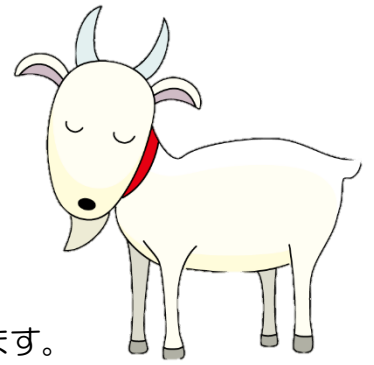


# 八木先生のつぶやき



5年生のみなさん、先生を覚えていますか。きっとまだですよ。

では、少し自分のお話を・・・

先生は、香久山小学校から転任してきました。小学校は2校目です。その前は、豊田市の中学校にいました。専門は数学です。小学校では高学年を多く担当していたので、今は、家庭科が専門っぽくなっています。

家庭科は好きです。休校中は、ミシンでマスク作りやお菓子作りをたまにしています。

そして、先生はこれまで中学生や高学年をたくさん見てきたので、卒業していった彼らがよく言っていることをいつも思い出します。ので、みなさんにその一部をお伝えします！

★ 小学校のテストは、超かんたんだった！ちょっと勉強するだけで全部100点とれる！

★ 小学校の時、もっとちゃんと勉強しておけばよかった！中学校でも同じ内容が出る！本当の話です。たくさんの卒業生が伝えてほしいと言っています。参考にしてくださいね。

みなさん、家庭科の「きゅうすを使って熱いお茶を入れてみよう」はやってみましたか？なかなか、家にきゅうすがなくてできない人もいますよね。先生が最近、見つけて作ってみた簡単なレシピを紹介します。焼きたてパンはおいしいです！興味があればぜひ作ってみてね。

## ホットケーキミックスで塩パン by クックパッド

### 材料 (3個分)

- ホットケーキミックス…100g
  - プレーンヨーグルト…50g
  - バター (有塩がおすすめ) …7g×3個
  - 溶き卵…少々
  - 塩 (できれば大粒のもの) …少々
- 下準備：天板にオーブンシートを敷く。



オーブンを200度に予熱しておく。

先生はオーブントースターで作りました！

先生はビニール袋で混ぜました！

- 7gのバターを3個用意し、冷蔵庫で直前まで冷やしておく。
- ボウルにホットケーキミックスを入れ、ヨーグルトを加える。ゴムベラで全体を混ぜてから、手でひとまとめにする
- 2を3等分し、打ち粉(分量外)をふってから、ラップの間にはさんで伸ばす。まずは楕円形に伸ばし、端を折りたたんで、三角に近づける。最終的には写真のように、底辺が約10cm・高さが約15cmの二等辺三角形の形にそれぞれ伸ばす。
- 三角の底辺に1のバターを置き、手前から折り込み、後はくるくると巻いていく。最後は手で三日月型に整える。残りも同じように成形する。
- 天板に並べる。溶き卵を塗り、塩をふって、予熱したオーブンで10分前後焼く。



先生は伸ばさずまん丸にまとめて作りました。