

FUNABA ENGLISH KITCHEN: LESSON FOR DECEMBER 13TH 2020

2020年12月13日、船場イングリッシュキッチンのレッスン

CHRISTMAS WORDS クリスマスの単語

1. MERRY CHRISTMAS メリークリスマス
2. CHRISTMAS TREE クリスマスのツリー
3. SANTA サンタ
4. PRESENTS 贈り物
5. SNOWMAN 雪だるま
6. STAR 星 (ほし)
7. SNOW 雪 (ゆき)
8. WREATH リース
9. REINDEER トナカイ
10. CANDY あめ

CHRISTMAS CRAFT WORDS クリスマスクラフトに使う単語

- | | |
|-------------------|---------------------|
| 1. RED 赤色 | 7. PENCIL えんぴつ |
| 2. GREEN 緑色 | 8. SCISSORS はさみ |
| 3. SILVER 銀色 (ぎん) | 9. STAMP スタンプ |
| 4. GOLD 金色 (きん) | 10. PAPER 紙 |
| 5. WHITE 白色 | 11. STAMP PAD スタンプ台 |
| 6. GLUE のり | 12. PAINT 絵の具 |

PHRASE フレーズ

1. MAY I HAVE GLUE? のりをください。
2. MAY I HAVE GOLD PAPER? きんいろの紙をください。
3. MAY I HAVE WHITE PAINT? しろい絵の具をください。

FUNABA SNOWBALLS

Ingredients (材料)

Rururoso 80 grams

Butter 100 grams

Rice flour 60 grams

Powdered sugar

Sugar 35 grams

Soybean flour(KINAKO)

Directions (作り方)

1. Mix the Butter and Sugar.
2. Mix the Rururoso and Rice flour.
3. Mix 1. with 2. Mix! Mix! Mix!
4. Roll the dough. Make small balls. Roll! Roll! Roll!
5. Bake for 15 minutes at 180 °C.
6. Cool the snowballs.
7. Roll the snowballs in Powdered sugar or KINAKO.

船場スノーボール

材料 (20個分) :

ルルロソ 80グラム

バター 100グラム

米粉 60グラム

粉砂糖 (適量)

砂糖 35グラム

きな粉 (適量)

作り方 :

1. バターと砂糖を混ぜる。
2. 別のボウルでルルロソと米粉を混ぜる。
3. 1.と 2.を混ぜる。
4. 生地を伸ばして小さなボールを作る。
5. 180°Cのオーブンで15分焼きます。
6. 荒熱が取れるまで冷まします。
7. 冷めたスノーボールに粉砂糖か、きな粉をまぶして出来上がり。

Slow food ~今月の食材~		
Rururoso	ルルロソの粉	留萌管内産
Rice flour	米粉	北海道
Sugar	砂糖	北海道
Butter	バター	北海道
Powdered sugar	粉砂糖	北海道
Soybean flour	きな粉	留萌産 船場公園 畑