

# 月刊 楽 en

Nobeoka Gakuen  
Newsletter



～クリスマスのデートやパーティで～

## ノベガク 2020 クリスマスコーデ コレクション



今年もクリスマスの季節がやってきました！コロナの情勢でなかなか外出も厳しい昨今ですが、やっぱりクリスマスはちょっとウキウキするもの……。しかも冬といえば様々なファッションアイテムを楽しむことのできる季節ですね。ということで今回は、クリスマスのデートやパーティで参考にしたい【冬のファッションコーディネート】を紹介！たとえデートをする相手がいなくても、パーティの予定が無かったとしても、少しオシャレをするだけで気分はアガります！せっかくのクリスマス、2020年も楽しんでいきましょう！



3年 道前 愛華さん

最近流行りのダメージニットと、ちょっと明るめのマスタード色でナチュラル系女子度をアップ↑↑足元も明るめにして爽やかな印象で👏



卒業生 堀田 瀬里佳さん

ライダースでかっこよく決めつつ、パンツではなく敢えてシスルーのスカートに。全体をモノトーンで統一して大人っぽいクリスマスへ……♡



ロングスカートにベルトを締めて、スタイルが良く見えるラインがGood! 鮮やかすぎないトーンの色で冬らしく、でも女の子らしさを失わないファッションに★

パンツにシャツをインして足長効果を演出◎上着は淡いピンクでデートっぽいコーデに♡

Good!



シックで落ち着いた大人っぽさを強調しつつ、アクセントとしてバックにプリーツの入った秋から冬の始めにピッタリなコートでフェミニンな印象へ

スキニーなパンツとマーチンのブーツでカッコ可愛いコーデ。大人っぽくキメたい時に☆



卒業生 志道 菜々海さん



3年 御手洗 心咲さん



受験生にとっては入試に向けて最後の追い込みをする大切な時期……。延岡学園は未来へ向かって頑張る受験生の皆さんを応援しています!少しでも点数を上げるために、どうしても夜中まで勉強する時もあるでしょう。でも夜中に食べるのはちょっと……という受験生のために、お腹に優しく、美味しい、夜食に最適なミネストローネのレシピをご紹介します!



**材 料(4人前)**

水……………1.2ℓ	玉ねぎ……………半玉	コンソメキューブ…… 4個
にんじん……1/3本	トマト……………1個	オリーブ油…30mℓ
じゃがいも……1玉	ベーコン……100g	バター……………20g
グリーンピース…30g	米……………20g	塩……………少々
パセリ……………少々		こしょう……少々
粉チーズ……20g		



**① 材料の下処理**

玉ねぎ・にんじん・じゃがいもを色紙切りにする。トマトの皮を湯むきして種を取り、1cm角のさいの目切りにする。鍋に水を張ってコンソメキューブを入れ、沸かしておく。

**② スープの具を作る**

別の鍋にオリーブ油をしき、温まったらベーコンを加える。玉ねぎ・にんじんを加えて弱火で炒め、しんなりするまで蓋をする。



**③ 材料を煮る**

コンソメスープに具と米を加えて強火にし、アクを取る。じゃがいも・トマトを加えてひと煮立ちさせ、バターを入れ、最後にグリーンピースを加えて熱する。



**④ 調味して出来上がり。**

塩・こしょうで味付けをして、器に盛る。刻んだパセリを飾って出来上がり。



出来上がり!

今月のレシピは、  
わたし達が作りました。

育ち盛りの受験生はとにかく  
お腹がすきます! お父さん・  
お母さん方、勉強を頑張る  
お子様に、ぜひ作ってあげて  
みてくださいね!

渡邊 百香

高橋 美希

林 あやね

