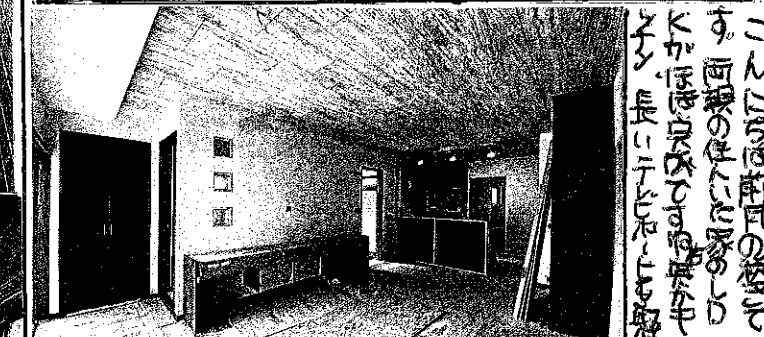
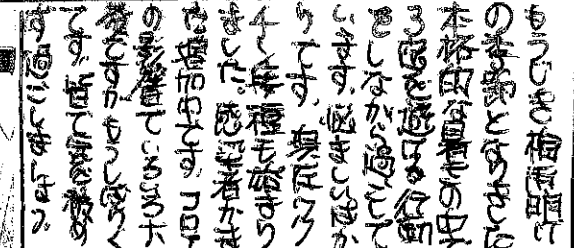


「親子、3代のあな合いをするため、真にここにあります。」
 へ 出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように〜

へ 出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように～



しました。キチンとある奥に
OKです。毎日は天井に植
木をとり付きます。誰か集
る人を招いてです。



二つに分たハイレにあらります。右よが施
 工後のハイレ1井になりまの左が1ト
 トイレの施行中です。便器を配付して
 完了です。此のハイレは少し狭かるた
 ので便器を何してがにふ派を配付
 しようとした。タカワハイレのうちにカウ
 マーと便器はねを懸に敷き下す。飛便
 を懸に下すにてもういふとす。ペン
 タンと便器には1つのせむらをとめてスリ
 ジナルを修てます。右便は2トのトイ
 レです。ハイレのセタウして風の便器を
 敷きのてす。右と左便には板でプラン
 泥板かまのります。カウマールは何とがまのり

7月といえば

7月といえは、夏の人口。お祭
りや花火大会などが次々と始ま
ります。けれどもうやら今年も昨
年に続き中止が相次いでいます。
ところがオリンピックはどうやら
開催されるらしいです。するの
しないの？ともやもやしている
うちにとうやら開催。コロナ
が広がることのないよう対策と
私たちを引締めなければ、
と思います。

するべは、今月4日に万歳
 になります。まだまだヤン
 ヤで元氣一杯に走り回って
 ます。しるべは大豆製品が大
 好きです。豆腐、納豆、何で
 もパクパク食べます。特に好
 きなのは、蒸し大豆。ゆで大
 豆より甘くおいしい。そのま
 まオマツ代わりにもオススメ
 です。蒸し大豆を見せに時
 のしるべは、こんな感じだす。
 ジツと見つめて催促していま
 す。皆さんも是非！案外
 ハマってしまうかもです。



うちの家族はレモンが大好き・レモン果汁を買ってきてもすぐになくなってしまします。ついにレモンシロップを作つてレト言い出す始末。シロップは皮つきのまま使うので園産のものを選んだいのですがお値段が張ります。そこでいッ
 そうのこととレモンの木を庭に植えることに。でも実がなるのはいつのことかしらう。葉しさに待ちます

先日。母の実家の土地に植えてある梅の実を父と娘と三人でとりに行きました。なっているなんて知らなくて。去年初めて知つて今年は三人で取りに行こうと約束していました。梅の木は思つたよりずつと大きく、20番もとれませんでした。おすそ分しても8キロ程残りました。梅ジュースを漬けました。実はそのあと残りをお父さんが知人と取りに行き、30キロ程収穫したそうです!! 梅の木に感謝。

トマト春雨

A high-contrast, black and white photograph of a dish. The dish appears to be a tomato-based stir-fry or sauce, with a large, dark, leafy vegetable (possibly spinach or chard) on top. The tomato is cut into pieces, and there are some lighter-colored ingredients, possibly eggs or onions, mixed in. The overall texture is very rough and grainy, typical of a high-contrast black and white photo.

トマト大……1個 糸切200g
乾爆香雨……100g
豚小間切れ……100g
うまみ酢……適宜
白ごま……少々
ごま油……少々
サラタ油……大さじ1
細ねぎ……適宜

- ① 春雨は片目に房す
- ② フライパンにサラダ油を熱し、豚小間切れを入れて強火でほぐすように炒める
- ③ 肉の色が変わったら一口大に切ったトマトを加え、さらに炒める
- ④ 春雨を加えて全体がなじむまで炒める
- ⑤ うまみ酢を加え、煮立てる。煮汁が少なくなったら火を止め、こま油を全体に混ぜ合わせたら皿に盛る
- ⑥ 白こま、細ねぎを上から散らす

※このレシピはお客様から「とてもおいしいから」と頂きました。夏にぴったりの一品なので夏になるまでご紹介を延期しておりました。ありがとうございます😊

先科草(20時葉中)