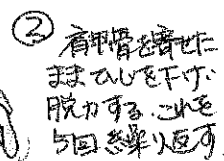
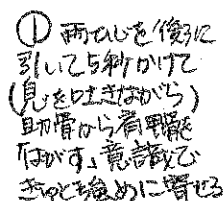
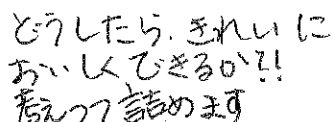


「幾子 3代のお花合い直されたの、寛政に於ける。」

～出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように～



著段お弁当を作ることはあ
まりないのですが、何に何回
かは作る機会があります。た
まに作るからこそ応用がきか
ず、ネットを検索してみると
あるわ、あるわ、美しいのや
ら、おいしそうなのやら、か
わいいのやら、ありとあらゆる
お弁当が紹介されていて思
わぬ良入ってしまします。そ
こで自分でも作ってみました
これから楽しんでみながら作り
たいです

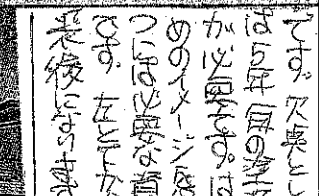
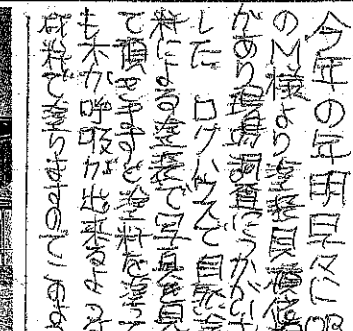


とにかく首から背中人のこり
がひどくて、痛くて。整形
外科に通い、電気を流したり
リハビリをしたりしてもな
なかよくならいせん。何か良
い方法はないかとパソコンを
検索。そこで見つけたのが、
肩甲骨をはがすストレッチ。
とりあえず理屈は抜きにして
歩きながらでもアレビを見な
からでもごったんと感じたら
やっていきます。コレ、結講師



悩んで買った多輪煙が少く、肉魚が焼けず、それもあいし
いのですがオスメは石焼
芋・本当に甘くておいしく
焼けるのでオマツにピッタリ

ある調査ではオス犬は活
発で甘えん坊。メス犬はマ
イペースで大人。しるべは
まったくとオス犬の性格その
もの。やんちゃで甘えん坊
でもかわいくし
てかたないです。



白々なつた都がかもこ
れいになつてゐるのや
りかると思ふが、
窓枠にアを懸けての
後の二は空で、では
上げました。ち年毎
の塗漆をして、壁と
このせめてを、使つて
ものになつてゐる。

[illegible]

カリカリベーコンの
ごぼうサラダ



4人分

ごぼう…1本
ベーコンの薄切り…4枚
パセリのみじん切り…大さじ3〜4
塩…少々
酢…少々
サラダ油…少々

◆ソース◆
マヨネーズ…大さじ5〜6
しょうゆ…小さじ1
粒マスタード…小さじ2
玉ねぎのみじん切り…大さじ4
レモンの絞り汁…大さじ1
塩・こしょう…少々
パセリのみじん切り…少々

作り方
①ごぼうはたわしで洗って、斜めに薄切りにしてから細切りにする。水にさらしてアクを抜き、塩、酢を加えた熱湯で茹でてザルに上げる
②ボールにソースの材料を入れてよく混ぜ合わせる。ごぼうを加えて混ぜ、しばらく置いて味をなじませる
③ベーコンは半分に切って、フライパンにサラダ油を熱してベーコンを入れ、カリッとなるまでゆっくり炒める。ペーパータオルの上で脂を取り、細かくちぎる
④ボールにベーコン、パセリのみじん切りを加えてざっと混ぜ合わせる

[illegible]