

令和3年4月号

Vol.116号(通算28号)

kurimaro
collection

先日、大友達の近くさん
とE.の加減で、
いいのを味わって新しく
間に美味しい食事をして
完食してしまった。お店の
奥さんには、とてもおいしく
美味しい食べ物を頂きました。

しるベックキーを頂きました

桑名かき氷街道に行きました
暑い夏も涼しげな桑名かき氷街道へ
参りました。市内の店舗で、様々な
氷を楽しめました。特に、名店が考
えた個性的でおいしい氷が楽しめ
ました。また、氷が食べられる店舗と
手作り氷が買える店舗など、色々な
氷が楽しめました。

桑名かき氷街道に行きました

自然な木に子供たちが10年以上の樹
木と一緒に咲く花。今年もまた毎年で
あります。彼岸花は、毎年咲く花で、元
気な花です。

ヒカンバナが満開です

作り方

①里芋は洗って皮に切り目を入れて耐熱容器に並べてラップし、電子レンジで2分30秒加熱する。人参と軸を切った椎茸は、5ミリ角に切り、鍋にしょゆ、かつおだしをついた人参、椎茸を入れてさっと煮る。同量の水で溶いた片栗粉で包み、電子レンジで2分30秒加熱し入れる。

②人参と椎茸を混ぜ、8等分して丸め、耐熱容器に入れる。

③片栗粉を混ぜる。

④里芋は洗って皮に切り目を入れて耐熱容器に入れ、電子レンジ(600W)で5分加熱。上下を返してさらに3分加熱する。皮をむいてつぶし、人参を混ぜる。

材料

里芋…500g 人参…1/2本 椎茸…4個

鶏ひき肉…100g 砂糖…小さじ2 しょゆ…小さじ2

料理酒…小さじ1 三つ葉…少々 しょゆ…小さじ2

片栗粉…小さじ2 塩…少々 かつおだし…1カップ

B A 片栗粉…小さじ2 片栗粉…小さじ2

4人分

里芋 まんじゅう

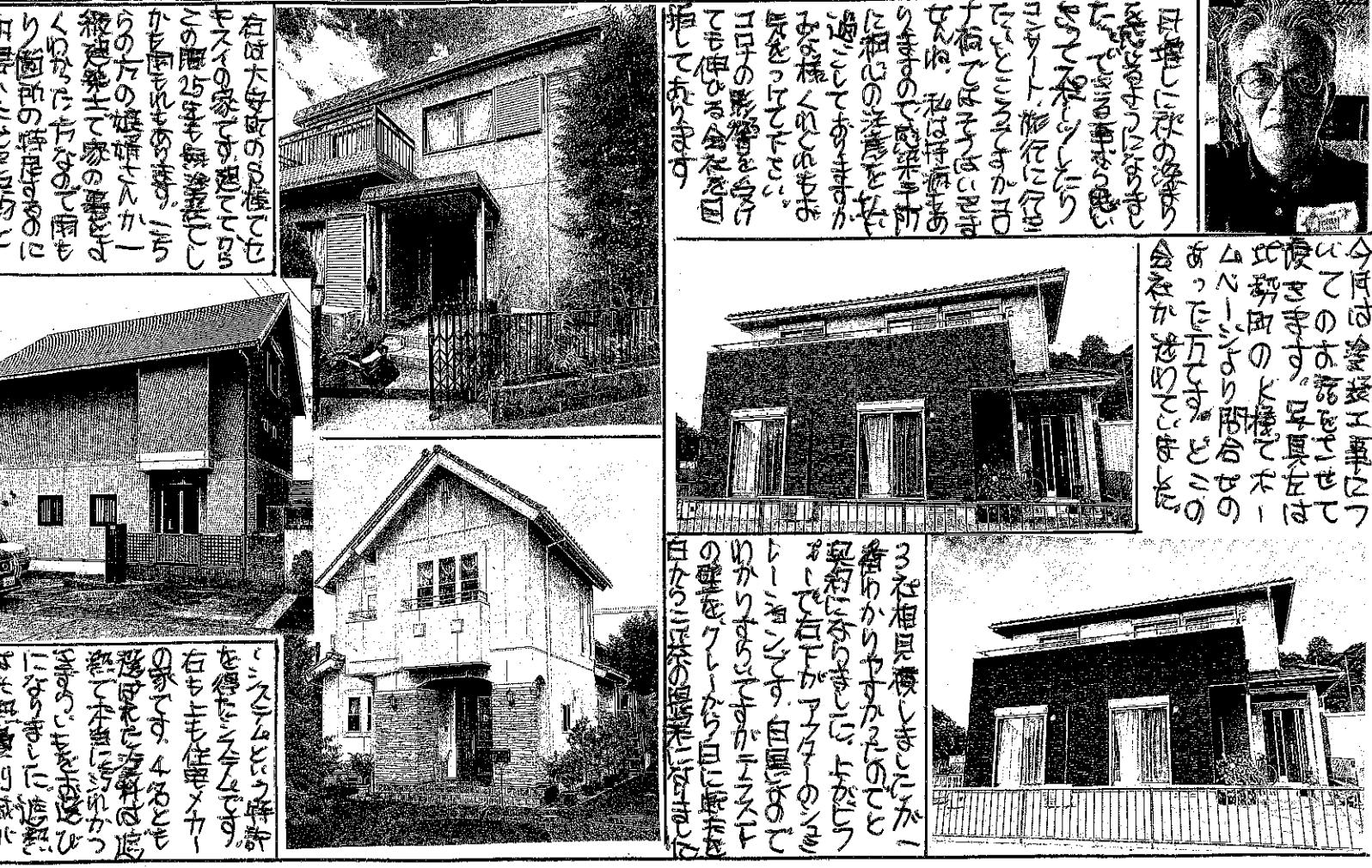
ご縁をいただいたあなたにお届けします。

令和3年10月号

一月一会新聞

「親子3代のあさ合いで作る、魚の味がります。

~出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように~



RHOA型(定番) 発行人: "ITONEN" 株式会社

伊藤都英(いとうあやめ)
〒41-0836: 桑名市立場508の2
生年月日: 昭和58年11月17日
営業時間: 8:00 ~ 18:00
定期日: 水曜(見合にて下さい)
趣味: 美しいもの鑑賞、ハイキング
経歴: 日進山陽高校、桑名高(陸上部でかけっこ30年以上)
東海工業専門学校、建築研究科卒(20年卒業)
URL: ITONEN.jp
HP: 080-4754-6813
TEL: 0420-975-731
FAX: 0594-73-1779
Mail: info@itonen.jp