



いつも 元気！



令和7年4月10日

第16号

発行 ボーイスカウト

高崎地区協議会

編集 会員拡充委員会



ボーイスカウトをつくった人
ベデン・パウエル卿

カブスカウト諸君！

君たちは、料理をしたことがあるかな？料理とは、皮をむいたり切ったりした野菜や肉・魚などを煮る・蒸す・焼く・揚げるなどをしたり味付けをしたりして、おいしく食べられるようにすることだよ。

毎日元気（げんき）に過ごすためには1日3食（さんしょく）しっかり食べることだよ。ボーイ隊（たいてい）では料理コンテストもあるよ。さあ、料理に挑戦（ちょうせん）してみよう！



クイズに挑戦！

（答えは裏面です）

問題 包丁（ほうちよう）で野菜（やさい）を切るとき、手（て）のおさえ方（かた）で正しいのはどちらでしょうか。

こたえ（ ）



「収集家」紹介

チャレンジ章（しょう）の「収集家」（しゅうしゅうか）を取得（しゅとく）した高崎（たかさき）18団（だん）のスカウト（しょうかい）を紹介（けんない）します。県内（けんない）各地（かくち）の7つの神社（じんじゃ）をまわり、大願（たいがん）成就（じょうじゆ）を祈念（きねん）する「神玉」（かみたま）を集め（あつ）めたそうです。



やってみよう

チャレンジ章紹介 料理家



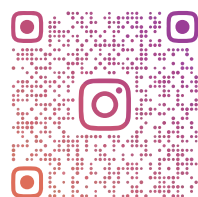
1. 包丁（ほうちよう）を正（ただ）しく使い、切（つか）ったり皮（かわ）をむいたりすることができる。
2. 献立（けんだて）にしたがって材料（ざいりよう）を購（こう）入（にゅう）、料理（りよう）の手伝（てつだ）いをする。
3. 家族（かぞく）と一緒にクッキーやケーキ（とう）等（つ）を作る。
4. 自分（じぶん）の得意（とくい）とする料理（りよう）を作り、家族（かぞく）に食（た）べてもらう。



Instagram

やってみます！

かいじんかくじゆう いんかい
会員（かいせつ）拡充（たかさき）委員（ちく）会（かつどう）のInstagramを開設（かいせつ）しています。高崎（たかさき）地区（ちく）の活動（かつどう）やスカウト向け（む）のクイズ（あそび）などをアップ（き）しています。遊び（あそ）びに来て（き）ください。



BS.TAKASAKI816

㊦ ㊤ ㊣ ㊢ ㊡ ㊠ ㊟ ㊤ ㊣ ㊢ ㊡ ㊠ ㊟ ㊤ ㊣ ㊢ ㊡ ㊠ ㊟





世界の料理、わかるかな？

(答えは表面です)

次の6つの料理の写真を、説明文を参考に選びましょう。おうちや集会で、世界の料理をつくってみてくださいね。

①パエリア (スペイン)

貝やエビなどの魚介類を米と煮込んだ料理です。

こたえ ()

②ケバブ (トルコ)

肉を串に刺して焼いた料理です。

こたえ ()

③麻婆豆腐 (中国)

本場では花椒を使った、しびれるような辛さの料理です。

こたえ ()

④タコス (メキシコ)

トウモロコシの粉から作った生地で肉や野菜を包む料理です。

こたえ ()

⑤トムヤムクン (タイ)

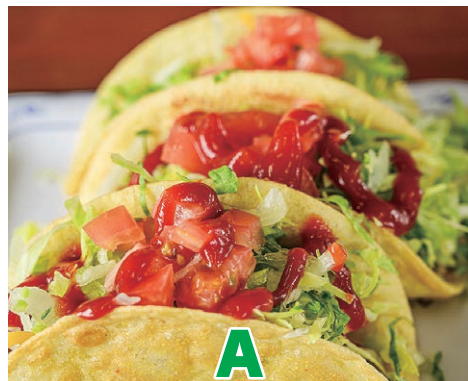
辛さと酸っぱさが特徴のスープ料理です。

こたえ ()

⑥ナシゴレン (インドネシア)

炒めたご飯をチリソースやナンプラーなどで味付けした料理です。

こたえ ()



A



B



C



D



E



F



もっと詳しく

クッキーをつくろう



材料 クッキー20枚分

薄力粉	100g	砂糖	50g
サラダ油	大さじ4	塩	少々

①ボールに薄力粉・砂糖・サラダ油・塩を入れて混ぜる。

②ひとまとめにして、直径3センチの棒状にする。

③ラップに包み、冷蔵庫で30分冷やす。

④できた生地を7ミリ幅に切って鉄板に並べる。

⑤180℃に予熱したオーブンで13～15分焼く。