) 10:30~11:30 am
場所	ポートランド日本人学校 (Hazelbrook Middle School) 音楽室 11300 SW Hazelbrook, Tualatin, OR 97062	
内容	幼稚部説明、選考テスト時間の割振り、 幼稚部活動見学	小学部説明、選考テスト時間の割振り、 小学部授業参観

### 入園入学選考テスト

	幼稚部	小学部
実施日	2018年2月16日(金) 予備日 2月21日(水)	2018年2月7日(水) 予備日 2月13日(火)
場所	ポートランド日本人商工会事務局 10700 SW Beaverton-Hillsdale Hwy Suite 600, Beaverton, OR 97005	

# 児童生徒の作品

## いろいろな食品のざいりょうになる牛にゆう 小学部3年2組 二宮 蓮

牛にゆうは、たくさんの食品のざいりょうにくふうされて使用されています。

まず、牛にゆうのたんぱくしつをかたまらせるくふうがあります。たんぱくしつをかたまらせるとチーズができます。

次に、牛にゆうのしぼうを集めてかためるくふうがあります。しぼうをかためるとバターができます。バターには、牛にゆうよりえいようがあるそうです。

さらに、牛にゆうににゆうさんきんを入れるくふうもあります。にゆうさんきんを牛にゆうにいれるとヨーグルトができます。

これらの食品は、牛にゆうの成分をとりだしたり、牛にゆうになにか入れたりして少しくふうをくわえるだけでべつの食品にかわるのですごいと思いました。



## すがたをかえるお米 小学部3年2組 吉良 有由

米は、いろいろな食べ方のくふうがあります。

まず、その形のままで食べるくふうがあります。米をといで、水につけていたら、いろいろなごはんになります。たとえばおにぎり、お赤はん、おかゆ、そのまま食べるごはんもあります。

次に、こねてついて食べるくふうもあります。こねてついて食べたら、いろいろなもちのしゆるいになり、水につけていたら、もちになります。例えば、柏もち、豆もちです。

さらに、こねてかたくやいたら、いろいろなしゆるいのせんべいになります。例えば、しおせんべい、しょう油せんべいなどのせんべいがあります。

このように、いつも食べている米は、いろいろなものになります。わたしは、米でできている食べ物を作って、食べてみたいです。



## すがたをかえる小麦 小学部3年2組 榎 美海

小麦には、いろいろな食べ方とくふうがあります。

たとえば、イーストきんをまぜて、発こうさせるくふうがあります。小麦こを使って作ったパンです。パンには、カレーパンやメロンパンなどがあります。

次に、ゆでて食べるくふうがあります。小麦からできた中国風のめんをゆでて作ります。これで、ラーメンができます。

さらに、水で練るくふうがあります。小麦こを水で練ってほそく切ってゆでたら、うどんのめんになります。

このように、小麦が食べられるようにくふうされてきました。小麦のことについてもっとくわしくなりたいです。



## いろいろなすがたになるとうもろこし 小学部3年2組 阿出川 權

とうもろこしには、いろいろな食べ方のくふうがあります。

まず、とうもろこしをその形のまむして食べるくふうがあります。とうもろこしをむして、そのまま食べます。

つぎに、こなにして食べるくふうがあります。しおとおゆとまぜ、つぶしてやくと、トルティーヤになります。

さい後に、すりつぶして食べるくふうがあります。牛にゆうなどとまぜ、あじつけをすると、コーンスープができます。

このように、とうもろこしは、いろいろなすがたで食じに出てきます。

