

# 高校 1 年 英語 (CE I) 休校中課題 5/11～

みなさん元気に過ごしていますか？

勉強をしている人もいれば、運動をしている人も多いようです。

この休校期間を使って中学校で習ったことの復習をするのもかなりおすすめです。特に「英語が苦手！」と思っている人は中学の文法の復習をぜひやってください！！必ず役に立ちますよ●また、テレビや SNS では、「おうちエクササイズ」というものをアスリートの方々がたくさん紹介しているので、参考にして体を動かしてみるのもいいかもしれません。

先生たちは早くみなさんに会いたいという気持ちでいっぱいです。

生活リズムが崩れてしまっている人は、早寝早起きを心がけて、規則正しい生活してください！学校でみなさんに会えることをとても楽しみにしています！！

## ① 単語・重要表現の意味調べ (1, 2, 3 組共通)

教科書 p18-23(part1～4)に載っている new words(教科書の端に書いてある)や教科書本文内の重要表現を調べてきましょう！やり方は3ページ目を参照してください！

## ② 不規則動詞変化表の復習をしましょう！ <引き続き>

(1, 2, 3 組共通)

(オリエンテーション時に配付したテキストに入っています)

→1.2 組：「英語へのステップ」の答えの冊子の裏に載っています

→3 組：「高 1 英語へのステップ」のテキストの一番後ろのページに載っています

※授業が始まったら確認テストを実施します！！

学校が始まるまでの間に復習してくださいね。

★以上 2 点に加えて、

全校一斉英単語テストの勉強もおきましょう！

※質問等ございましたら、学校に電話(03-3467-1511)して、確認してください。  
(時間は 13:00~3:30 の間に CE I 担当の佐々木彩花までお願いします)

※お知らせ

第 1 回全校一斉英単語テストは授業が始まったら試験をする予定なので勉強をしてきてください。(入学式の時に配ったプリントに範囲が載っています)

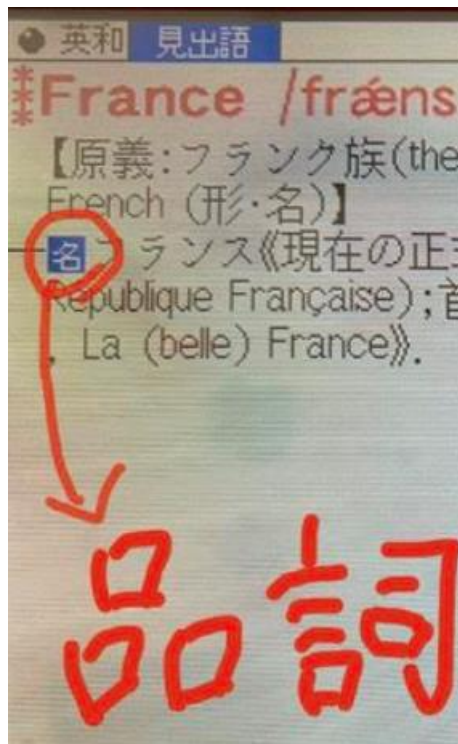
## 〈やりかた〉

- ① 教科書の端に書かれている New Words をノートに書いた文に印をつける
- ② 単語の下に品詞と意味を書く

品詞って辞書のどこに書いてあるの... ?

→辞書で単語を調べたときに四角で書いてあるものが品詞です！

(名：名詞 動：動詞 形：形容詞 副：副詞)



- ③ p5-8の緑で印が付いている表現をノートに印をつけ、意味を調べて下に書く
- ④ その他、分からない単語があれば、印をつけて下に品詞と意味を書く

★ 新出単語、重要表現、その他分からない単語  
で色分けをすると、復習しやすくなると思います！

〈ノート作りの例〉では、新出単語を黄色、重要表現をピンク、その他分からない単語を青で色分けしていますが、色は何色でも大丈夫です☺

## <ノート作りの例>

<単語>③

How about a piece of karaage? says a girl.

~~~~~

↓意味を書く

"Thanks!" answers her friend.

<単語>①

The above is one scene from an anime.

90 場面

品詞 意味

<単語>②

School girls are eating bentos at lunch time.

You've probably had a bento for lunch like these girls many times

副

「たぶん」

品詞

意味

<単語>④

## LESSON 2 Oh Bento!

お弁当箱の中にご飯やおかずが彩りよく詰められています。一つ一つの素材はごくありふれたものでも、それらは小さな箱の中で見事に調和しています。ふだん私たちが何気なく食べているこのお弁当に、和食の伝統や歴史が詰まっていることを知っていますか。

### Part 1

“How about a piece of *karaage*?” says a girl.

“Thanks!” answers her friend.

The above is one scene from an anime. School girls are eating bentos at lunch time. You’ve probably had a bento for lunch like these girls many times.

Most French people, however, had never seen such a lunch before they watched Japanese anime. They took a great interest in the scenes of people eating bentos. To French people, they looked like full-course meals of rice and other delicious things packed into little boxes.

The French have always loved cooking and eating good food, and France is famous for its gourmet culture. The Japanese bento

appealed to people in France **so much that** it has become popular

★so~that...で調べる

there. Now it has also spread to other countries.

## Part2

Let's **have a look at** a bento shop in Paris. Bentos made with different kinds of Japanese foods line the shelves. Some also contain things that have been arranged to match Parisians' tastes. **For example**, cold *udon* noodles are mixed with sesame sauce, or rice balls are made with dried tomatoes and parsley.

In New York, *ekiben* or "station bentos" were once sold at Grand Central Terminal in 2013. Tourists and New Yorkers were attracted to these bentos and eagerly bought them. There was, for example, a tofu hamburger *ekiben* that suited Americans' tastes.

Why do bento fans in other countries enjoy Japanese bentos so much? Most of them will tell you it's because bentos contain many different items, taste great, are pleasing to the eye, and are healthy.

## Part3

People in other countries use the word “bento,” **just as** we do! It has a special meaning that “boxed lunch” in English doesn’t have.

A bento generally contains rice plus several other items with various seasonings, and they are all **packed into** a box. It’s a colorful, well-balanced meal that follows the traditions of *washoku*.

In Japanese cooking it has been a tradition to use ingredients with five flavors and five colors, and prepare them by using five methods. The five flavors are salty, sour, bitter, sweet, and hot. The five colors are white, yellow, red, green, and black. The five methods of preparation are serving food raw, stewing, grilling, deep-frying, and steaming. The way of showing a dish is also important. The Japanese have a saying that: “you eat with your eyes first.” The beautiful and nutritional Japanese bento is influenced by this tradition.

## Part4

The bento is becoming global. France and Japan have been holding an international bento contest every year since 2013. One of the finalists in the 2013 competition was French. Her bento had ingredients such as couscous, steamed potatoes, French pickles, and cheese.

Bentos don't have to be made with only Japanese ingredients and seasonings. The bento is a way of serving food, and it can be made with the local ingredients of any country. By using the five flavors, five colors, and five methods of preparation, anybody can create beautiful, healthy bentos that are unique to their country.

We **take** our culture **for granted**, but people abroad keep

★ take ~ for granted で調べる

discovering the best things about Japan. Isn't it surprising that the Japanese bento is becoming a part of the world's culture? We can share this Japanese tradition with more people in the future.