

◎◎コロンバス児童絵画展示（報告）◎◎

11月27日（土）から12月19日（日）までの間、有鄰館で「わたしたちの桐生」絵画コンクール出品作品（市内の小中学生の作品）の展示会が開催され、同じ会場内に国際姉妹都市アメリカのジョージア州コロンバス市の子どもの絵画



22点を展示しました。

コロンバスの小学生たちが描いた友達やお気に入りの建物などかわいい絵のほか、コロンバス紹介コーナーを設け、町の様子がわかる写真や地図などを展示しました。



◎◎イタリアのクリスマス料理教室（報告）◎◎

12月7日（火）にイタリア人講師の指導でイタリアのクリスマス料理教室を開講しました。当日は講師が得意とするイタリア風クリスマスケーキを作り、講師によるイタリアのクリスマスの紹介などのお話を交えながらあっという間の2時間でした。下記は当日のレシピです。

6～8人分

材料	ダークチョコレート	250g	小麦粉	10g
	無塩バター	100g	粉砂糖	適量
	卵	5個	チョコのかけら	（飾り用）
	ラム酒	15ml	塩	一つまみ
	ココア	5～7g		



- 作り方
- 1 弱火の湯煎でチョコレートとバターを溶かす。
 - 2 卵黄と卵白を分け、泡立て器で卵黄、砂糖、ラム酒を色が薄い泡になるまで混ぜる。
 - 3 ふるいでココアと小麦粉を2にかけ、混ぜる。さらに溶かしたチョコレートを少しずつ加えて、へらで混ぜる。
 - 4 卵白を泡立て器で膨らませ、それを3に加え、へらで混ぜる。（同じ方向に混ぜること）
 - 5 ケーキ型にバターを薄く塗り、粉をかけて、その中に4を注ぎ、オーブンで35～40分焼く。オーブンはあらかじめ180℃に温めておく。出来上がったら粉砂糖をふりかけ、チョコのかけらを飾ってから食べる。

◎◎こどもクリスマス・イングリッシュ・キャンプ（報告）◎◎

12月11日（土）に小学生を対象とした「こどもクリスマス・イングリッシュ・キャンプ」を開催しました。ALTの先生方と交流しながら気軽に楽しく英語に触れるという毎年恒例のイベントです。募集人数30人に対し45人も申し込みがあり、抽選で参加者を決定しました。当日は、クリスマスに飾る靴下まつわのお話や靴下作りの工作を行いました。その他英語によるピンゴやカルタなどのゲームを通して子供達は楽しそうにALTと交流をしていました。また協会員ボランティアさんにも絵本の朗読や工作の補助などをお手伝いいただきました。

