

The Christmas Cooking & Gift Exchange!!

(1st & 2nd year club members - last half of 2nd term)



In English club, you are going to have a Christmas Party.

HOW TO GET STARTED:

STEP 01: Before club (on a different day), the club leaders will think of 1-2 short fun games. Use the paper to write your ideas and give to the club teacher(s).

STEP 02: Set up your group's cooking area and get your ingredients. Read the recipe. The 1st year members are going to make a cake and the 2nd year members are going to make chicken pot pie. Then, let's cook! Have fun and enjoy eating!! Save some sample cakes for your teachers (and prepare a lunch/snack set for your school principal).

STEP 03: After you finish eating, let's play games hosted by your club leaders and do gift exchange!! Let's play the White Elephant game! What will you get for Christmas?

* The 3rd year English club members can join this Christmas party event with their younger club members.

For Club teacher(s): Please buy the ingredients and then, have the club members share the cost. Check each member's parents regarding their child's food allergy.

クリスマスクッキングとギフト交換！！

こうかん
(一年と二年部員・二学期の後半)



えいごぶ おこな
英語部でクリスマスパーティーが行われます。

HOW TO GET STARTED:

STEP 01: パーティの前に、クラブリーダーは1～2コ短くて楽しいゲームを考えておきます。紙にアイデアを書いてクラブの先生に出して下さい。

STEP 02: グループのクッキングエリアを設立して、食材を用意します。レシピを読みます。一年生はケーキを作り、二年生はチキン・ホット・パイを作ります。始めましょう。料理を楽しんで下さい。先生にケーキのサンプルを残して下さい（そして、校長先生にもランチ／スナックセットを用意しておきます。）

STEP 03: 食べたら、クラブリーダーが主催するゲームで遊んで、ギフトを交換しましょう。ホワイトエレファントゲームをしましょう。クリスマスで何をもらえるでしょうか。

* 三年生は後輩と一緒にクリスマスパーティに参加してもらえます。

For Club teacher(s): 先生は材料を買って、その費用はクラブ部員で割ります。アレルギーの確認を部員の保護者に聞いておきます。

Examples of Christmas Cooking: (クリスマスクッキングの見本^{みほん})



Cooking is fun!



Reading the recipe in English

Important! Don't forget this.



Delicious!



Thank you!



Clean up.



Can you cook in English?

Yes, we can!!

We know how to cook! We know English, too.

**You can,
too!!**

Christmas Games

(クリスマスゲーム)

Think of 1-2 short fun games.

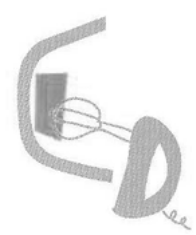

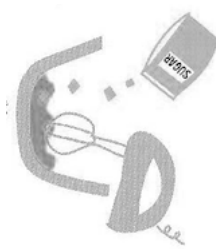

1～2コ ^こ ^{みじか} ^{たの} ^{かんが} 短くて楽しいゲームを 考 えておきます。

The Club President's idea: ^ぶ ^ち ^{ょう} 部長のアイデア

The Vice President's idea: ^ふ ^く ^ぶ ^ち ^{ょう} 副部長のアイデア

Christmas Cooking – Tea Pound Cake

(1st year club members – last half of 2nd term)

<p>Ingredients</p> <p>Butter [no salt]...100g Sugar70g Egg [yolk].....2g</p> <p>a) {Flour100g { Baking power...1 small spoon { Egg [white part]2 { Sugar30g</p> <p>Earl Grey Tea.....5g Milk.....1 big spoon Rum.....10cc</p>		<p>For Cooking</p> <p>Big bowl Mid-size bowl Hand mixer Spatula Shaker Cake box Cooking brush</p>		<p>Preparation</p> <p>Room temperature Cut tea leaf into very small pieces Gather flour and baking powder Present the oven</p>	
<p>Big Bowl</p> <p>Step 01</p> <p>Put the butter into the bowl.</p> 		<p>Mid-size Bowl (to make Meringue)</p> <p>Step 05</p> <p>Let's make meringue. Mix the white part of the egg.</p> 		<p>Baking Time</p> <p>Oven: 180 degrees C 45 minutes</p>	
<p>Step 02</p> <p>Put in sugar and mix</p> 		<p>Step 06</p> <p>Mix again. Add ½ sugar and mix.</p> 			



Big Bowl

Step 03



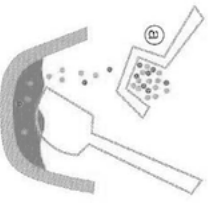
Put in two egg yolks and mix.
Put the white part of the egg into the mid size bowl.

Step 04



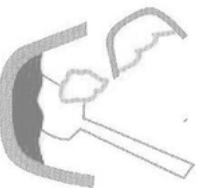
Put in the tea powder and mix.

Step 09



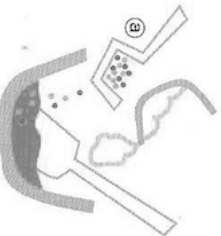
Put 1/3 of the a) into the big bow.
Use the spatula to cut the mixture.

Step 10



Put in 1/3 of the meringue and cut the mixture with the spatula.

Step 11



Put in 1/3 of the meringue, 1/3 of a), and cut the mixture with the spatula.

Mid-size Bowl (to make Meringue)

Step 07



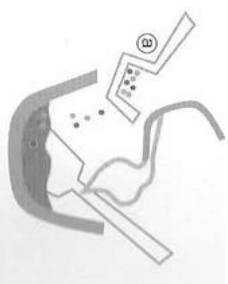
Put $\frac{1}{2}$ sugar. When thick, turn the bowl over so, it doesn't fall.

Step 08



Mix slowly.

Step 12



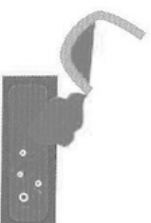
Put 1/3 of a) and mix.
Put in 1/3 of the meringue and mix with the spatula.

Step 13



Put milk and rum. Mix.

Step 14



Put the mixture into the cake box.

Step 15



Put in the oven and bake.

いちねんぶいん にがっき
 (一年部員・二学期の後半)

Original Recipe written in Japanese!

X-mas Menu

紅茶のパウンドケーキ



＜材料＞パウンド型 (18×8cm) 1台分 (1台分 1748kcal/1/8カット 218kcal)

・バター (食塩不使用) … 100g
 ・バター(食塩不使用) … 70g
 ・砂糖 … 100g
 ・卵黄 … 2コ分
 ・卵白 … 2コ分
 ・薄力粉 … 100g
 ・①ベーキングパウダー … 小さじ1
 ・②ベーキングパウダー … 小さじ1
 ・ラム酒 … 5cc
 ・ラム酒 … 5cc
 ・砂糖 … 30g

＜用意するもの＞

- ・大ホウロク
- ・中ホウロク
- ・ハンドミキサー
- ・ゴムベラ
- ・粉ふるい
- ・パウンド型 (18×8cm)
- ・クッキングシート
- ・シロップ用はけ

＜下準備＞

- ・材料はすべて、室温に戻しておく。
- ・テールトレイ茶葉は、バターと一緒に戻しておく。
- ・薄力粉とベーキングパウダーはあらかじめ合わせておく。
- ・パウンド型に敷紙を敷いておく。
- ・オーブンに予熱を入れておく。

＜焼き時間＞

- ・ガスオーブン：170℃で40分前後
- ・電気オーブン：180℃で45分前後
- ・インターネットオーブン：180℃で熱風45分前後

1 大ホウロクにバターを入れ、ハンドミキサーでクリーム状にする。

2 砂糖70gを加え、白っぽくなるまで混ぜる。

3 卵黄2コ分を加え、さらに高速で混ぜる。卵白は中ホウロクへ入れる。

4 紅茶パウダーを加え、さらに混ぜる。

メレンゲ

5 メレンゲを作る。卵白のコンを切り、高速で泡立てる。

6 卵白がミキサーで泡立った時点でひとつかめるほどになったら砂糖120gを加え、さらに泡立てる。

7 卵白が立ち、おじぎをする程度で残りの砂糖を加え、さらに泡立てる。

8 角がピンと立ったら、低速で1分間キマを混ぜる。

9 4の中に①の1/3量を加え、少し糊っぽさの残る位まで切り混ぜる。

10 メレンゲの1/3量を加え、マーガリン状に切り混ぜる。

11 同じ作業をあて2回繰り返す。①の1/3量を加え、切り混ぜる。メレンゲの1/3量を加え、切り混ぜる。

12 残りの①の全てを加え、切り混ぜる。残りのメレンゲの全てを加え、切り混ぜる。

13 メレンゲが少し残っているくらいで牛乳とラム酒を加え、なめらかになるまで切り混ぜる。

14 型に流し、空気抜きをする。

15 オーブンで焼く。

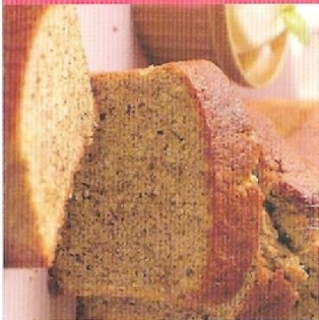
16 仕上げにラム酒をうってできあがり！

[Copy for the club teachers ONLY & the Home Economic teacher]

いちねんせい
(一年部員・2学期の後半)

X-mas Menu

紅茶のパウンドケーキ



＜材料＞パウンド型 (18×8cm) 1台分 (1台分 1748kcal/1/8カット 218kcal)

・バター (食塩不使用) … 100g	・砂糖 … 70g	・卵黄 … 2コ分	・ベーキングパウダー … 100g	・仕上げ用 … 50cc
・マーガリン … 70g	・卵白 … 2コ分	・小麦粉 … 100g	・ココア … 2コ分	・ラム酒 … 50cc
・アーモンド … 30g	・ベーキングパウダー … 小袋1/1	・卵 … 2コ分	・ココア … 2コ分	
	・卵白 … 2コ分	・砂糖 … 30g		

＜用意するもの＞

- ・大ボウル
- ・中ボウル
- ・ハンドミキサー
- ・ゴムベラ
- ・粉ふるい
- ・パウンド型 (18×8cm)
- ・ラックパンシート
- ・シロップ用はけ

＜下準備＞

- ・材料はすべて、室温に戻しておく。
- ・マーガリンを茶葉は、パウンド型にまぶしておく。
- ・薄力粉とベーキングパウダーはあわせてふるっておく。③
- ・パウンド型に敷紙を敷いておく。
- ・オーブんに予熱を入れておく。

＜焼き時間＞

- ・ガスオーブン：170℃で40分前後
- ・電気オーブン：80℃で45分前後
- ・インナーネットオーブン：180℃で熱風45分前後

1 大ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーでクリーム状にする。

2 砂糖70gを加え、白っぽくなるまで混ぜる。

3 卵黄と卵白を割って入れ、卵黄2コ分を加え、さらに高速で混ぜる。卵白は中ボウルへ入れる。

4 紅茶パウダーを加え、さらに混ぜる。

5 ミレンゲを作る。卵白のコシを切り、高速で泡立てる。

6 卵白がミキサーの羽にやっとうっつかがる位になったら砂糖1/2量を加え、さらに泡立てる。

7 砂糖が立ち、おじぎをする程度で残りの砂糖を加え、さらに泡立てる。

8 魚かゼンゴ立ちしたら低速で1分間キスを混ぜる。

9 AM中に⑥の1/3量を加え、少し粉っぽくなる位まで切り混ぜる。

10 ミレンゲの1/3量を加え、マーガリン状に切り混ぜる。

11 同じ作業をあと2回繰り返す。⑥の1/3量を加え、切り混ぜる。ミレンゲの1/3量を加え、切り混ぜる。

12 残りの⑥の全てを加え、切り混ぜる。残りのミレンゲの全てを加え、切り混ぜる。

13 ミレンゲが少し残っているくらいで牛乳とラム酒を加え、なめらかになるまで切り混ぜる。

14 型に流し、空気を抜く。

15 オーブンで焼く。

16 仕上げにラム酒をうってほめるがら！

* Please have the Home Economics teacher be presence with the English Club in the cooking room.

(※必ず家庭科の先生と一緒にやることです。)

Christmas Cooking – Chicken Pot Pie ♪

(2nd year club members – last half of 2nd term)



Ingredients (2 persons, two of 10 cm of cocotte)

chicken.....	150g
onions.....	1/4
carrots.....	1/4
potatoes.....	1/2
mushrooms.....	1/4
butter.....	10g
wheat flour.....	big spoon 1
★milk.....	300cc
★whip cream.....	100cc
★consomme.....	small spoon 1
Salt & black pepper.....	a little
Yellow yolk.....	1
Frozen pie sheets.....	1 piece



1
Cut the carrots into small pieces, cut the onions and potatoes into 2cm blocks, cut the mushrooms into 2cm width, and cut the chicken into small pieces.



2
Melt the butter into the pot or frying pan. Stir fry the onions.



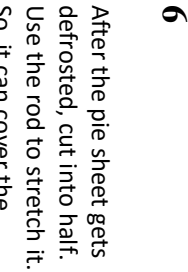
3
After step ②, put the chicken in the pot (or frying pan). Stir fry the chicken to well done.



4
After step ③, put in the carrots and potatoes. Then, stir fry them. When the carrots and potatoes are fully fried, put in the mushrooms and stir fry them.



5
When well-done, add the all of the ingredients that has this ★ mark. Then, simmer them. Add salt and black pepper. Move the pot away from the stove.



6
After the pie sheet gets defrosted, cut into half. Use the rod to stretch it. So, it can cover the cocotte.



7
Fill the food up to 80% into the cocotte. Brush the yellow yolk into the rim of the cocotte. Cover the pie sheet over the bowl. Brush the yolk onto the pie sheet.



8
Set the oven to 200 degrees Celsius. Bake for 20 to 30 minutes. ♪

Point!

Be careful not to break the dough of the pie sheet. If it becomes too soft, put in the refrigerator to make it hard again. ★

New words:

Melt	溶ける	Stir fry	炒める	Mark	記号	Simmer	煮る	Defrost	解凍する	Cocotte	ココット
Fill	入れる	詰める	Brush	塗る	Refrigerator	冷蔵庫					



チキンとキノコのクリームポットパイ♪

にほんぶいん にながろき こうはん
(三年部員・二学期の後半)



材料 (2人分(直径10cmのコックト型 2個分))

鶏もも肉.....	150g
玉ねぎ.....	1/4個
人参.....	1/4個
じゃがいも.....	1/2個
しめじ.....	1/4株
バター.....	10g
小麦粉.....	大さじ1
★牛乳.....	300cc
★生クリーム.....	100cc
★顆粒コンソメ.....	小さじ1
塩コショウ.....	少々
卵黄.....	1個
冷凍パイシート.....	1枚



1 人参をいちよう切りにし、玉ねぎ、じゃがいもを2cm角に切り、しめじを2cm幅に切り、鶏肉も小さ目に切っておく



2 鍋が深めのフライパンでバターを溶かし、玉ねぎを炒める



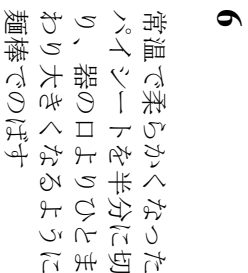
3 ②がしんなりしたら鶏肉を入れ火をよく通す



4 ③に人参、ジャガイモを入れ炒めジャガイモが透き通ってきたら、しめじを入れて炒める



5 だいたい火が通ったら、★を全て入れひと煮立ちさせて、塩コショウで味を調え、火から下し、あら熱を取っておく



6 常温で柔らかくなったパイシートを半分に取り、器の口よりひとまわり大きくなるように麺棒でのばす



7 器に⑤を8分目までいれ、器の口に卵黄を塗りパイシートをかぶせ、しっかりと器の周囲にはりつけ、パイ全体に卵黄を塗る



8 200度に温めたオーブンへ⑦を入れ20分〜30分ほど焼いたら完成♪

コツ・ポイント

パイシートは破けないように気を付けてくださいね♪柔らかくなりすぎた時は、再度、冷蔵庫に戻すと固くなります★

* Please have the Home Economic teacher be presence with the English Club in the cooking room.

かから かないか せんせい いっしょ かな
(必ず家庭科の先生と一緒にやることです。)

White Elephant Game

(1st & 2nd year club members – last half of 2nd term)

Let's exchange Christmas gift with club members!

How to play:

The Christmas gifts are on the desk (under the Christmas tree). There will be a box and inside are piece of papers with a number.

Step 01: All members pick a number from the box.

Step 02: The first member can take a gift. Open the gift!

Step 03: The second member can choose to steal the first members' gift or get a new gift. Open the gift!!

(If the second member chooses to steal a gift, the first member can get a new gift.)

Step 04: The third member can choose to steal a gift or get a new gift. Open the gift!!

(If the third member chooses to steal a gift, the first or second member can get a new gift.)

Step 05: The fourth member and so on does the same. Steal a gift or get a new gift, then open the gift.

(A gift can only be stolen up to 3 times and that member keeps it.)

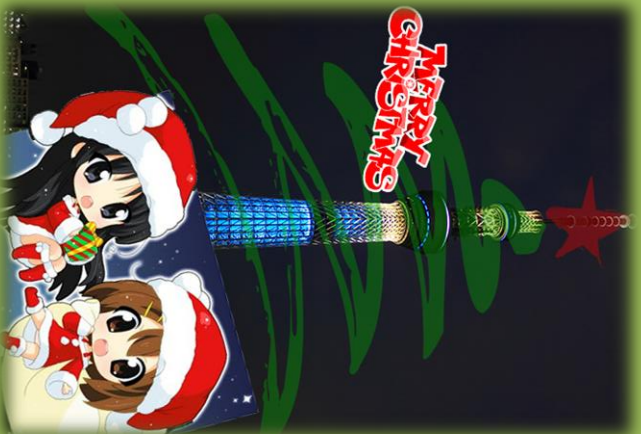
Special Step: If the first member's gift has not been stolen yet, that member can choose to keep the gift or steal another member's gift.

MERRY CHRISTMAS!!

Let's ENJOY!

What will you

get for you X-mas?



White Elephant Game

(一年と二年部員・一学期の後半)

部員の中でクリスマスギフトを交換しましょう！

How to play:

クリスマスギフトが机にあります。(クリスマスツリーの下。)
箱の中に数字が付いている紙があります。

Step 01: 全員、箱から数字をとりず。

Step 02: 1番を取った人は、ギフトを手にとって、それを開けず。

Step 03: 2番の人は、1番の人のギフトを取るか、新しいギフトを選ぶことができます。そしてそれを開けず。

(もし2番目の人が、1番目のギフトを取ったら、1番目の人は新しいギフトをとることができます。)

Step 04: 3番目の人もギフトを人から取るか、新しいギフトをもらうかえらぶことができます。そしてそれを開けず。

(もし3番目の人がギフトを人から取ったら、1番目か2番目の人は新しいギフトをもらえます。)

Step 05: 4番目からは同じことを繰り返し返します。ギフトを他の人から取るか新しいギフトをもらうか、自分が決めます。

(ギフトは3回まで取られます。その後、そのギフトはキープできます。)

Special Step: もし1番目の人のギフトがまだ取られていなかったら、その人はそのままギフトをもらうか、他の人のギフトを取ることができます。

MERRY CHRISTMAS!!

Let's ENJOY!

What will you
get for you X-mas?

