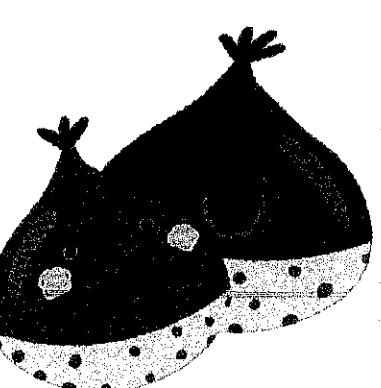


同じ格好→  
飞べややや…。  
ピョトリくつひ  
ややや…。

初めてして。しるべの友たちです  
しるべのおもちゃを買って  
きました。同じ大きさの犬  
のぬいぐみです。怖がりびび  
で今にも反たうちのいはいしるべ  
ですが、果たして：。  
最初、不審そうに見ていま  
したが、やがて、かみつき、  
引っぱり、回し、大暴れてしま  
う。しばらくすると、仲良くな  
る。よく夢の中。いい  
反たうちができる。

初めまして。あなたの運命が



11月といえば

私が子どもの頃、「せんそくに  
なるから」と兎物扱いでいってい  
たセイタカアワダチソウ。実は  
薬草として重宝されているのでは  
す。虫刺され治療、怪我の止血や  
や洗浄液として用いられ、腫瘍や  
リカではセイティブアメリカンズ  
の宣傳は薬草とされ、整腸利便  
力がせせらぎ怪我一民間薬として用い  
られてきに歴史がありまます。現代  
でもアトピー症の入浴剤や  
テイヒックに入れてハーブ布  
でぬいています。外なぬれ  
ました。ごめんね。

セイタウノハシウヒ



ふるさと納税でシーマイン  
マスクhardtを頂きました。  
その美しさもさながら、粒  
の大きさにびっくり!味も粒  
もちろん。さわやかさが口に  
はいに広がって大満足です。  
生産者の方々の苦労が伝わ  
りました。まことにうれしく思  
うござります。

昔ながらの  
道風。まだまじめなままで



最近、まつ毛で掃除していません。

材料	4人分
鶏もも肉…4枚(1キロ)	油…大さじ1
◆鶏肉の下味	おろしにんにく…小むじ1 黒コショウ(粗ひき)…小むじ1 塩…少々 しょうゆ…小さじ2
作り方	オイスターソース…大さじ1
①	ボウルに鶏肉の下味のおろしにんにく、黒コショウ、塩、しょうゆ、オイスターソースを合わせる
②	鶏もも肉は開いて厚さを均一にし、身に1センチ間隔で切り込みを入れ、皮を下にして置き、身に①を塗つて10分おく
③	②の身の表面の水分を取り、鍋に油大さじ1を熱し、皮目を下にして入れ、上から抑えながら中火で6分焼き、焼き色がついたら裏返して2分火を通す
④	③を取り出して一口大のそぎ切りにして器に盛り、鶏肉にお好みで塩などを付けてどうぞ

A black and white photograph of a whole roasted chicken, likely a Cornish Game Hen, resting on a bed of herbs and vegetables. The chicken is positioned horizontally, with its legs tucked under its body. Its skin appears golden brown and slightly crispy. A small sprig of rosemary or thyme is tucked behind the chicken's neck area. The background is dark and out of focus.

ご縁をいたさうたおたくにお届けします。

令和3年11月7日

日一ノ新月

発子3代のすき合ひ正すため、負にいたわります。

~出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように~



件名：RHOA便(横浜)  
支店名：学生の頃は日本で学んだ  
以前は英語で話す  
日本では日本語で話す  
個人学生の頃は日本  
で3年。オードバイク  
購入して本拠地。  
オムは日本でおり目的は  
公用事会話を聞く。  
最初は英語で話す  
日本語で話す  
自分の育成、英語での  
会話練習。

発行人：117-4700 ITONEN  
住所郵便番号(日本)：  
〒21-0836：新潟市西区508-92  
生年月日：昭和38年11月17日  
就業時間：8:00～18:00  
定住地：水曜(毎週木曜下り)  
趣味：美しいもの鑑賞、バイク  
経歴：日向山陽和中、新潟市立高  
リフク工業  
3年(1990)

URL: ITONEN.CITIZEN.COM  
IP : 080-9154-6813  
TEL : 0120-915-731  
FAX : 0594-73-11719  
e-mail: info@citizen.jp  
K) - 番号記入  
座標記入  
料金(20時迄)  
料金(20時迄)