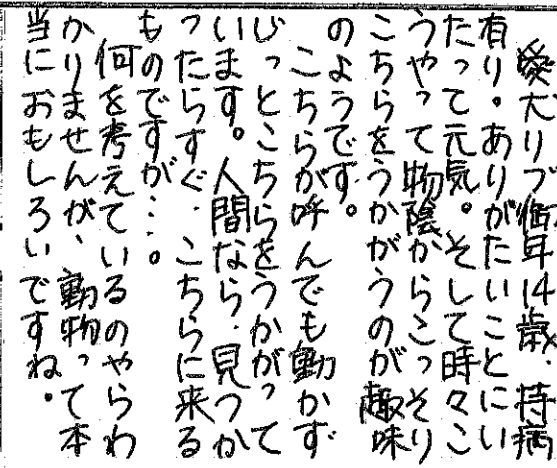


☀ 8月といえば ☀

浴、花火……。楽しいこと
ん、今年の8月は何が
定がありますか。私は今
の計、何も無いですが、
お盆には実家へ戻り、お
墓参りをしてこようと思
つています。皆さんも事
故に気を付けて、楽しい
8月をお過ごし下さいね

やうに羽州へも歸すべ



餃子は家の好物・羽
 子にはパリの特別にお
 好きは感じます。今は冷
 食品でおいしものです。凍
 いりますし、羽付きのものも
 あります。
 家で羽付きの餃子を作る
 には小麦粉を水で溶いて・
 蒸し焼きにするといネが焦
 ぎます・仕上げはネが焦
 げすぎたりベチャベチャに
 ならないよう目で確認して
 下さいネ・



なから消えていつてしまいま
した。残念。
これからはセンニクウが
玄關を彩つてくれるかなあ。
見た目は柄付きのまあいいキ
ヤンデイのようにかわいい花
です。花はドライフラウワに
なります。色も赤、白、ピン
クなどがあり、好みで選べま
す。
うちは赤いセンニクウの花
種が芽を出し、たくさんのが
咲くのが今から楽しみです

庭花を花類に生けてます

この季節、花がなかなかな
くて困ります。あじさいもど
ろろと終わります。来年もマ
れいな花を咲かせてもらうた
めに剪定をしました。その花
と、いつの間にか庭に根付
たススキの葉、何年か前に植
えたオトコエシの花などを花
びんに生けました。
オトコエシと一緒に植えた
オミナエシの黄色い花は残念

揚げなすの 南蛮漬け



4人分

- ◆なす…8個
- ◆にんにく…1かけ
- ◆ねぎ…6センチ
- ◆赤唐辛子…1〜2本
- ◆だし汁…2／3カップ
- ◆しょうゆ…1／2カップ
- ◆酢…1／2カップ
- ◆砂糖…大さじ1
- ◆揚げ油…適宜



① にんにくはみじん切りにし、ねぎは粗みじんに切る。赤唐辛子は水でもとし、ハタと種を取り除いて小口切りにする。

② 漬けダレを作る。鍋にだし汁、しょうゆ、酢、砂糖、赤唐辛子を合わせてひと煮立ちさせ、バットなどに移す。

③ 揚げ油を熱し始める。なすはハタと先端を切って縦半分に切り、皮目に斜め格子状に切り目を入れる。

④ 揚げ油が高温（小麦粉を同量の水で溶いて数滴落とすと、途中まで沈んですぐに浮く程度）になったらなすを1/3、1/2量入れて、強火で色よく揚げ、揚げたてを合わせた漬けダレに漬けて込む。残りのなすも同様にして揚げ、漬ける。

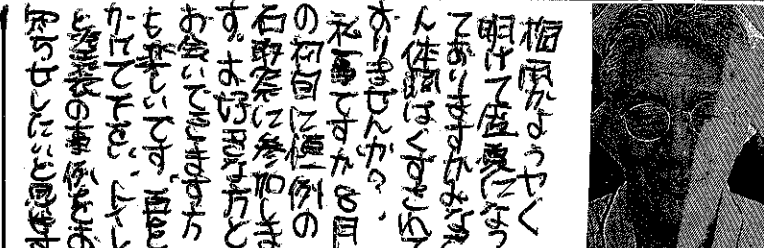
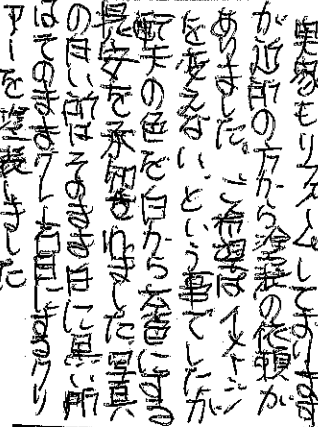
⑤ なすの粗熱が取れたら、にんにく、ねぎを加え、冷蔵庫で30分ほど冷やして頂く。

ご縁をいたたいたあなたにお届けします。

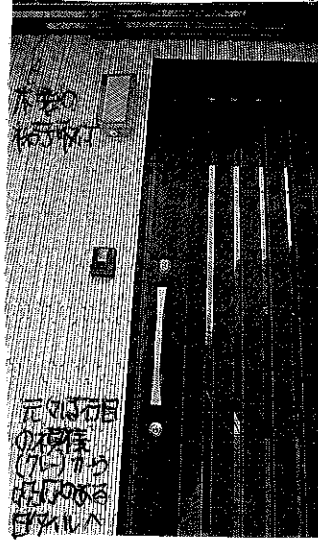
新聞會一期

「親子3代のふれ合いをするための資料があります。」

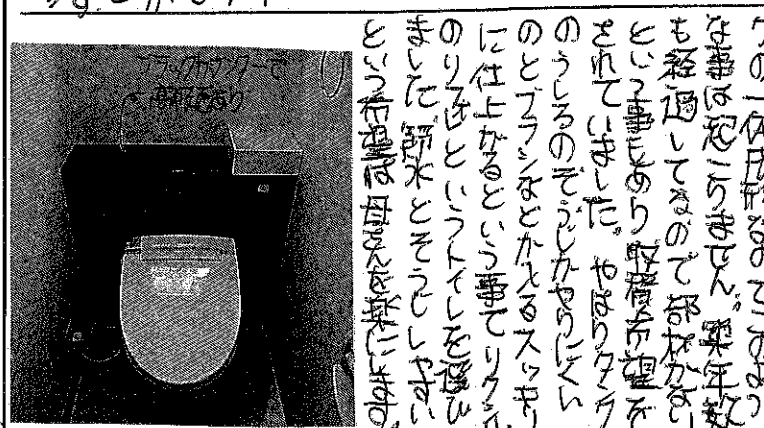
～出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように～



本誌の「新製品」欄に、
 いろいろの「新製品」が
 タンクの底の裏面を
 洗うための「新製品」が
 出た。これは「新製品」
 だ。これは「新製品」だ。
 今のタンク内を「新製品」



左側ドアの上と右サイドに
凸凹の大きいタイルをサイディング
ワを平ラにならしてから貼りました。
左側の上には木付で
椅子をつけてこちらもタイルを
貼って廻る人を此処より
くいと抑えます。全体のイメージ
としては、鉄系の色を茶色に
タイルで表現した感じで
塗装では不可能な効果は得る

[illegible]

血型 RHO A型 (第21)

力発行人: 17才-47才 ITONEN

小學生の頃は、リカが主で、サキは
主として後援者であり、サキは
ソウボウとは地口合戦。
社会人学生の頃は、サキは
バク三味。オロチバク
サキは、サキは不出場。

伊藤彰彦(117)あきあき(7)
市1-0836: 桑名市上場50802
生年月日: 昭和38年11月17日
営業時間: 8:00~18:00
定休日: 水曜(急ぎ店下り)

URL: ITONENT機

HP: 080-4754-681

TEL: 0120-975-73

ALL VIA 112 N.

FAX: 0514-73-1719

Mail: info@citizen.jh

クオ・ト・バ 等語であり、目的
の用い 会話を主とする。
天候の情 面を主とする。
等語あり。お多摩の音

趣味 経歴
美しもの鑑賞 バイク(乗車) 一番は志事
(例) 鑑賞 乗車
日進 陽和中 高(陸上部で活躍)
東海大学 建築部