

手書きのサンプル

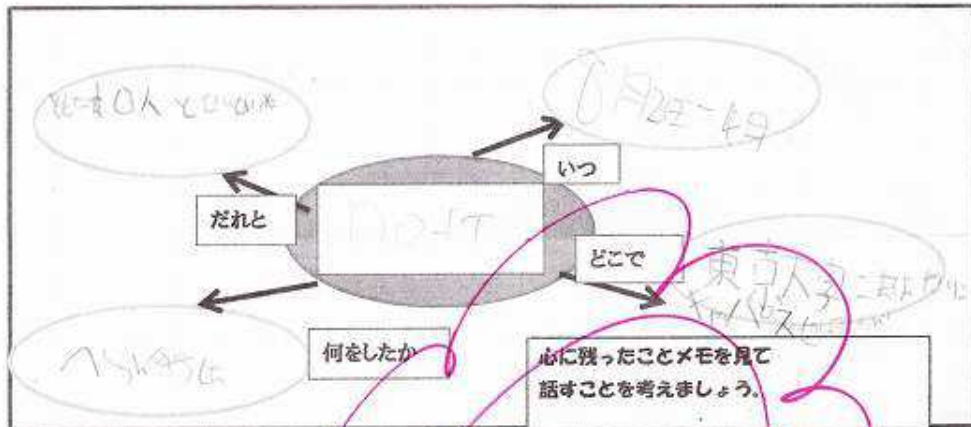
字が薄いので拡大してご覧ください

ステップ教室 コミュニケーションタイム

今日のコミュニケーションタイムのテーマは **夏休みで一番楽しかったこと** です。

夏休みを振り返って、一番楽しかったことを友達に話しましょう。

夏休みの日の出来事をマインドマップに書いてみましょう。



心に残ったことメモ

- ① 一番楽しかったことは？
- ② どうして楽しかったのかな？

ほくが夏休みが一番楽しかったこと () について話します。

いつ **8月25日** どこで **東京の公園** だれと

なにをしたか？ **遊んだ**

一番楽しかったことは **友達と遊んだこと**

なぜ楽しかったのか？ **楽しかったから**

北大路魯山人の「鮪の茶漬け」を読んで作ってみた

iPadの電子書籍で、見つけた鮪の茶漬けを読んでたら、なんだか鮪の茶漬けを作りたいと思いました。っていうわけで作ってみました。

まず、材料を買いに行きました。近くのデパートの地下街のお茶屋で煎茶を買いました。なぜなら、本には、「番茶では、美味しくない、煎茶がよい」と書いていたからです。

魚屋で、本マグロの大トロと赤身、備長マグロをかってきました。なぜなら、3種類の鮪で食くらべてみたいからです。あと、醤油をたまり醤油にしてみました。わさびは、生わさびにしてみました。大根おろしもいるので買いました。ちなみに大根おろしとわさびは、鮪の臭み消しのためいれます。

家に帰って作りました。冊で売ってる物を買ったので、刺身にしました。そして、ごはんは、少なめにもりました。なぜなら、ごはんが多いと、お茶があまり入らず、あまり美味しくないと本に書いていたからです。

鮪の刺身を三切れのせて醤油をかけました。大根おろしをわきにそえてお茶をかたすみから注ぎました。鮪がお茶に浸るぐらいにそそぎました。

生わさびをすってできあがりです。

食べてみました。

大トロはものすごく口のなかでとろけて、お茶の苦味とわさびの辛みが良くあっておいしかったです。赤身はわさびと大根おろしがあってこそ美味しいので、わさびは入れた方がおいしいです。備長マグロは臭みがあまりないので、わさびは少なめがいいということがわかりました。ものすごく美味しかったです。