



9月といえどもまだま
だ暑い日が続きます。
残暑厳しい毎日を十分
気を付けてお過ごし下
さいませ。とうとう台
風もあなどれません。
どうやつの間に
か秋を泡えます。

もうやく長かった夏
休みが終わり、ホッと
しているお母さん方が
多いのではないでしょ
うか。うなづいていた
家のふしがほんと
まいにん。モトツプはお食
事。子どもたちがお食
事。毎日頭をさすよ
うなつた。ねねに染食
みだらうがじた。うなづ
いていた。うなづいていた。
うなづいていた。

平成23年9月号 vol.2
(通算vol.171)



9月といえば……

9月といえば、子ども
の夏休みも終わり、よう
やく日常生活が戻ってきた感

かし玉す
その間お休みた。たあ
弁当作りも再開、衣替の
計画も立てつつ、少し春
さがやわらぎつつあるの
をホッとした気持ちで済

今までメニューにも困
りましたが、やがて来る
軽料理、李筋に主婦のお手
仕事なあ、と何だか登場す
るなります。それで、秋を思
ふて樂しい気分になれる
それが9月です。

私の楽しみ

私の楽しみは、友人と
半分ずつに分け合ってい
るケーテキの宅配です。
月一回届くのが楽しみです。
秋になるとケーテキも一段と並
しくなりますね♪♪

桃のベビロアケキ
～8月～



あれからゴーヤは…

こんなに豊作です。
しっかり身のしまった
ユーヤです ↓↓



あまりゴーヤが得意では
ないですが、ゴーヤをアピールして
作りました。ねーんの
食べたないんですね…。



夏の鬼出

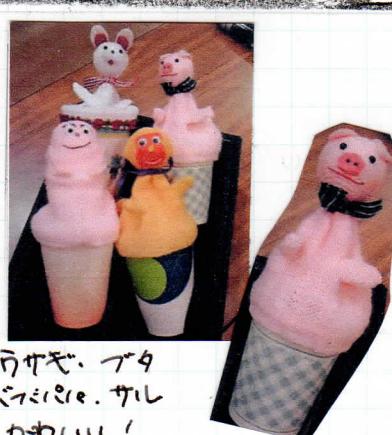


此店もたくさん。焼ソバ、
フランクフルト、拉麺、串カツ...



町内をねり歩く祭車、警察の方にもお願ひして町内をから歩ほす。

なかなか言家革な内容です。
青森まで見学に行、たと
いつ「ねぶた祭り」を模した
祭車も拍手満団でした。



市で十四回にわたって行われた「読み聞かせ講座」で各講者の方がお持ちになっていた小道具です。紙コップと手袋を使って作っています。

あ・料理

冬瓜の中華風サラダ～

1. 冬瓜の種と
・冬瓜 1/4
・タカラ瓜 1本
・ドレッシング
・醤油 大さじ2
・酢 大さじ2
・ごま油 大さじ1

1. 冬瓜の種とワタを除き皮を薄くおきます。

2. 適当の大さじに切り分け、薄くスライスします。

3. 塩少々で塩もみし、10分
冷蔵庫に冷やしておきます。

 - ・冬瓜 1/4
 - ・タコの爪 1本

●ドレッシング●

 - ・しょうゆ 大さじ2
 - ・酢 大さじ2
 - ・ごま油 大さじ1
 - ・さとう 大さじ1

4. その間にアーバンガの
材料を混ぜて今度は
冷やしてあります。

6. ジと冷ましておこした。ハーバー
ハグで混せて出来上がり。