

FUNABA ENGLISH KITCHEN: LESSON FOR OCTOBER 18th, 2020/10/08

HALLOWEEN WORDS : ハロウインの単語

1. GHOST ゆうれい
2. MONSTER ばけもの
3. SPIDER くも
4. JACK-O'-LANTERN かぼちゃちょうちん
5. WITCH まじよ
6. BLACK CAT 黒ねこ
7. BAT こうもり
8. SKELETON がいこつ

GHOST FACE おばけの顔

1. EYES 目
2. NOSE 鼻
3. MOUTH 口

PHRASES : フレーズ

1. TRICK OR TREAT! いたずら か おやつか!
2. FIND THE GHOST! ゆうれいを見つけてみよう!
3. FIND THE WITCH! まじよを見つけてみよう!
4. FIND THE JACK-O'-LANTERN! かぼちゃちょうちんを見つけてみよう!
5. FIND THE SPIDER! クモを見つけてみよう!
6. FIND THE BLACK CAT! 黒ねこを見つけてみよう!
7. FIND THE MONSTER! ばけものを見つけてみよう!

Pumpkin Muffins

Ingredients (makes about 12):

All-purpose flour 100 grams	Brown sugar 140 grams
Rururoosso flour 100 grams	Pumpkin puree 230 cc
Salt 1/2 teaspoon	Eggs 2
Baking soda 1 teaspoon	Salad oil 120 cc
Cinnamon 1/2 teaspoon	Milk 120 cc
Nutmeg 1/4 teaspoon	Vanilla 1/2 teaspoon

Directions:

1. Mix the flours, salt, baking powder, baking soda and spices.
2. In another bowl, mix the sugar, pumpkin puree and eggs.
Add the salad oil, milk and vanilla and mix well.
3. Mix everything together and divide into 12 muffin cups.
4. Bake at 180 °C for 20 minutes.

かぼちゃマフィン

材料（12個位）

薄力粉 100グラム	三温糖 140グラム
ルルロツソ 100グラム	かぼちゃピューレ 230cc
塩 小さじ1/2	卵 2個
重曹 小さじ1	サラダ油 120cc
シナモン 小さじ1/2	牛乳 120cc
ナツメグ 小さじ1/4	バニラ 小さじ1/2

作り方：

1. 粉類、塩、ベーキングパウダー、重曹とスパイス類を合わせます。
2. 別のボールに砂糖、ピューレと卵を合わせます。
サラダ油、牛乳とバニラも加えて、混ぜます。
3. 全ての材料を混ぜ合わせてから、マフィンカップに3/4目になる様に流し入れます。
4. 180°Cのオーブンで20分位焼いて出来上がりになります。

Slow food ～今月の食材～		
Rururoosso Flour	ルルロツソの粉	留萌管内産
Pumpkin puree	かぼちゃピューレ	苫前町
Eggs	卵	小平町
Milk	牛乳	北海道