

# 生徒会新聞

受験生応援  
特別号

※今回は先生方に「実際にやっていた勉強法」「やるべき勉強法」などを書いてもらいました！これから冬休みの勉強に生かして下さい。(役員)

## 〈熊谷先生〉

- ・中3クラブを何度も解く。
- ・図書館で勉強していた。



## 〈安田先生〉

- ・身近なノートや教科書、うすい問題集を覚えろまで解く。
- ・本当にその高校に行きたいなら責任と覚悟をもつと頑張れ。



## 〈中川先生〉

- ・大事!
- ・入試問題をひたすら解く。
- ・時間を決めて、公正に。



## 〈仲川先生〉

- ・とりあえず解く!! (書く!!)
- ・50分を1セットで休憩を入れる。
- ・環境を整える ※文字にようらい勉強すればどうにかなる!! (酔)



## 〈中村先生〉

[受験前の冬休み的一日]

AM 7:00	起床
AM 8:00~12:00	勉強
PM 1:00~2:00	お昼寝
PM 2:00~6:00	勉強
PM 8:00~12:00	勉強

先生の実際のスケジュールです!!  
朝7:00に起きて、4時間の勉強を3セットやっていたそうです。

- [勉強内容]
- ・私立の問題をひたすらとく
  - ・たくさんの問題にふれる
- ① 必ず解きなさい  
→ 分からなければたら新研究などにまどる。
- ② 時間を決めて勉強する

## 〈田嶋先生〉

★覚えろ勉強と解く勉強を交互に!!

問題を解く ← 教科書を見返す ← 覚えろ ← もう一度間違えたところだけ解く



\* 3色マーカーを用意し  
まちがえた問題に印をつける。  
(199) 1回目 → 黄色  
2回目 → ピンク  
3回目 → 緑色

## 〈池田先生〉

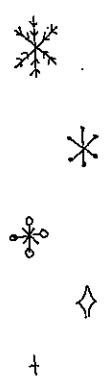
「基本バッチリな人向け」  
「基本もう少しな人向け」

過去問をたくさん解く。  
間違えた問題をコピーして一つのノートにまとめる。

自分だけの苦手克服問題集に!



- ・社会の自主学習ワークを解く
- ・教科書をもう一度見直して、資料やグラフを確認する。



# 給食人気メニューレシビ°

## 第1位 揚げパン

### 〈材料〉

- ・コッパン 1コ
- ・揚油
- ・砂糖 5g
- ・きな粉 5g
- ・食塩 0.05g

### 〈作り方〉

- ① 砂糖、きな粉、食塩を混ぜておく
- ② パンを揚げる
- ③ きなこ砂糖を揚げたパンにまぶす。

## 第2位 キムタクごはん

### 〈材料〉

- ・ごはん 180g
- ・豚肉 25g
- ・サラダ油 0.6g
- ・たくあん漬 15g
- ・キムチ 15g
- ・ねぎ 4g
- ・しょうゆ(うすめ) 2.5g
- ・酒 2.5g
- ・ごま油 1g

### 〈作り方〉

- ① ご飯を炊いておく
- ② キムチは1口サイズ、ねぎは小口切り、たくあんも1口サイズに切っておく
- ③ フライパンに油を入れ、豚肉を炒める。火が通ったら、酒、たくあん、キムチを入れてよく炒める。
- ④ 味をみてしょうゆを加えて、ねぎ・ごま油を入れて、炊き上がったご飯に混ぜます。

## 第3位 カレーライス

### 〈材料〉

- ・ごはん 180g
- ・豚肉 35g
- ・赤ワイン 2g
- ・じゃがいも 65g
- ・人参 16g
- ・玉ねぎ 65g
- ・カレー粉 0.5g
- ・しょうが 0.5g
- ・カレーパウダー 20g
- ・米粉 4-ス 3g
- ・りんご 13g
- ・油 1g

### 〈作り方〉

- ・ご家庭で作られて  
いる感じと同じです。
- 水 110g  
ウスターソース 2g  
こくちしょうゆ 1g

カレーパウダーをいろいろな種類  
使うのがポイントです。  
X-カーや辛さを数種類組み合わせ  
みてください。