

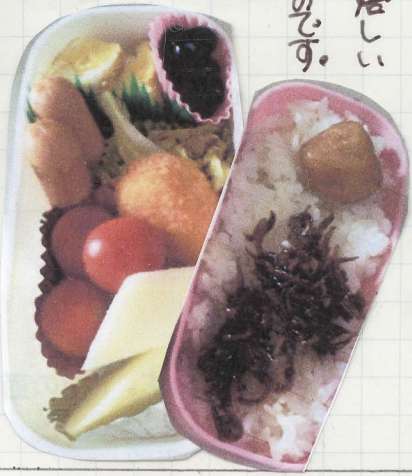
5月といえば…。



「風薫る五月」と言いますが、まさに五月は一年を通して最も過ごしやすい季節といえるのでは。この時期を利用して遊びはもちろんです。が、お掃除もおススメです。

お弁当作りが始まった

娘が中学三年生となり、またお弁当作りが始まりました。今年で三年目を迎えますが、空っぽのお弁当箱が帰ってくる嬉しきものです。



街路樹のハナミズキ

桜の季節があつという間に終わり、寂しい気分でしたら入れ替わりのように街路樹



お金の勉強

「今さら」かもしれませんが「お金の勉強」をボチボチやっています。

日本では「お金について」教えることがなく、そういうところでもカード破産などの要因になっていられるのかもしれない。私の場合は、会社で経理も担当しているのでもっとお金について勉強する必要があるのでは？と思ひ立ちましたから

の「ハナミズキ」が咲き始めました。自然ってすばらしいですね。

私は花を咲かせることはできませんが、リフォームのお客様にお礼とお祝いを込めて差し上げるプリザーブドフラワーのアレンジを作りました。



です。経営についてのかれた本も読んでいます。無駄をなくし、お金の価値を最大限に生かせたらと思っています。

そうすることで、ペンを棄り越えたり、社会に貢献できる会社に成長できれはと思ひます。

家庭でも「浪費」

「投資」に「投資」をオススメします。



あじの南蛮漬け



材料 4人分

- あじ三枚おろし… 15枚
- 赤・黄パプリカ… 各1/4個
- 新玉ねぎ… 1束
- 水菜… 1束
- 片栗粉… 適量
- 塩・こしょう… 適量
- だし汁… 150cc
- 米酢… 大さじ3
- しょうゆ… 大さじ3
- 砂糖… 大さじ3

- ① 赤・黄色のパプリカ、玉ねぎは薄切りにし、水にさらして水切りし、平らなタッパーなどに敷き詰める
- ② あじに塩・コショウ、片栗粉をまぶし、油出こんがり、揚げて①の野菜の上に乗せる
- ③ つけたれの調味料を鍋で沸騰させ、②の上にかき、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす
- ④ 水菜を5分の長さに切り、③に加えて混ぜたら器に盛りいりこまをかける