vol.8 H24年3月号
(通算176号)

3月といえば

3月といえば「おひなさま」です。ワクワクフォームやバタバタ2年程おひなさまを出していませんでしたが、今年は絶体出さなきゃ！と思い、先日夫と手伝いの子どもたちで2時間近くかかってようやく出しました。

今はスペースや簡易さが重視されて、ケース入りのものや、三段飾りなども多くなりましたが、我が家は実家の両親が七段飾りを買ってくれました。飾る大変さを考えると三段にしようか迷ったのですが、お座の方の「迷ったらスペースがあるのなら七段に」の一言で七段に決定。飾り終わったおひなさまはやはり立派です。

実家には私のおひなさまがまだ残っていて、何年も箱の中です。箱の中のおひなさまが気になる今日この頃。けれど子どもの頃、おひな様と過ごした思い出は今も胸の中にあります。いつか実家のおひなさまも出さなきゃ。

絵本のキャラクター作りに大奮闘!!

読み聞かせボランティアで話題の絵本「ほげちゃん」を読むことになりました。あらすじは〜ある日ゆうちゃん家に贈られてきたヘンな顔のぬいぐるみっぽげちゃん。すぐにゆうちゃんのお気に入りに。でもその扱いはかなり乱暴。みんながお出かけしたある日、ついにほげちゃんの怒りがバクハツして…〜

本にはほげちゃんのぬいぐるみの作り方が友だちにたのんで指導を受けつつ、やっと出来上がりました。すでに時計は夜中の1時半。子どもたちの友だちはもちろんですが、愛しくて毎晩一緒の部屋で寝ています。

イマドキ バレンタインの友チョコ

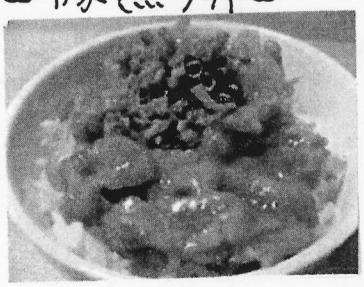
かわいらしくラッピングされた"友チョコ"

バレンタインといえば、女の子が好きな男の子にチョコレートを渡して告白する日、だったはずですが、今やその範囲は大きく広がり、義理チョコはもちろんのこと、友だちにあげる"友チョコ"が主流だと言っても過言ではありません。これは女子中高生の間では常識。問題はその数です。

クラスの中の人間関係もからみ合い、決局10〜20程の数になるようです。うちの娘も例外ではなく友だちを加えて、50個程バナナケーキと生チョコを作ることに…。

で、次はホワイトデーたそうです。チョコをあげないのに頂いた人に返すそうです。次はクッキー作り。母も久しぶりにお菓子の本を開いております！・・・

豚照り丼



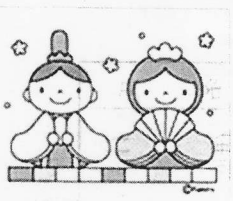
●材料 4人分●

豚肉(薄切) 400g
片栗粉 大さじ4
レタスまたはキャベツ 528枚
酒 120cc
マヨネーズ大さじ4
さとう 大さじ3
しょうゆ
ごはん 4膳
塩・こしょう 少々

●作り方●

1. 豚肉に塩コショウし、片栗粉をまぶす
2. レタスまたはキャベツを千切りにして、ごはんの上にのせる
3. フライパンで豚肉を炒める
4. あらかじめ混ぜ合わせておいた酒、マヨネーズ、さとう、しょうゆをろに入れ、トロミがでたら火を止める
5. 丼にごはんを盛り、その上にのせ、さらに4をのせたら出来上がり。

●メモ●

急いでいる時のお助けメニュー。あっという間に出来上がります。豚肉の照り焼きは、お弁当のおかずにもピッタリです。

2年ぶりにお目見え♪
おひなさま