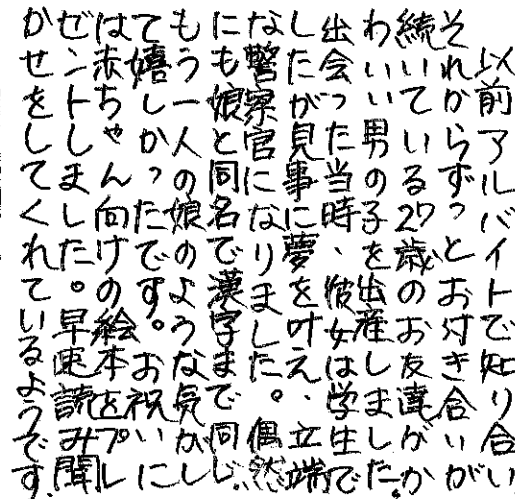


～出合いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように～

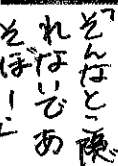


娘。今回ハバスクネーズにいる
ギに挑戦。私たちのようには本
を買った。代と違いい、携帶で検
索すればあつといふ。階に何十
何万といふレシビが出ても
す。とはいへ、ここから選抜
するものもなかなか大変。手間
が少なく、味は良く、失敗が
少なく。そして、出来上が
ったケーキはなかなかの味。
おいしいケーキを頂ける身し
み。反面、洋菓が心配。



かわいい赤ちゃん癒される

かまに暑い日が続くようです
あつた涼しさを感じるときは
まずと気がつく。秋の元氣な
声になろうかと聞ておきの夜
になりまして暖かい季節になる
にはもう湿った土を歩くと
何だかしらいい匂いがする
のではならない大きな力がか
かる。

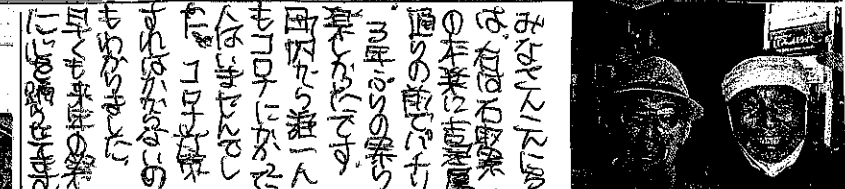


「か、ねえ、あそぼうよ」
「は、やめてー!!」

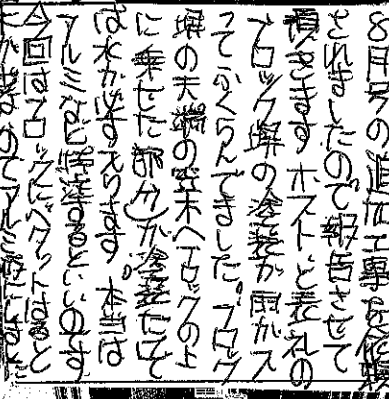
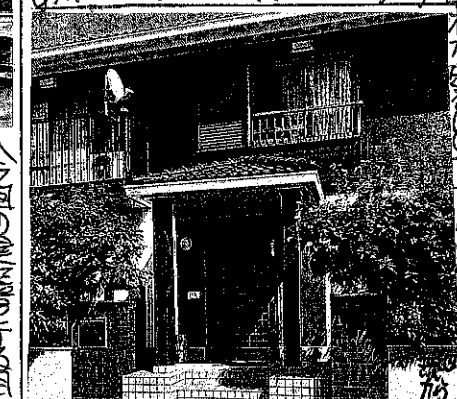
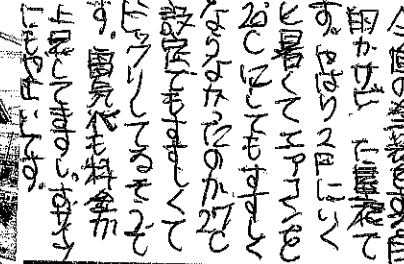
生後半年になるヒークルの
かづ君が家に遊びに来てくれ
ました。かづ君はやんちゃで
かりのつても元気なオスの
ワンちゃん。麻がりのしるべ
はかづ君のあそばさうに攻
に逃げまどうばかり。結局
屋の一審問うこまで逃げ場
づ君が入つてこられない。

ワンが怖くて逃げ回るゝ

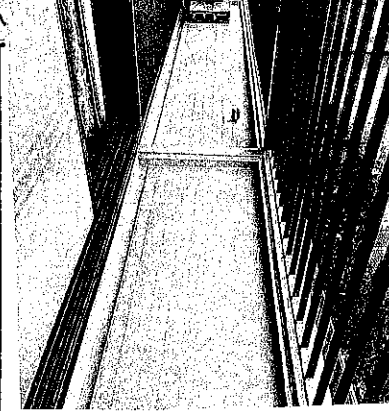
おーだんげかいけ結しオちてクルの
ら匹夜、まら場、局攻るヌヤく
ずも違今せ動、が部撃ベの

[illegible]

8月号の道化王事をお楽しみ
 を願うしたので報告をせて
 頂きます。ホストと表れの
 フロックの塗装が雨かス
 ッてふくらんでました。フロク
 解の天端の空木へフロクの上
 に乗せた部分か塗装にそ
 る木が必ずあります。本意は
 アルミで塗装するに決ま
 った。今回はフロクにフロクは
 木が乾かしたのでフロクの上

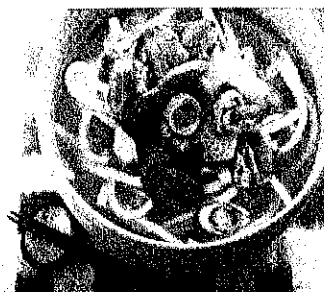


先田の杭もどバギルキに
計りていまだにエクスも
の通り断水しました。ビス
の上から打ちつた所に
もろろん断水しました。放
つてあとで再入、幕板が
下してしまひます。かゝる
真中あたりにつては、
服を脱ぎ、このままに
たて下地か木を食ひて
いてしまふのが町付まじに

[illegible]

716 ITONEN
 茨城県つくば市
 江戸 50802
 1998年11月17日
 18:00
 急ぎは目下
 金庫、バイク
 陽和中
 専門学校
 URL: ITONEN
 HP: 080-4154-6813
 TEL: 0120-975-731
 FAX: 094-73-1719
 Mail: info@itonen.jp
 一番は吉事
 陸上競技場
 建築研究科

けんちゃん
うどん



4人分

材料

●里芋…4個

●ごぼう…1／2本

●にんじん…1本

●生しいたけ…4枚

●こんにゃく…1枚

●油揚げ…1枚

●白ねぎ…20センチ位

●だし汁…6カップ

●うどん…4玉

●塩…小さじ1、しょうゆ…大さじ4

●砂糖…小さじ2、ごま油…大さじ2

作り方

① 里芋は皮をむいてひと口大に切る。
ごぼうは皮をこそげて、幅3×4ミリの斜め切にし、水でさらしてアクを抜き、ザルに上げる。にんじんは縦半分に切ってから斜めの薄きり、シイタケは半分に。こんにゃくは手でひと口大にちぎり、熱湯でよく抜きをし、ザルに上げる。油揚げは油抜きをして細切りに。ねぎは幅5ミリの小口切りにする。

② 鍋にごま油を入れ中火で熱し、ごぼう、人参、こんにゃくを炒める。脂が回ったらだし汁を入れ、強火で煮る。煮立ったら弱火にしてアクを取り、15分ほど煮たら里芋、しいたけ、油揚げを加えさらに10分煮る。塩、しょうゆ、砂糖を加えて10分煮る。

③ 別の鍋でうどんを茹で、流水で洗い、水気を切ったら②の鍋に入れ温める。

4人分