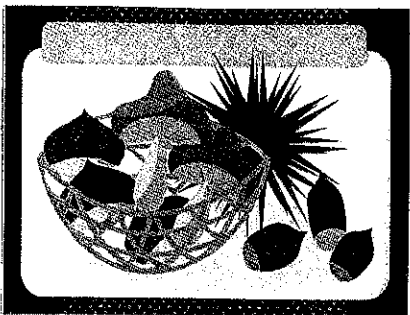


# 11月といえば



11月といえば本格的な秋の到来のような気がしますが、最近では冬のような寒い日が増えてきている気がします。長い夏が終わるとすぐに冬のようです。

## うわさのびやちゃん

以前テレビで紹介されていた名古屋のお土産「びやちゃん」を偶然見つけ、娘と二人で頂きました。びやちゃんは目はチョコ、羽とトサカはホワイトチョコ、胴体はスポンジケーキ中はプリンでできていました。おいしいのはもちろんですが、そのかわりに針が刺さりました。



## コピー機が...

ホームページを制作している

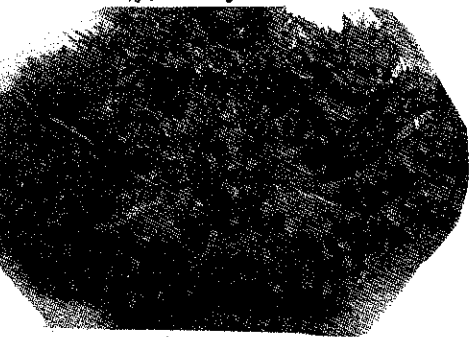
と毎回悩むのがコピーの文句。読んだ方がすぐにクリックしたくようなコピーを毎回ひねりだすのに苦戦しています。



●キッチン施工事例●  
収納たっぷり  
スツキリキッチン

## 花菱ガニのお土産

弟が北海道に旅行に行き、お土産に花菱ガニをもらいました。身はふつうのカニと変わらずおいしいのですが、甲羅が針のようでけがをしないようになむのが大変でした。

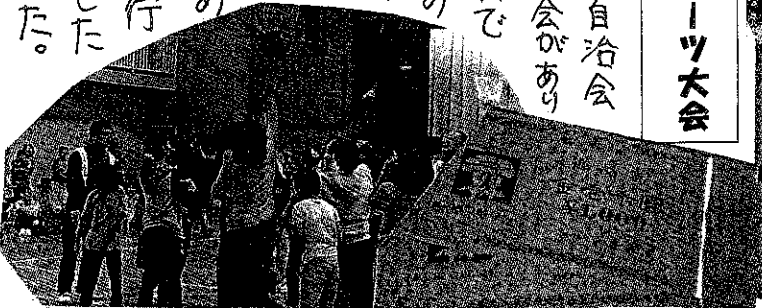


## 銀杏並木を抜いて

先日所用で名古屋へ出掛けました。名駅へ続く道に銀杏(いちょう)の並木がずっと続いていました。よく見ると所々にギンナシが落ちています。誰一人拾う人もない都会の真ん中、母に「さすが、幼い事だ、思い出しませんでした。」と拾いをしました。

## 自治会スポーツ大会

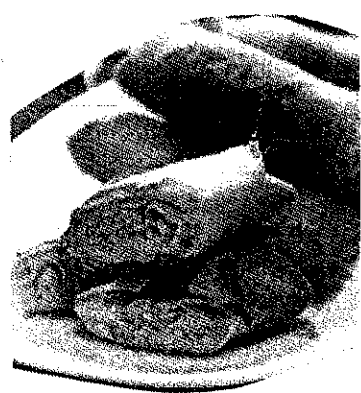
10月20日恒例の自治会主催のスポーツ大会がありました。20年の歴史で雨が降ったのは初めてということで、体育館に変更。心配でしたが、いっつか種目と取り止めることができる競技のみ行いました。雨でしたが汗流しました。



## 鮭とチーズの春巻き

### 材料：

- 春巻きの皮 8枚
- 鮭(今回は塩なし) 2切れ
- スライスチーズ(とけないタイプ) 4枚
- 大葉 8枚
- 塩・胡椒 適量
- 揚げ油 適量



1. 鮭は皮をとり1切れを4等分に切るスライスチーズは1枚を半分に切っておく
2. 春巻きの皮に大葉・チーズ・鮭をのせたら塩・胡椒をする
3. ②の手前の皮を少し巻いたら左右を折る奥側に水溶き小麦粉を塗りくるくる巻く
4. 170度の油でカラッと揚げる
5. 器に盛ったら完成です