ご縁をいただいたあなたにお届けします。　令和2年4月号

一期一会新聞

「親子3代のおつき合いをするため」に変にこだわります。

～出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように～

シーツの切れ端でマスクを手作り

コロナウイルスの影響でマスク不足が広がっています。我家でも以前から買っておいた在庫分がそろそろ底をつきそうです。最近布マスクが注目されています。私が子ども頃は給食当番の時使っていました。そこで家にあった切れ端の布、それと百均で買ったガーゼハンカチを使って作ってみました。いよいよ在庫が尽きたら使ってみようと思っています。

4月といえば

コロナウイルスの影響で世界中に大きな影響がでています。イベント関連は軒並中止・卒業式も入学式も規模が縮小、あるいは中止。オリンピックも心配です。我家でも仕事・娘の学業など、色んな所に影響が出ています。今はがまんの時。そんな中でも何か小さな楽しみを見つけていきたいですね。

毎日を過ごして

お買い得のニラでチヂミを作る

春が近づいてニラが安く手に入るようになりました。ニラといえばぎょうざの具に入れたり、卵と炒めたり。活用法は様々ですが、韓国料理のチヂミもおススメです。

少しの小麦粉と卵にニラをドッサリ。フライパンにゴマ油をしいてお好焼のようにうすく、ただし薄く広げ両面カリッと焼き上げ、食べやすいサイズに切り分け酢じょうゆで頂きます。安くおいしく栄養満点の一品です。

出産のプレゼントにとんぐり帽子

先日、友人にお孫さんが産まれることを聞いて、久しぶりに編み物をしました。流行りの「ドングリ帽子」に、女の子というのでお花を付けてみました。カギ針なのでサクサク編めてしまいます。

今度は何を編もうかと何だかワクワクしています。とりあえず、リブの服を編んでみようと思案中。リブの服はダックスなのでなかなか服が売ってないのでがんばって作ってみようと思っています。

リブにもとんがり帽子を編んでみた

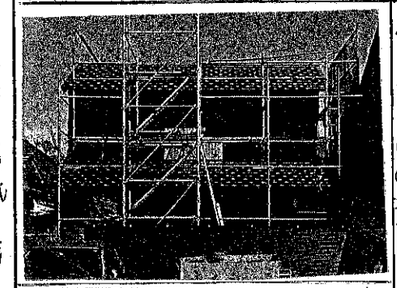
とりあえず、余った少しの毛糸でリブにとんがり帽子を作りました。被せてみると、なかなか似合っていて、みんなで大笑い。でも、すぐにとれてしまうので、今度はちゃんと耳の穴も作ってかぶれるようにしようと思っています。

キャベツたっぷりの合挽きミンチのお好み焼き

材料　2人分

お好み焼き粉…30g
水…50cc
キャベツ…1／4玉
合挽きミンチまたは豚ミンチ…90g
天かす…25g
卵…2個
油…大さじ1
ソース、マヨネーズ、鰹節、青のり
適宜

作り方

①ボウルにお好み焼き粉と水を入れてダマが亡くなるまで混ぜる
②みじん切りにしたキャベツと、合挽きミンチを入れて混ぜる
③天かすを入れて混ぜる
④卵を入れて混ぜる
⑤フライパンに油を入れて温める。ボウルの中身を全て入れ、平らにする
⑥フタをして中火で2分半焼く
⑦ひっくり返したらフタをして弱火で3分焼く
⑧フタを取って1分焼いて表面をカリッとさせる
⑨半分に切ってお皿に乗せ、ソース、マヨネーズ、鰹節、青のりの順にかけて出来上がり

今日も先日の左官工事の仕上がりをお客様のお宅へ確認に行ってきました。