

チーム川尻

呉市立川尻小学校
研修部
令和2年5月7日
No.5

“がんばろう！川尻！”

今日は5月の課題を受け取りに子ども達が登校しました。付き添って来てくださった保護者の皆様、ありがとうございました。



学習の遅れが気になるところですが、今は**前学年の学習の復習**を心がけていてください。また、**予習**もできるところまではさせてください。学校が再開すればもちろん授業で学習を進めますが、一度やっておくと**理解度**が違います。保護者の皆さんには、ご負担をおかけしますがどうぞよろしくお願いいたします。



さて、頑張ることも必要ですが、こんなときだからこそリフレッシュも大事です！そこで親子でこんなことやってみませんか？

カスタードクリーム～給食レシピ～

おいしいカスタードクリームが手作りできます。優しい甘さで思わず笑顔になりますよ。

【呉市の給食で出されていたものです】

【作り方】

- ①卵をわりほぐし、牛乳・砂糖・コーンスターチを入れて泡立て器で混ぜる。
- ②鍋にバターを溶かし①を入れ弱火で混ぜ続ける。
- ③とろみがついたらバニラエッセンスを数滴入れてできあがり！「パンにつけていただきませーす！」

牛乳 200ml
卵 1こ
砂糖 大さじ3(好みで)
コーンスターチ大さじ1.5
バター 8gくらい
バニラエッセンス

★チーム川尻では「おうちでできるいいこと」募集中です。詳しくは「学校だより」をご覧ください。

卵・牛乳等アレルギーをお持ちの方はお気をつけください。