



4月といえは、始まりの季節... 新年の始まり... 入学を始める... 会社として... 新年の始まり... 入学を始める... 会社として... 新年の始まり... 入学を始める... 会社として...



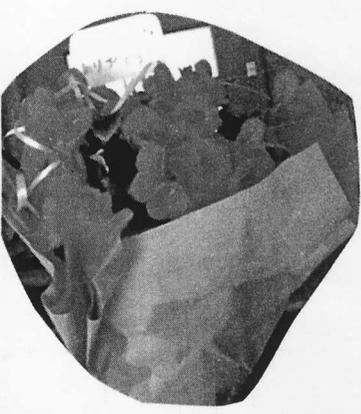
今回は、ホワイトデーに大奪闘!!

先回3月号で娘のバレンタインデーの友チョコ作りについて話した... 今回もホワイトデーに付き... 予定外のお友達から頂いたお返しと仲良しの友達の...



今年度最後のスクールサポーター

幼稚園で未就園児対象の園開放を年に5回程やっており、娘の幼稚園の主任の先生に声をかけられ、早、5年程経ちました。その間、メンバーも変わりましたが、今は4人で何とか続けております。全員が仕事を抱えておられるので、時間が限られてくる中、準備も大変な時期になりました。毎日の中で、重い時間はなっていないです。そんな中、3月だけは園児のためにプログラムを準備し、小学校クイズなども出しなごら、楽しいひとときを過ごしました。最後にスクールのサポーターにきれいな花の鉢植えを頂きたいと思っております。



話題の塩麹

【材料】乾燥麹 200g、塩 70g、白湯 300cc

作り方① 麹に塩を入れ、しっかりと混ぜ合わせる。麹が固りの時は、白湯にもみほぐす。② 白湯を入れ、かき混ぜる。③ フタ、又はラップをする。④ 完全に締め、緩くフタをする。

4. 常温保存し、一日一回かき混ぜる。⑤ 固間たら、できあがり。冷蔵庫で半年持つ。

春の庭で... スイセンとツルギキョウが美しく咲きました。



塩麹は、炒め物、煮物、シチューと、万能の調味料といわれています。基本は、塩の代わりに使うと、賞えれはよいと思えます。

※トリ胸肉の塩麹焼き

【材料】トリ胸肉 200g、塩麹 大さじ2、オリーブオイル、ニンニク、こしょう

① トリ胸肉を食べやすい大きさに切り、塩麹と一緒に保存袋に入れ、一晩なじませる。② フライパンにオリーブオイル、ニンニクを入れて香りをだし、ニンニクを取り出す。③ トリ胸肉をこがさないように、火を通す。こしょうをかけて完成。

野草の、スミシビです。パンジーやジャコウに負けず、きれいな紫色です。

