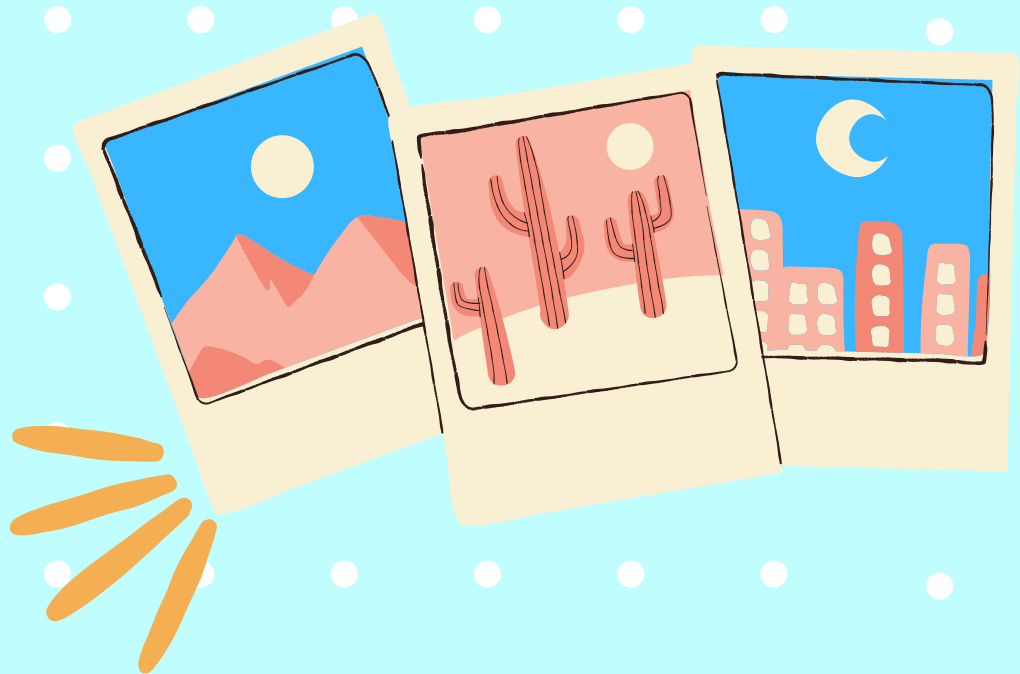
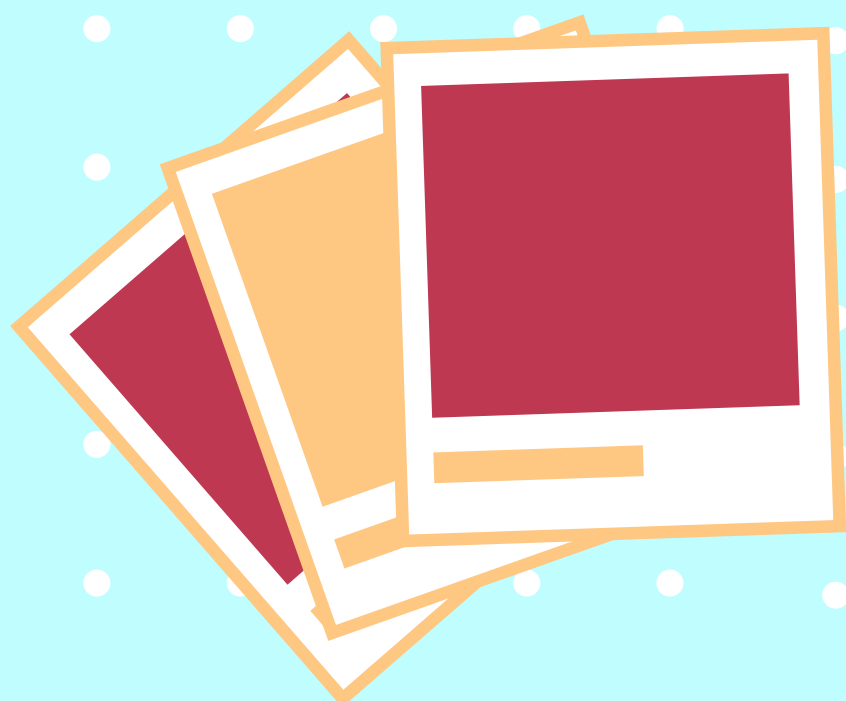




E-NIKKI: ARTES DO KAERU 2022



FOTOS



GABRIEL EIKI TAKARA



GABRIEL EIKI TAKARA



HENRY




NÂDIA YUNA



NÂDIA YUNA



NICOLAS TAKARA

	Colégio Brasil											bimestre	
	Educação Infantil, Fundamental e Médio											4º	
	Rua Winifred, 87 - Vila Carrão											2022	
B O L E T I M													
Disciplina	1º Bimestre				2º Bimestre				3º Bimestre				Total
	Méd	Falta	Rec	MR	Méd	Falta	Rec	MR	Méd	Falta	Rec	MR	
Arte	7.0	1	-	7.0	7.5	2	-	7.5	8.0	0	-	8.0	
Ciências	8.5	1	-	8.5	7.0	7	-	7.0	8.5		-	8.5	
Geografia	9.0	1	-	9.0	7.5	0	-	7.5	8.5		-	8.5	
Língua Portuguesa	9.5	2	-	9.5	8.0	1	-	8.0	10.0		-	10.0	
Educação Física	9.5	0	-	9.5	8.0	0	-	8.0	10.0		-	10.0	
Filosofia	8.5	0	-	8.5	7.5	1	-	7.5	8.0		-	8.0	
História	9.0	1	-	9.0	8.0	3	-	8.0	8.5		-	8.5	
L.E.M. Inglês	8.5	0	-	8.5	8.0	2	-	8.0	8.5	0	-	8.5	
Matemática	10.0	1	-	10.0	8.5	2	-	8.5	10.0		-	10.0	

Data

Responsável



CACHORRINHOS POTI E FIFI – PHELIPE ARATA



RINA



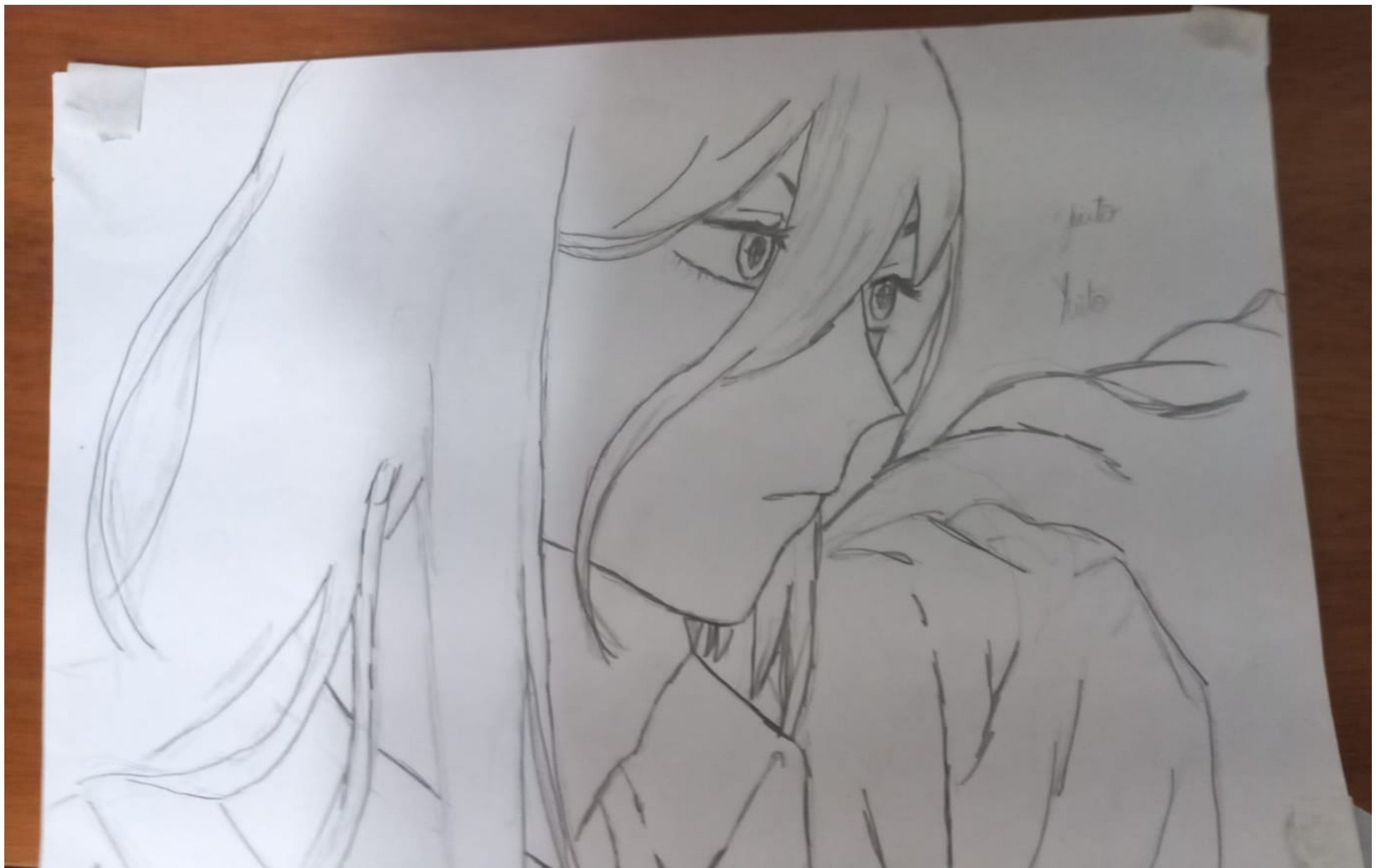
SAMIRA MONTE



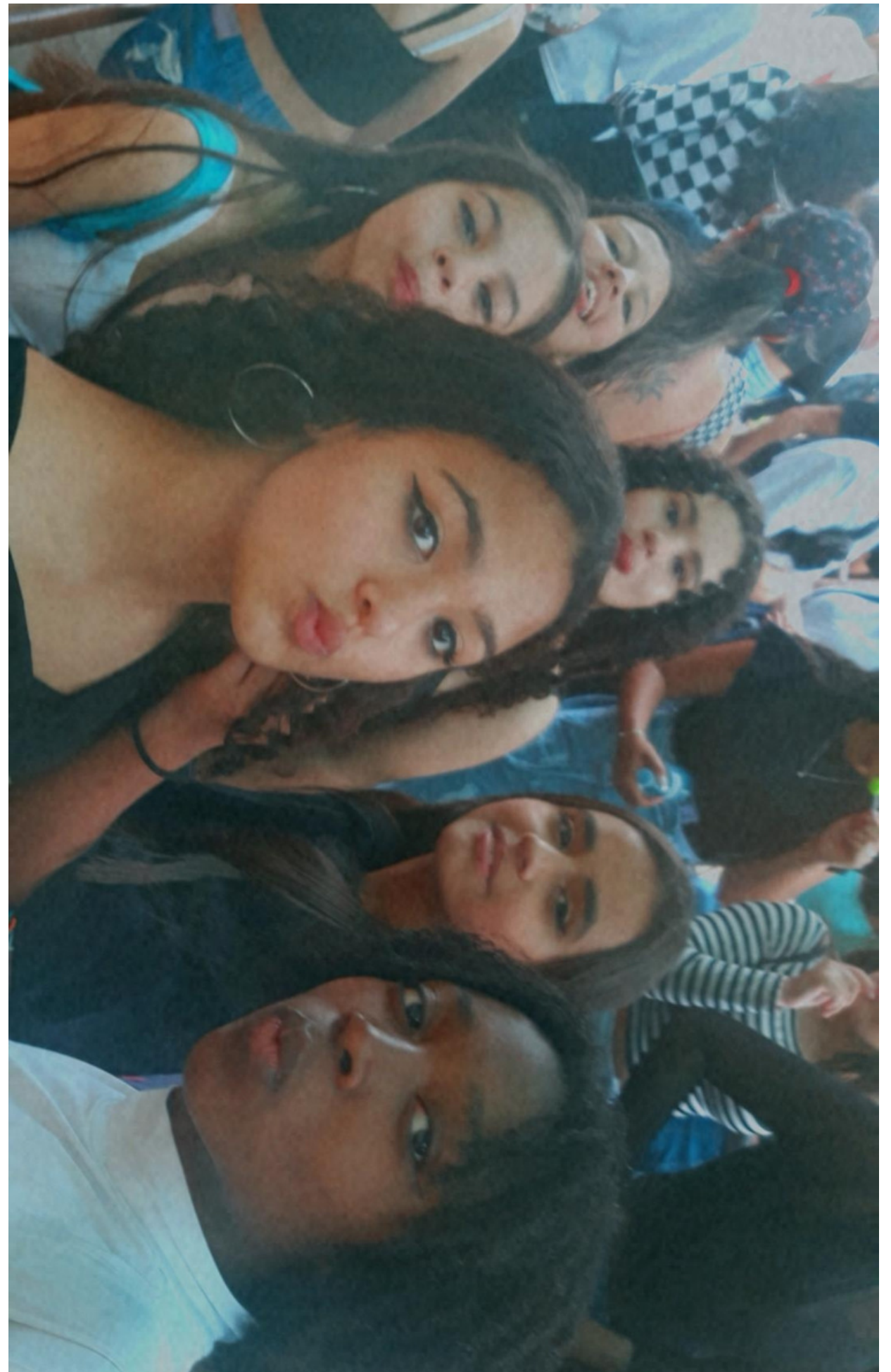
SAMIRA MONTE



YUITO



SOPHIA SAYURI



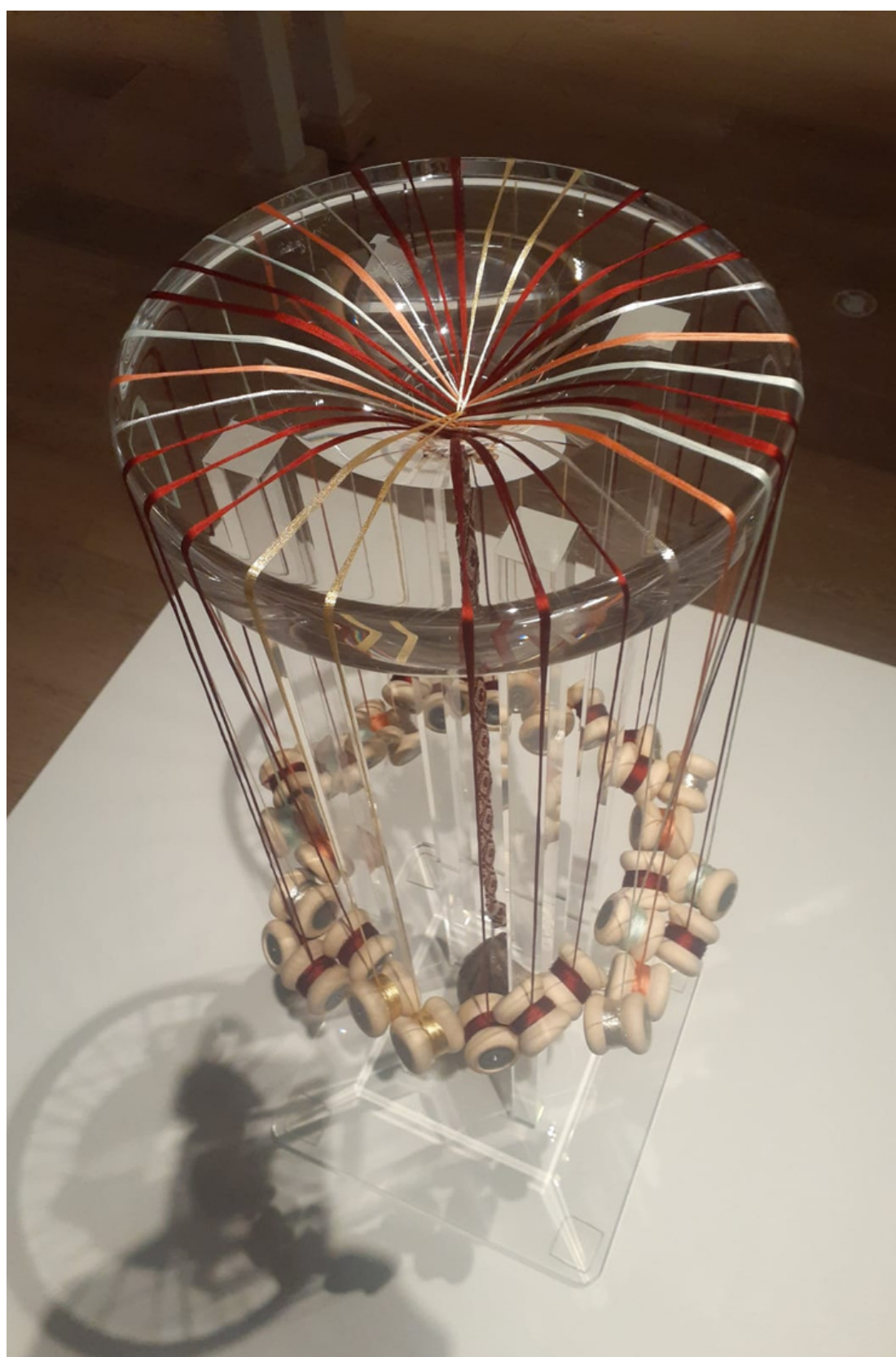
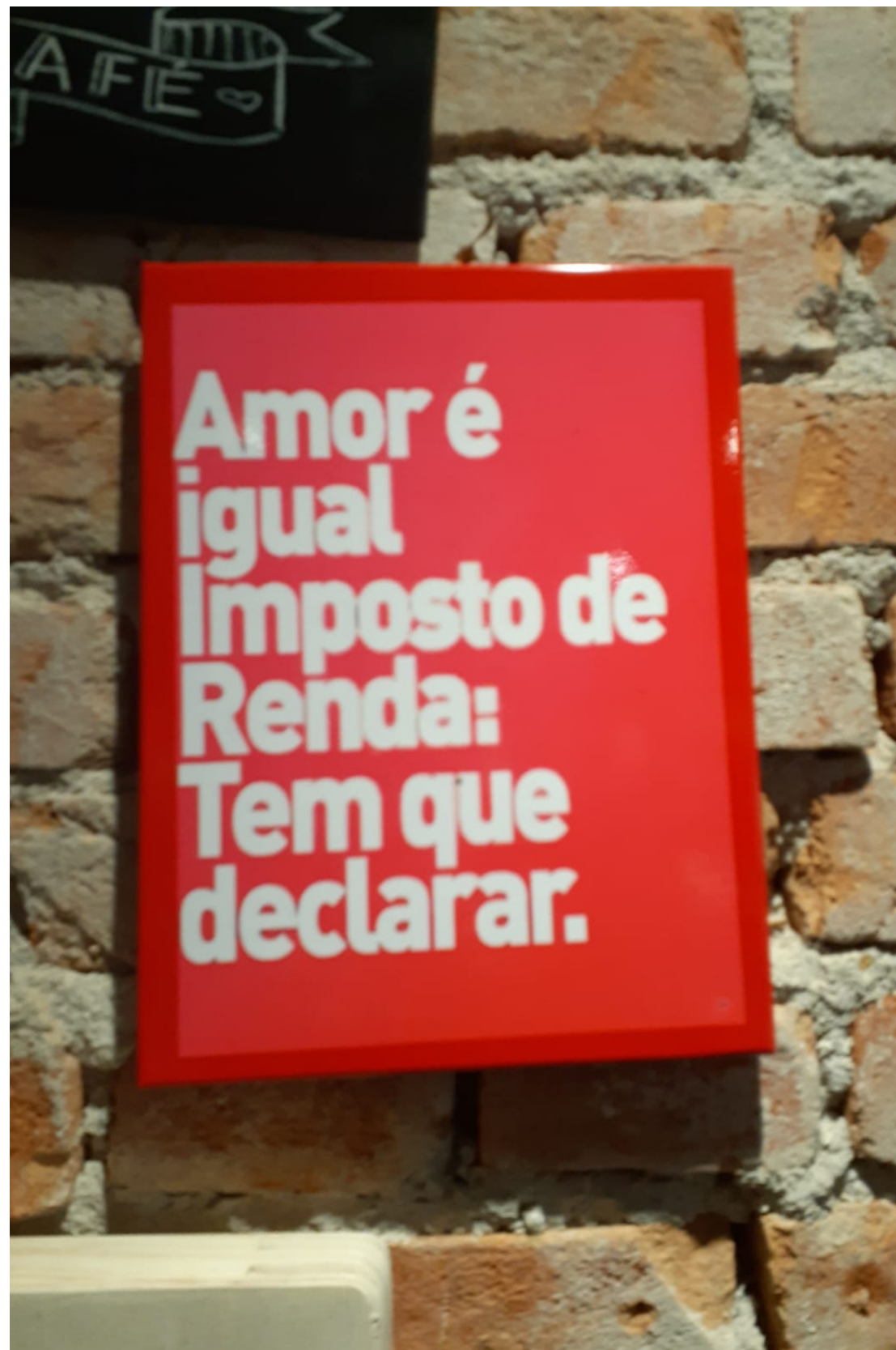
KYOKO NAKAGAWA



FELIZ NATAL E PRÓSPERO ANO NOVO – MASSAE GOYA



LIDIA YURI



LIDIA YURI



LUMI MADA



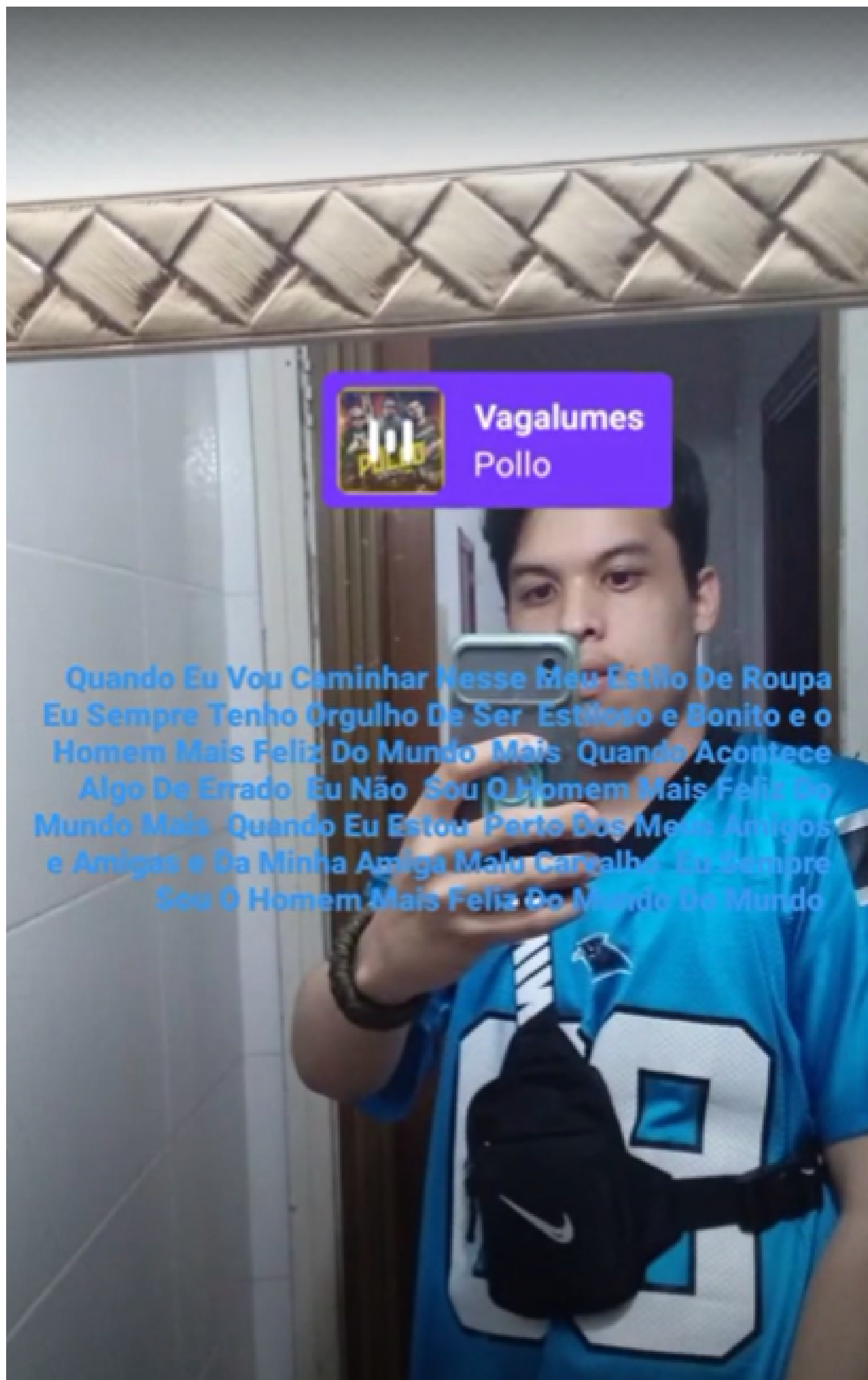
CARLOS FUJINAGA



VÍDEOS



DIEGO



[CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR O VÍDEO](#)

GABRIEL EIKI TAKARA



[CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR O VÍDEO](#)

GABRIEL EIKI TAKARA



[CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR O VÍDEO](#)

GABRIEL EIKI TAKARA



[CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR O VÍDEO](#)

GABRIEL EIKI TAKARA



[CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR O VÍDEO](#)

GABRIEL EIKI TAKARA



[CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR O VÍDEO](#)

INGRID MAI



[CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR O VÍDEO](#)

RECEITAS



RECEITA DE BROWNIE – NÂDIA YUNA

INGREDIENTES

100g ou 6 colheres de manteiga/margarina
3 ovos
1½ xícara de açúcar
1 xícara de chocolate em pó
1 xícara de farinha

MODO DE PREPARO

Pré – aqueça o forno por 10m em 180°
Primero derreta a manteiga no microondas, após isso em um recipiente misture bem os ovos e o açúcar, coloque a manteiga derretida e o chocolate em pó e misture após coloque a farinha mas sem bater, só até a farinha se misturar.

Unte a forma com manteiga ou margarina com farinha ou achocolatado, leve ao forno em uma temperatura bem baixa tire quando ver que o palito esteja úmido (não totalmente molhado porém também não pode estar seco igual o bolo).