

新学期です

桜をはじめとした花々が芽吹いてきましたね。
さあ、新学期のスタートです！



ノックノックイングリッシュも、少し装いを換え、体制を改革し、新しい先生やスタッフをむかえよりよいレッスンをご提供できるよう努力してまいります。

さて、4月からはTanjaが校長となり、講師、レッスンのすべての取りまとめを行います。

また、川崎市を拠点とするインターナショナルプリスクールに、講師派遣をスタートし、3月末より着任しましたSara先生が担当します。また、新しく日本人スタッフのMariが仲間に加わりました。どうぞ、よろしくお願いいたします。

今月の Just 4 Fundays!!

今月も2種類のアクティビティ+映画鑑賞Dayを下記のとおり実施予定です。奮ってお申し込み＆ご参加くださいね(予約制です)。いずれも料金は、無料です。
(KnockKnockの生徒でない場合は500円かかります)



☆「ペーパーフラワー作り」

日時:4月10日(金) 13時30分～ (Hippos, Pandas, Elephants1)
4月25日(土) 13時00分～ (Elephants2以上)

☆「水彩画に挑戦！」(とても好評でしたので、再度開催します)

日時:4月17日(金) 13時30分～ (Elephants2以上)
4月18日(土) 13時00分～ (Hippos, Pandas, Elephants1)

☆「Movie Night」4月24日(金) 18:00-20:00

鑑賞映画は未定です。決まり次第発表いたします。ホームページで最新情報を常に更新しておりますので、チェックしてみてくださいね。

今年もやります!ハワイ親子留学!

例年行なっているハワイIIIでの親子留学の募集が始まりました。



今年も半日英語レッスン、半日野外アクティビティの盛りだくさんのプログラムです。

小学生はK-STEPコース、中学生～高校2年生はT-STEPコースに参加し、保護者の方は大人の英語コースにご参加いただけます。7月13日～8月21日の期間で1週間(月～金)単位で申込が可能です。

7月の最終週と8月の第1週は毎年キャンセル待ちとなりますのでお早めにお申込下さい。尚、Knock Knock Englishの生徒さんは授業料が10%引きになります。プログラムの詳細は当社の留学スタッフにお問合せください。

英検受験対策クラススタート



昨年度末のJapex児童英検の結果がそろそろ出るころですね。児童英検は、生徒の皆様が今お持ちの力をためすべく、リスニング、スピーキングのみの児童英検を取り入れてみました。

受験されたみなさんは、自分の持っている英語力を知ることができたと同時に「試験を受ける」ことに挑戦できたよい機会だったのではないのでしょうか? Japex児童英検は今後も取り入れていきます。受験の機会は年に1度、秋以降になりますので、また詳細が決まり次第連絡いたします。

そして、4月後半からは、実用英語技能検定(英検)の受験を目指す生徒のための対策クラス(セミプライベートレッスンとなります)をスタートします。こちらは、文法や長文読解、ライティングの力も問われるため、日本人講師が担当します。

通常のレッスンで、リスニング、スピーキング力を高め、英検対策クラスで、文法固め、理解度の定着をはかり、総合的な英語力の向上を目指します。

概要は以下の通り。詳細はお尋ねください。

対象:小学校3年生以上

対象級:3, 4, 5級(コーススタート前に、レベルチェックテストを受けていただきます。)

料金:15000円(一学期間、9レッスン分)

アメリカの学校給食



4月から、小学校、幼稚園に進まれる生徒さんはランチは、学校給食でしょうか?それともお弁当?かな。さて、今回はアメリカの小学校の給食の一例を紹介いたします。

こちらは、カフェテリア方式。カウンターに並んだ好きなものをトレイに一つずつ取っていく仕組みです。とはいえ、制限はあります。メインは2種類から1つ、サイドも2種類から1つといった具合です。ドリンクのチョイスはミルク、スキムミルク、チョコレートミルク、苺ミルク、バナナミルク、フルーツパンチと実に豊富。

ある日のメニュー(写真)は、メインがチキンの BBQ風味 or チーズがけナチョス、トスサラダ、ビーンズ、パン、チョコレートケーキでしめて1ドル60セント(およそ200円)。子どもたちにはナチョスが圧倒の人気でした。デザートには別料金でアイスクリーム(5種類ほど。1つ60セント)もあり、飽食の時代を実感してまいります。

ちなみに、プリペイド口座(コンピューターから自動引き落とし)か現金での支払いだそうです。うーん、方式もメニューも、文化の違いを感じますね。

Spring Picnicのお知らせ

毎年恒例の砧公園でのスプリングピクニック、今年は4月の後半に開催いたします。詳細は以下のとおりです。ご家族はもちろん、お友達もお誘いの上、奮ってご参加ください。レッスンの際に別紙にてご案内と申込用紙をお配りしております。また申込はホームページのイベントページからも行えます。

日時: 4月26日(日)(10:30受付開始 11:00~12:30)
雨天の場合は5月24日に延期となります。

場所: 砧公園

費用: 生徒1人あたり500円(生徒以外は800円)付添いの方は無料

お申し込み期限: 4月21日(火)19時



教材とサポートについて

4月の最初のレッスンで教材をお渡しし、使い方、宿題のやり方、レッスンの流れやスケジュールについて、改めてご説明させていただきます。もし、お休みされたり、わからないことがございましたら、お気軽にお問い合わせください。そして、お願いします。新しいテキストには必ず、名前を書いてください。ご協力よろしくお願いします。



また、小学校中学年以上のクラスで、ついていくのが難しくなった、宿題がわからない、文法が理解できない等のご意見をちらほらいただきました。あいまいにしておかず、ご相談ください。日本人スタッフができる限りサポート致します。

ユニセフ募金 ご協力ありがとうございました!!

千歳船橋校にて、貸出ビデオ廃止に伴い、ビデオをお持ち帰り頂く際に、ユニセフ募金へのご協力をお願いしておりました。総額、4987円集まり、日本ユニセフ教会へ送りました。皆様の温かなお心遣い、ありがとうございました。

Message

こんにちは！Mariです。桜の綺麗な季節ですね。新入生、新学期と新しい事がスタートする時期ですが、私も4月から新しくスタッフの仲間入りとなりました。初めてなので、まずは自己紹介させていただきたいと思えます。



私は大阪出身でこちらに来て8年目ですが、話すと大阪弁が出てきます…。

大阪といえば、阪神タイガース、お好み焼き・たこ焼き・通天閣・かに道楽・くだおれ太郎・甲子園球場と美味しい物や名所(?)はいろいろあります。が、やっぱり大阪と言えばお好み焼きとたこ焼き!「大阪出身なら家庭にはたこ焼き器はありますか?」とよく聞かれますが、私の周りの大阪出身者は100%持っています。周りのみんなも子供の頃から慣れ親しんでいることもあって、たこ焼きを回すのも上手です。(クルクルっ)あと関西人は粉もののご飯(白飯)と一緒に食べます。

「お好み焼き定食」「やきそば定食」と炭水化物の取り放題!関東の方にはいつも不思議がられますが…是非試して下さい。



関西人は粉もん(小麦粉を使った食べ物)が好きなのが多いのですが、私もお好み焼き、たこ焼きが大好きです!お好み焼きやたこ焼きは必ず家で作って、我が家の味を楽しんでいます。鉄板で焼けるソースの香りとマヨネーズのハーモニー、踊る鰹がし、…美味しいですよ。みんなで集まってお好み焼き(たこ焼き)パーティーをしたりすることもあります。

みんなで集まるといえば、お祭りですが私の実家では秋に“だんじり祭り”というお祭りが行われます。高さ4m、長さ4.5m、重さ3トンの山車を大勢の引き手で引っ張る勇壮なお祭りです。1台の山車を引っ張るには、なんと100人程度の関係者が必要!写真のように大勢で山車を引っ張り回します。太鼓と鐘のお囃しを打ち鳴らし、“ソーリャ!ソーリャ!”と掛け声かけて、町内を朝から晩まで練り歩きます。祭りは世話人、青年団、梶子係、大工方、自治会等、みんなで盛り上げます。



関西に行かれる際は是非、高石市の“だんじり祭り”を見にきてください。もちろん屋台で本場のお好み焼き、たこ焼きも楽しめますよ!

Seven-layer Dip by Tanja

Tanja先生おすすめの簡単料理の紹介です。もし材料がすべてそろっていたら、10-15分で出来ちゃいます!分量もお好みでどうぞ。どのくらいの容器でつくるかによります。レシピも自分の好みに合わせてアレンジしてください。

- 1層目: リフライド・ビーンズ(メキシコ風豆料理)もしくはチリビーンズ…温めたもの
- 2層目: 粗くすりおろしたチーズ
- 3層目: グアッカモレ(アボカドのサルサ)
- 4層目: サルサ
- 5層目: サワークリーム
- 6層目: ブラック・オリーブ(スライスしたもの)
- 7層目: トマト、ピーマン(刻んだもの)、チーズ(お好みで)

厚めのチップスと一緒にいただきます!すぐに食べてもよいし、4時間~丸1日冷蔵庫で冷やして、冷たいものをいただいてもいいですね。

もしくは、ハード・タコスや、ソフト・トルティーヤと一緒に食べても◎。

☆基本的な自家製グアッカモレ☆

- ・熟したアボカド2-3個(前もって準備しておきましょう)
- ・細かく刻んだトマト1-2個分
- ・細かく刻んだガーリック(お好みで)
- ・レモンかライムのしぼり汁(レモンもしくはライム1/2個分)
- ・塩(お好みで)



アボカドをすりつぶす。トマトを加え混ぜ合わせる。ガーリックを加える。レモンかライムのしぼり汁とお好みで塩をふって、出来上がり!