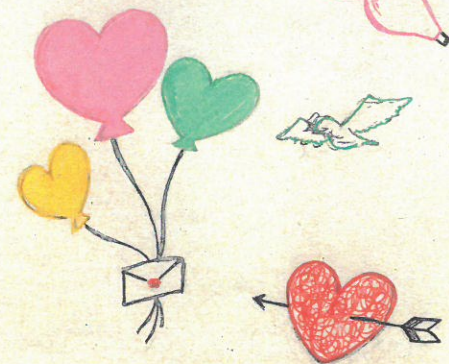


2月 部活動活動内容報告

生徒会書記

Happy Valentine Day

おはさんこんばんは！生徒会書記です。
 学年末テスト、おつかれ様でした！テストとバレンタインが重なり、まだチョコを作っていない！
 という人も多いのではないのでしょうか...
 そんなおはさんに朗報です!!! 今月号は、家庭部直伝のチョコマフィンのレシピを
 載せました!
 簡単につくれて、とてもおいしいので、おはさんぜひ、作ってみてください!



大会前の練習に先輩方が来てくださった時
 に、たスリーマンは全員が声を出し、とても盛り
 上がった練習となり、というよりは楽し
 上、た練習となり、というよりは楽し
 と感じられました!!先輩方がいら、いらな
 も自分たちだけで練習中のモチベーションを
 げられるように努力しています!

バスケットボール部

軽音楽部



石更式テニス部では、2年生の
 間で、先生方のものまねが
 ゲームです。特にキップテンカ
 プロ級で、毎回とても盛り
 上がりです!!

硬式テニス部

2学期終業式の
 後、校庭で「エイエイ」を行い
 ました。それぞれのバスケが練習の
 成果を発揮しました。
 今後、次のエイエイに向け、日々の
 練習に取り組むたいと思います

月に2回という少ない活動
 の中、でも少しづつ作法や
 道具を覚え、上達してきて
 います。新年度に向けて
 より一層お稽古に力を
 入れていこうと思います。

茶道部

先日、年の始めに出す
 新着号を印刷し、
 各教室の机に置きました。
 もしお暇があれば、
 是非読んでみてください!

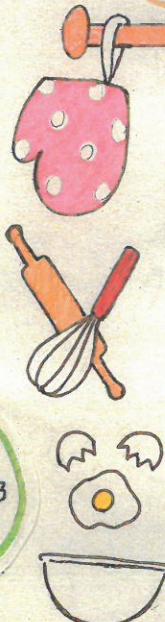
陸上競技部

冬期練習が終わり、大会
 シーズンに入ります。この冬に
 培った練習の成果を十分に表
 現し、納得の結果を出すよう
 部員一同頑張ります!!

家庭部直伝!!

チョコマフィン

簡単に
 つくることが
 できます!



☆材料☆ (直径5.4cm x 高さ4cmのマフィンカップ6個分)

- ・バター(食塩不使用) ... 100g
- ・上白糖 ... 80g
- ・卵 ... 1個
- 〈粉類〉
- ・薄力粉 ... 100g
- ・純ココア(無糖のドリンク用) ... 20g
- ・ベーキングパウダー ... 小さじ1
- ・牛乳 ... 大さじ4
- [粉砂糖 ... 100g
- 水 ... 大さじ1
- ・スプレーチョコ ... 適量

☆準備☆

- ・バターと卵は室温にもどし、卵は溶く
- ・粉類はよく混ぜ合わせて1回ふるう
- ・オーブンは170℃で予熱する

- ☆作り方☆
- 1 材料を順番に混ぜる
 - ① バターをボウルに入れて泡立て器でなめらかにし、上白糖を加えて白っぽくなるまでよく混ぜる。
 - ② 溶き卵を半量ずつ加え、そのつどまんべんなく混ぜる。
 - ③ 粉類を3回に分けて加え、ゴム棒でそのつど練らばいように混ぜ、牛乳を加えてなめらかになるまで混ぜる。
 - 2 カップに入れて焼く ▷20分
 - ④ ③をスプーンで等分してカップに入れ、170℃のオーブン(あれば下段)に入れて20分焼く。ケーキクーラーにのせて布ます。
 - 3 デコレーションする
 - ⑤ 粉砂糖は分量の水を少しづつ加えながら混ぜ、とろとろさせる。
- POINT: すくって落とすと、粘りけがあるよりに付着して落ち、下に積もる状態になる。
 ゆるいとマフィンから流れ落ちてしまう。
- ⑥ マフィンに⑤をたらし、スプレーチョコを散らして乾かす。