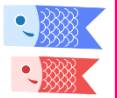


明塾新聞 五月号

勉強は数より



講師挨拶 内田先生



勉強の仕方について

勉強のために机に向かっても、何をすればよいのか分からない、ということはありませんか？

そこで、苦手な科目に取り組む際の注意点を整理してみました。

一、まずは基礎体力

応用問題のような、配点が大きく、難しい問題を解けるようになりたい、というのはよく分かります。ですが、こういった問題を解くには基本の力が必要です。

単純な計算ミスや、動詞の変

化形や意味をチェックするた
めにも、基本問題から手を付
けていきましょう。

二、数をこなそう

基本問題は数をこなしまし
よう。スポーツでも、繰り返
し練習することで、短い時間
で正しい判断を下せるようにな
ります。

勉強も同じで、練習量がテ
ストの点数につながっていく
のです。

三、取り敢えずやってみよう

基本が分かかってきたら、い
よいよ応用です。まずは、分
かるところまではやってみま
しょう。

間違っても構いません。な
ぜ間違ったのかが分かれば、
それは実力につながります。
また、つまづいた箇所が分か
れば、先生も教えやすくなり
ます。

以上です。大切なのは毎日
の努力です。分らないといこ
ろは担当の先生に聞いて、一
緒に苦手を克服していきま
しょう。

塾生にきいてみました！ 最強のレシピ



私が思う最強レシピは、レンジで作れるキーマカレーです。
味もおいしいし、レンジで、作るのも、簡単でいいと思っ
たので、今回このレシピを紹介しました。

材料(2人分)		作り方
合いびき肉	120g	①トストは小さく切り、ピーマンは縦 半分に切り、それぞれ1cm四方に切り ②耐熱ボウルに玉ねぎ、にんにく、 しょうが、油大さじ2を入れ混ぜ ふんわりラップをかけて、電子レンジ で約3分加熱する。 ③いっぴん取り出し、トスト①の トストとピーマン、カレーウケ4つ 大さじ2、ウスターソース小さじ1 こしょう少々を加えて、ざっと混ぜる。 ふんわりとラップをかけて、 電子レンジで約5分加熱し、 取り出して、混ぜる。 ④器に好みでご飯を盛り、②を 軽くなじませて盛り、③を
トスト	14個(約150g)	
ピーマン	2個	
おろし玉ねぎ	大さじ4	
おろしにんにく	小さじ1	
おろししょうが	小さじ1	
カレーパウダー	2大さじ(約40g)	
サラダ油	トスト4個分	
ウスターソース	こしょう	

久御山中学校三年 西谷美祐さん

おすすめのレシピは、玉ね
ぎのステーキです。
作り方は、皮をむいた玉ね
ぎを輪切りにし、塩をふって
焼くという簡単なものです。
すると、玉ねぎが持つ甘味が
引き出てきて、とてもおおい
しです。
玉ねぎの旬は3月から5月
だそうなので、つくってみて
下さい！
大淀中学校一年
鹿野翔太くん

募集!

行ってみたい時代

もしもタイムスリップ出来る
ならば、どの時代に行ってみた
いですか。行ってみたい国、会
ってみたい人、生き物など、未
来の世界のことでもいいので、
楽しい話をお聞かせ下さい。

【応募方法】文章、写真、イラス
ト等、すべて用紙は自由です。お
名前を記入して、担当の先生にお
渡し下さい。次号で紹介させて頂
きます。

【締め切り】五月十五日(土)

【特典】先着十名様に図書カード
五百円分を進呈させて頂きます。

