１１日間 Challenge（5/9～5/20）

～すきなことを伸ばそう！～

20日（水）は、地区別分散登校日でした。元気に登校する姿が見られて安心しました。
今回は前回の登校日の９日から20日までに、チャレンジしたことを黒板に書いてもらいました。
国名を覚えたり、運動をしたりとたくさんのことに取り組んでいたようです。引き続き頑張りましょう！
６月からまた皆さんに会えるのを楽しみにしています！

“Abodo”ってどんな料理？

前回のホームページでは、ALTのアリッサ先生についてのインタビューを載せました。
今回は、アリッサ先生の出身のフィリピンの郷土料理“Abodo”の作り方を紹介します！
フィリピン料理を食べて、海外旅行へ行った気分を味わってみるのも良いですね！

〈材料〉４人分
- 豚肉　900ｇ
- 醤油　118ｍｌ
- 酢　大４
- 塩　適量
- 胡椒　大１
- 水　236ｍｌ
- (にんにく　大2)・(ローリエ　５枚)

〈お好みで〉
☆じゃがいも　☆ゆで卵

①豚バラ肉（大きめの一口大）、醤油、（にんにく）を混ぜ、一時間以上マリネする。
※（材料をジップロックに入れると混ぜやすいそうです。）
②鍋を熱し、マリネした豚バラ肉を炒める。（☆ジャガイモやゆで卵を入れてもOK！）
③水、胡椒、（ローリエ）を加え沸騰するまで熱し、40分～1時間とろ火で煮る。
④酢を加えて12～15分煮たら、塩で味を整える。

Serve hot. Share and enjoy!