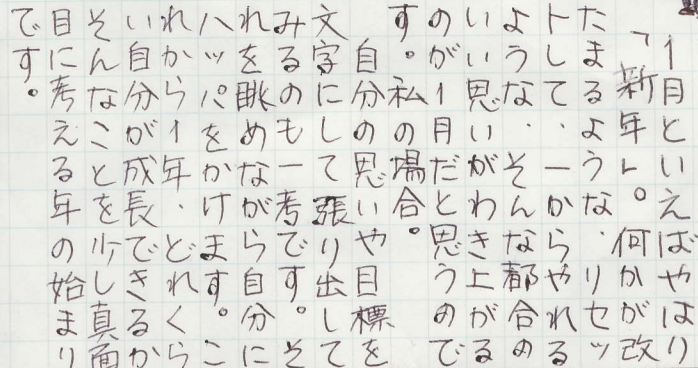




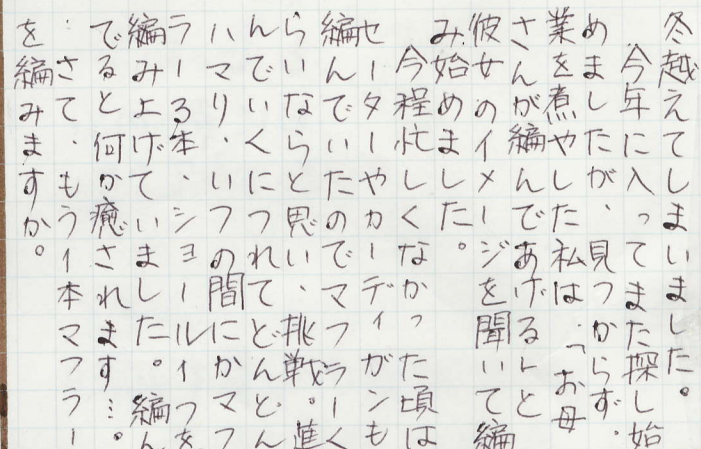
なして女のてら
 かうのいあ中
 ない頭ま之
 かるがのしに
 見ようし中マ
 つかのには。フ
 からのりはど
 であし飲う娘
 ひすが存しいが
 とが在マ彼し



クリスマス夜

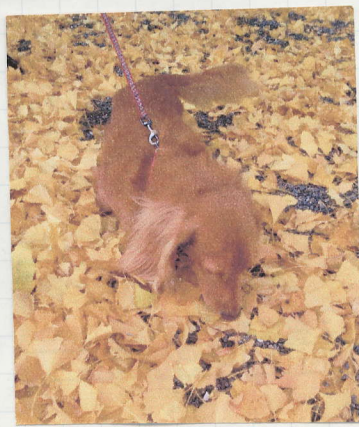
子ともが大きなるに
つれ、大人にとつてもク
リスマスは特別なイベン
トでなくります。雪の
予報が出ようものならは
事や大掃除の心配が先に
立ち、ホワイトクリスマス

それでも仲良しと集ま
ってごちそうを囲むのは
楽しいもの。今年はずき
んを焼いて友たち家族と
食宅を囲みました。いつ
かワリスマスに家にいる
こともなくなるだろう子
どもたち。それまではこ
うやって一緒に過ごした



我が家にミニチュア犬
ツクスフンドのリブがや
つてきてもうすぐ8年に
なります。近くのお寺の
立端なイナヨウの木の下
で写しました。

今ではすっかり家族の一
員。でぎるたいです。一
緒に過ごしたいです。



作り方

いよいよ師走も押し迫つてくると毎年悩むのが「お節料理を作るか作らないか」母も毎年のように悩んで結局は作っていました。独身の頃の私は「どっちでもいいのに」なんて思っていました。だが今になると「お雑煮だけ」の元旦は寂しい」という母の気持ちです。さて、今年の



たらこうどん



材料

牛人作

うとん
たらこ
バター
しゃうゆ
貝割・刻みのり
4王
140g
大さじ2
大さじ1と1/2
お好みで

作り方

4	3	ス	1
りをお好みで貝割や刻み	えて、手早く和える	1のポウルに茹でて水	ポウルにほぐしたたら
りを盛って完成		うじんを茹でる	こし、ゆ、バター
		を入れておく。	

必
 子た
 はな
 ゆは
 加は
 ば減
 マし
 ーた
 がら
 リ。こ
 ンバ
 でタ
 も。う
 の使
 のつ
 塩て
 分も
 が辛
 によ
 けし
 れう
 子明
 太