

「親子3代のあわき合いをやるため、質はたかります。」

へ出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように～



天井のデザインも
美しい吹上階の
大階段

A black and white photograph showing a large, ornate staircase with a decorative metal railing. The staircase is set against a dark, textured background, possibly a wall or ceiling. The railing features intricate scrollwork. The staircase leads up to a platform or balcony area. The overall style is classic and elegant.

クリスマスクッキーを焼きました

交代!



新しいベットがお気に入り

寒くなり、シルベのベツト
を買いました。シルベはエ
ミロと小さいので、小さいベ
ツトを買ったのですが、全く
使おうとしません。
そこで今回は、と回り大急
ぎのふわふわと暖かそうなベ
ツトを買ってみました。する
と、写真のように気持ち良
さそうにスヤスヤ寝ています。
今回は、もうやうや二人でく

れた。人間は、
ベットの隅に
方が、ゆくり
寝られて、分
いいです。の
とはいえず、
眺めると、狭
ちその上には
から寝るのも
せ、シルベス



娘が買ったドーナツ
食べるのかもしれない！



今日の Pasta は
600円、お値
打なうに4割
オススメです。

正面にカ標は1906年に建築



材料 3、4人分

- 白菜：1/4株約500g
- 豆腐：1/2丁
- 白ネギ：1/3(60g)
- 鶏ひき肉：300g
- 塩・砂糖：各小さじ1/4
- A鶏からスープの素：小さじ1/2
- Aマヨネーズ：大さじ1
- Bすりおろし生姜：小さじ1弱
- Bパン粉：大さじ2
- B水：900ml
- Cみりん、しょうゆ：各大さじ2
- C鶏ガラスープの素：大さじ1強
- Cオイスターソース：大さじ1弱
- Cすりおろし生姜：小さじ1
- 緑豆春雨：40g
- 塩・粗挽きコショウ：適量
- ごま油：小さじ1

作り方

- ① 白菜はざく切りにし、豆腐は重ねたペーパータオルで包み、レンジ600Wで2分30秒加熱する。取り出して新しいペーパータオルで余分な水分をおさえる。白ネギはみじん切りにする。
- ② ボウルに鶏ひき肉とAの材料を順に入れて滑らかになるまで練り混ぜる。さらに①の豆腐、長ネギ、Bの材料を加えてよく混ぜる。
- ③ 鍋に水を入れて熱し温まってきたらCの材料と白菜を入れ、中火で強火で煮る。2、3分したら丸めた③の肉だねを加えてしっかりと火が通るまで煮込む。
- ④ 春雨を加えて味見をして必要なら塩で味を調え、火を止め、ごま油を混ぜ粗挽きコショウを散らす。

血液型 RH④A型 (B24才)
 社会人1年目 (1才)
 小学生の頃は水泳好き
 車は運転しており、
 ソフトボールでは地区大会出場
 社会人学生の頃はサッカー
 バックミッドフォワード
 では耐久走にも出場。
 リフォームは与段であり目的は
 家族間の会話を増やす。
 毎週家族が訪ねてきて
 話すことを喜ぶ。お茶の時間
 は自分の好きな音楽を流す。

会社名: リフォーム ITONEN
 伊藤 彰英 (いとうあきひこ)
 市川-0836: 桑名市工場508の2
 生年月日: 昭和38年11月17日 (49才)
 営業時間: 8:00~18:00
 定休日: 水曜日 (急ぎはTEL下さい)
 趣味: 美しいもの鑑賞、バイク (モーター)、一番は仕事
 (例: 杉本真由美)
 経歴: 日進小、陽和中、桑名高 (陸上部で活躍)
 (リフォーム工事) 東海工業専門学校 建築研究科卒 (この町建築士)

URL: ITONENで検索
 HP: 080-4154-6813
 TEL: 0120-915-731
 FAX: 0594-73-1779
 Mail: info@itonen.jp