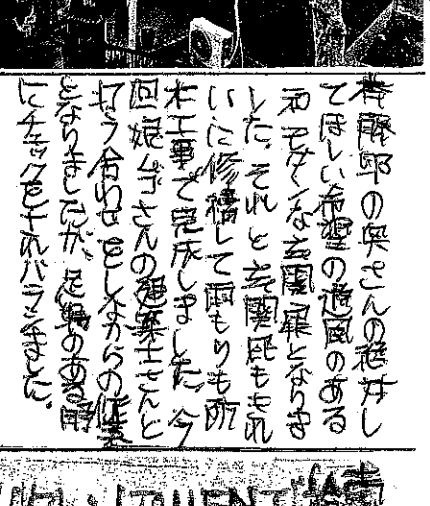
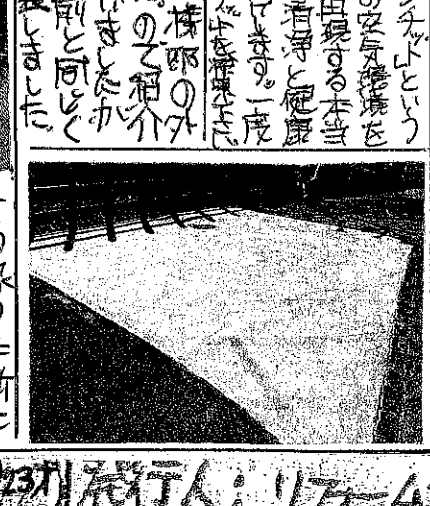
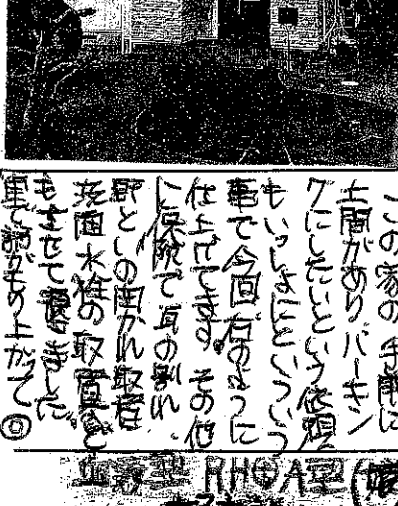
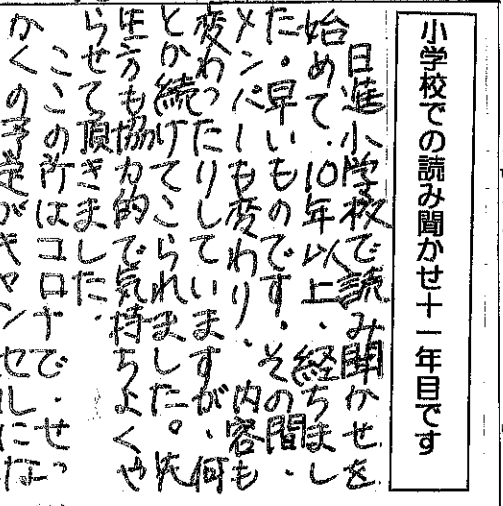
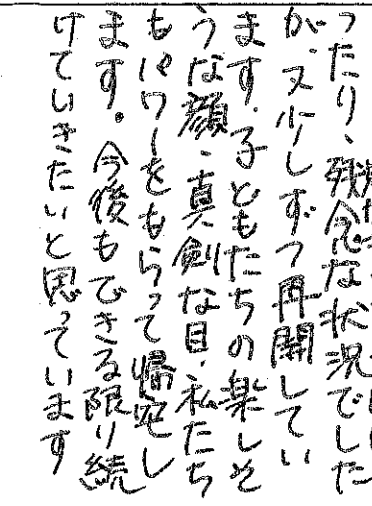
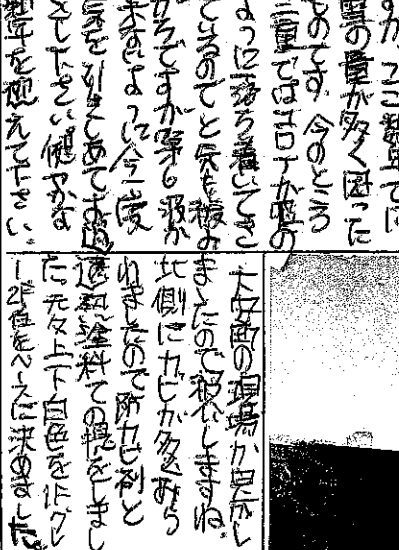
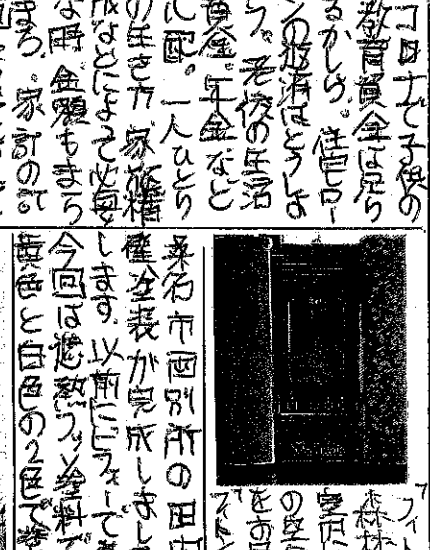
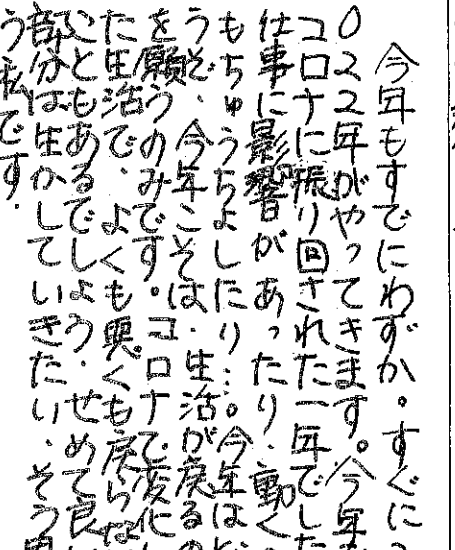
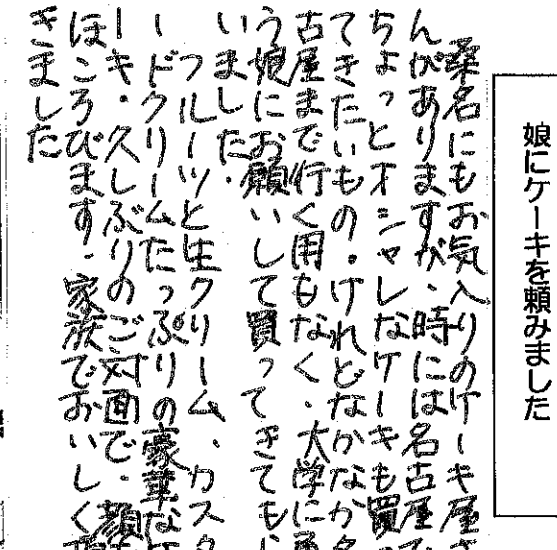
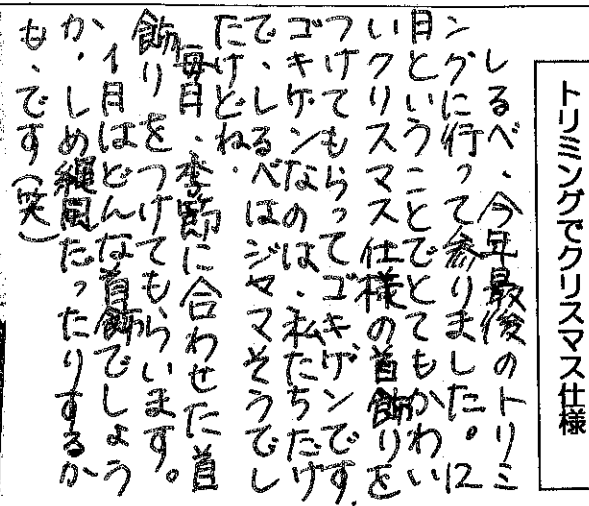


「親子3代のおを合しをするたの 實にたかります。
～出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように～」



材料

鶏もも肉唐揚げ用…600g
 じゃがいも…6個(800g)900g
 ◆煮汁◆
 みそ…大さじ3
 砂糖…大さじ2
 みりん…大さじ2
 酒…大さじ2
 しょうゆ…小さじ2
 水…1/2カップ
 バター…20g
 粗挽き黒コショウ…少々

4人分

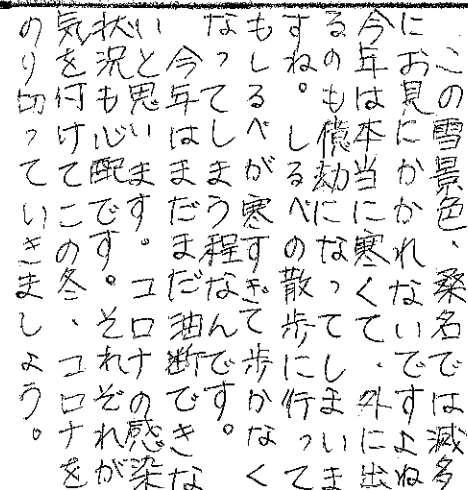
作り方

- ① じゃがいもは皮をむき、3×4等分に切る。煮汁の材料を混ぜる。
- ② 鍋にバター10gを中火で熱する。溶けて泡立ってきたら鶏肉、じゃがいもをいれてざっとバターをからめる。
- ③ 煮汁を加えてさっと混ぜ、煮立ったらフタをして5分ほど蒸し煮にする。
- ④ 全体を軽く混ぜ(水気が少なく、焦げそうであれば、水大さじ3×4を足す。フタをしたまま、じゃがいもが柔らかくなるまでさらに5分程蒸し煮にする。
- ⑤ フタを取って強めの中火にし、時々全体を混ぜながらじゃがいもが崩れないように注意。煮汁がほぼなくなるまで煮詰める。器に盛り、バター10gをのせて、粗挽き黒コショウ少々をふる。



[illegible]

「親子 3代のお付き合いをするため、第2回はあります。」
 ～出合いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように～



とにかく寒い、今年の冬も

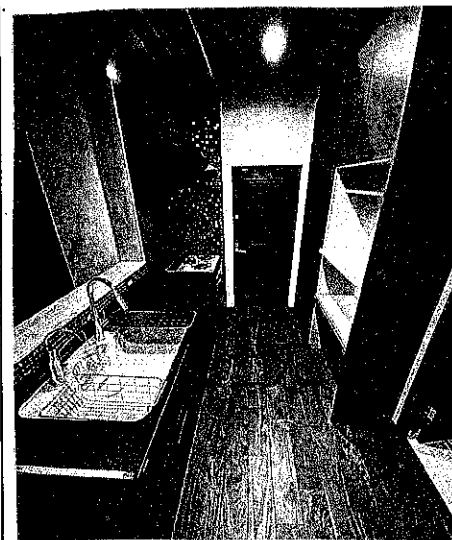
あいしのおまんじゅうで有名
 な桑名を代表するとりやさん。
 私も大好きです。そのとりやさ
 んから新しい名物が出来まし
 た。その名も「蛤」とら焼き。大
 きな蛤！にたっぷりのあんこ。
 甘さも程良く、ホリウムがあ
 っておなか一杯になりました。
 中々も新しいものあんこ入あ
 んが加わり、3つの味が楽しめ
 ます。
 桑名の新しい名物として、手
 土産にもオススメです。



とらやさんの新名物ー蛸どし焼きー

一年で最も寒いのが、1月
 から2月。でも今年は12月か
 ら、例年と比べるとずいぶん寒
 いです。ぬく、ぬくというのは、器
 にとっても同じなんです。よ
 調子が悪くなりやすいんです。
 よね。ユニフォームに掃除し
 ていると、長時間します。機
 だけども、人間くさくて、機
 しろいんです。人も機も
 テナンスが大切なんです。

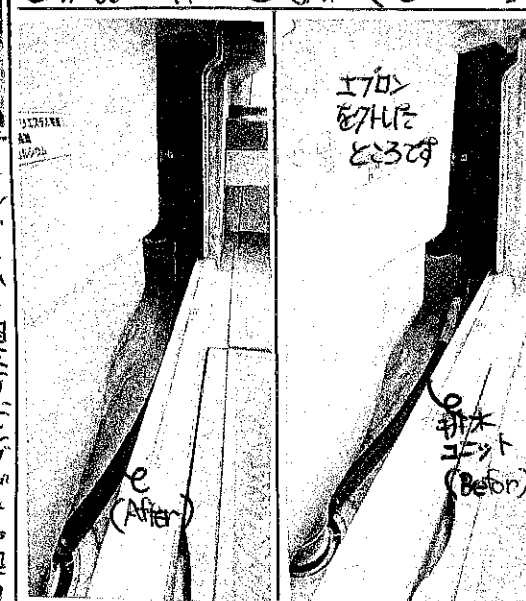
以前から何度が紹介してきます。秋田県
の庄の町の全園りそとの一部トリド
です。右側赤分を波面フロにしていますので
トリドとしては2坪狭くなって1重とした
ことで広かりを減らす。モチン果の右下
には作りつけのていじ台。モチン果の左手に
はオリーブ桐と丸き方が戸収納をスル。ま
り地震に倒れないようこちらを作り付け。天井
は素行の格子を取り組むタンにしています。



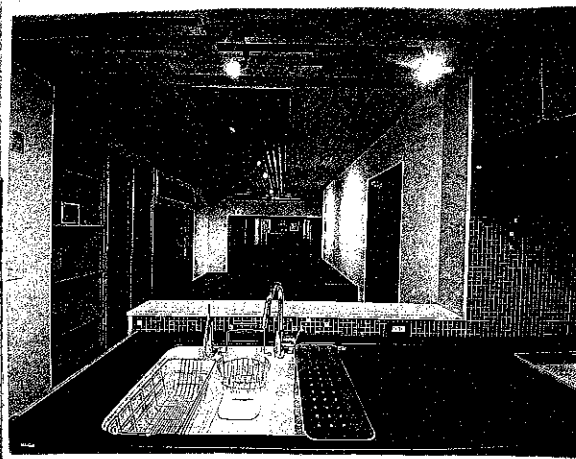
年始以来の感冒
お下で医療抗氣
もいつ迫してきま
うです。持病のあ
る私は然らず所
には本生に食を
使います。ここ各
時なからと昨早は
月がな休幹トレ
ニングを始めた何
断影実です。
58年にもなると皆
役休を勤かこな
ひのでけこうなま
うてかあります。が
その時間にも名
のなかりました。



先日、空社
工事の設備
より、システム
バスの排木のど
ころがしまつて
てお湯が貯め
ないと連絡が
り、様子を見
ました。右に
あるボタンを押
しても排水栓か
下がりません。
の取替で修理が
可能といふ事



位、左の壁の
うに浴槽サイドのフタ
(エプロン)をはずすと
排水口ニードが見えま
した。バンの中のフスマ
の動きが思ふより速ま
た。取替後が怪です。
スムと動くにはきつた



キツチンから頭目にシクテす。奥の
左側が和室です。もぎの木の切り上
部とレンシフト下部にもライクタイル
を貼りオシン云々に流石の天板ブラ
ックにしてあります。レンシフト裏でクマ
クマを隠して出しておきます。

黒豆、栗、りんご、お煮しめ、卵焼、ニル巻
たつた、ローストビーフ、ハム、が X ニュー



昨年のお話になりましたが、
何とかお断りしました。と
いつても賢うものもありま
す。あまり手をかけて作ら
なほとほびに作りました。

今年も何とかお節作りしました

姓名												性别		年龄		民族		籍贯		职业		文化程度		健康状况		婚姻状况		子女情况		其他情况	
1	王德胜	男	45	汉族	山西	工人	高中	良好	已婚	2子1女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
2	李小红	女	38	汉族	河南	教师	大学	良好	已婚	1子1女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
3	张建国	男	52	汉族	山东	农民	初中	一般	已婚	3子2女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
4	刘小芳	女	28	汉族	四川	护士	大专	良好	未婚	0子0女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
5	陈永年	男	60	汉族	广东	退休	小学	一般	已婚	4子3女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
6	赵国强	男	40	汉族	河北	干部	高中	良好	已婚	2子1女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
7	孙丽娟	女	35	汉族	浙江	医生	大学	良好	已婚	1子1女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
8	周大伟	男	55	汉族	湖北	工人	初中	一般	已婚	3子2女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
9	吴小梅	女	25	汉族	湖南	学生	高中	良好	未婚	0子0女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
10	郑永刚	男	48	汉族	安徽	农民	小学	一般	已婚	4子3女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
11	冯小华	女	32	汉族	江西	教师	大学	良好	已婚	1子1女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
12	周国强	男	50	汉族	福建	干部	高中	良好	已婚	2子1女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
13	李小红	女	28	汉族	广西	护士	大专	良好	未婚	0子0女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
14	陈永年	男	60	汉族	海南	退休	小学	一般	已婚	4子3女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
15	赵国强	男	40	汉族	重庆	工人	初中	一般	已婚	3子2女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
16	孙丽娟	女	35	汉族	贵州	医生	大学	良好	已婚	1子1女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
17	周大伟	男	55	汉族	云南	工人	初中	一般	已婚	3子2女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
18	吴小梅	女	25	汉族	陕西	学生	高中	良好	未婚	0子0女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
19	郑永刚	男	48	汉族	甘肃	农民	小学	一般	已婚	4子3女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
20	冯小华	女	32	汉族	宁夏	教师	大学	良好	已婚	1子1女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
21	周国强	男	50	汉族	青海	干部	高中	良好	已婚	2子1女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
22	李小红	女	28	汉族	新疆	护士	大专	良好	未婚	0子0女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
23	陈永年	男	60	汉族	内蒙古	退休	小学	一般	已婚	4子3女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
24	赵国强	男	40	汉族	吉林	工人	初中	一般	已婚	3子2女	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无	无		
25	孙丽娟	女	35	汉族	辽宁	医生	大学	良好	已婚	1子1女	无	无	无																		

オミクロン株、勢い
こいですね。小学校での
み聞かせもメンバーでリス
トを作ったものの、イー、エ
中止が来りました。一日
も早い終息を祈ります。

オミクロンで第6波。また中止に

とろける
牛すじ大根



4人分

材料 ゆで牛すじ(後記参照)……500g
牛すじスープ(後期参照)……適宜
4人分

大根…1／5本約250g
ニンニクのすりおろし…1〜2かけ
塩…大さじ1／2

①大根は厚めに皮をむき、大きめの乱切りにする。鍋に牛すじ、大根、ニンニク、塩を入れる。スープをかぶるくらい(目安は2と1/2カップ)まで注ぎ、さっと混ぜる。強火にかけ、煮立ったら弱めの中火(表面がふつふつするくらい)にし、10分程煮る。

②火を止めて、10分程おきます。煮立ったら弱めの中火で10分煮て、1

大根が軟らかくなれば、煮上がり。
器に盛り、万能ねぎとこしょうをふ

◆ゆで牛すじ◆
材料…牛すじ1kg

○過二三つがりの易を弗かず。煮立つ二

①鍋にたぎりの湯を溶かして煮立て、か

秒程姑でる。ザルに上げ、流水でよくも

み洗いする。汚れを指でしっかりとすく

② 週二①を入り、かぶるころいのか水を加

⑤金に④を入れたかきに、③の力を入れ、
⑥を④にかけて煮立て、アクがでる。

は取る

③アルミホイルで落としたをする。

④煮あがったらそのまま冷めます。大きめ

の一口大に切る

姓行人：リヲム工事 TONEN
 伊藤章孝(いとうあきと)
 〒1-0836: 桑名市 堀50892
 生年月日：昭和38年11月17日(男)
 営業時間：800~1800
 定休日：水曜(急ぎは下さい)
 趣味：美しいもの鑑賞、バイク
 (例巻、家具等)
 経歴：日進小・陽和中・裕野
 (リヲム工事) 東海工業専門学校 建築
 30年以上

URL: ITONEN 情報
HP: 080-4454-6811
TEL: 0120-975-731
FAX: 0594-73-1579
Mail: info@itonen.jp
（株）イトネ 一番は、志事
（専ら）部でいう事
院科卒（20時退校）

「親子 3代のおたかいをするため、算にまわります。」
 ～出合いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように～

「親王 3代のあつた合いをするため、實に23ナリあり。」

～出合いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように～

ようやく寒さが緩んでくるのが
 3月。今年は特に寒さが厳しかつ
 たのでなおさら春が待ち遠しいで
 すね。
 さて3月は別れの季節、旅立ち
 の季節でもあります。私事です
 が娘もようやく大学を卒業し、社会
 人となります。父山の方に助けて
 頂き、今度は少ししてもお役に立
 れば、と親は思いますが、当分助
 けて頂く方です。(笑)

写真ではわかりにくいかもしれませんが、娘にピッタリとくっつき、絶対分離はないところからをにらみつけているシルベ。最近では娘が歩けようとするとき怒って攻めつける。とする困ったシルベです。

大きすぎるハンカチびっしょり……

先日、イオン茶屋店に映画を観に娘と2人で出掛けました。映画を観終わり、何か食べようということになり、インドカレー屋さんに入りました。

10分程待って注文したナギンカレーとナンが出てきました。その大きさにビックリ！とのお店でもナンは大きいのですが、こちらではこれまでに中で最大の丸くして頂が食べられないうち帰るに頂が自定に帰りました。



感謝の気持ち
 感謝の気持ち
 感謝の気持ち
 感謝の気持ち

柚子は捨てるにふてがありません

柚子は捨てるどころがありません

両親といふに、住んでゐた家の
リファームでトイレもいゝにしました
1日か、ころうになります。た々のサイエ
ンティフィックな、科学的な、ものをも
トア入口廊下まで押はしました。手
洗ひもトイレ、浴槽もあるカウター付のもの
を別に取付しました。収納はカウター
上と手洗器下にあり十分なものですよ
うと思ふと、手洗器上にもカウターか
あり、お風呂の隅を飾つてゐるんですよ。

こちらには2戸のトイレの完
成の写真です。手洗いは付の
シャワートイレでした。今回奥
行かないためにタンクレス風の
トイレを4基入。これもタンクあり
です。2戸は水圧の不足により汚物
が流しても残る事がありますのでタン
ク有がおすすめです。照明はバルブの
色付のものをしました。花壇、ヒメ
などもいれたと書いています。スプレー付き

日中は暖かさを感ぜられようとして、ずいとうオシタロンをピークを超えたのかと思えるように、さすがに御断りな場所です。おまじん屋をつづらぬてみるでしようかいとかきこいてしまふか。町田の商店会長の役割を終るまでとてます。

ロシアの戦争は反たです。

川中寺と同和生
 たらた知り合ひあり
 寓詔がありシ云云
 バストア下より本も
 れかあるとの事。樂
 17年ですからうらる
 な所か傷をます。
 左かバスターのバギーを
 取替しる所です。完
 成して車検をバスター

一本
 おいて
 わ一本
 このバスター
 使えて
 いたです。

トア下駄



材料

- 乾燥ひじき…10g
- ごぼう…1/2本
- にんじん…1/2本
- コーン…60g
- 枝豆(冷凍でも)…60g
- マヨネーズ…大さじ4
- すりごま…大さじ1と1/2
- 砂糖…大さじ1
- しょうゆ…大さじ1/2
- 顆粒和風だし…小さじ1
- 酢…小さじ1/2
- 塩・こしょう…少々

作り方

①●の調味料はポウルに含ませておく

②ひじきは戻して、千切りにしたにんじん、さがきにしたごぼうと一緒にさつと茹で、ざるに上げて粗熱を取り、水気を切る

③①のポウルに②とコーンを入れよく混ぜる

[illegible]

てい代わがミカ
すれがツールツ
家高ト番ハト

私にシテを
の美容シテす
院ののキ
代為ト。頃
はリには

毎月一度トリミングに連れ
ていくシルバ。人間よりすう
と手がかりります。毛が強い
縮毛なので、毎日ブラツミン
クも必要です。もうすぐトリ
ミングの日ですが、もう、ジ
ラんのとおりのおサボサ。こ
れが右の写真のようになわい
くしてもらえますが、三日目
を過ぎる頃には毛がくるくる

このブスちゃんがこうなるっ？

雨の季節
も楽しんで
ください



6月といえば

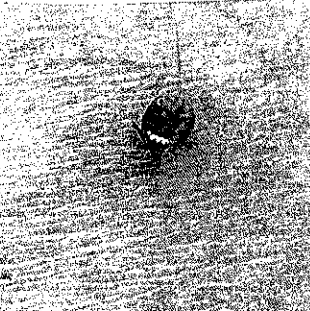
ご縁をいたたいたあなたにお届けします。

新聞會一期

「親子3代のお付き合いをするため、質にこだわります。」

へ出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように〜

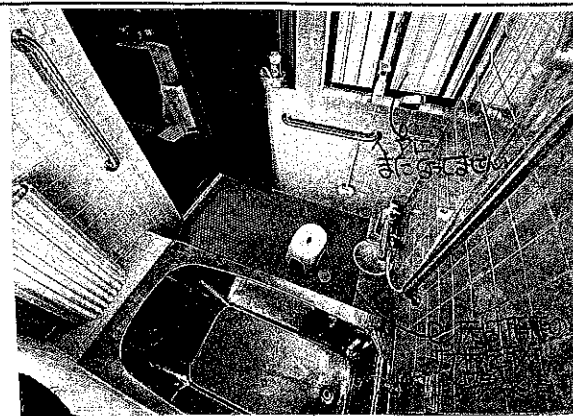
先日、お風呂を出たあと、脇
 腹に何かがついていたので、
 はらいましてか、とれませ
 ん。そこで力を入れた。はら
 ったらずとポ
 ロッとした。何だろうと
 思って見ると、まさかの虫
 かもそこら血が出て、しは
 らく止まりませんでした。急
 いで
 調べてみると、皮膚科へ行
 くとありま
 した。翌日、皮膚科へ行くと
 除く。麻酔をして手術とな
 りまし
 た。全快
 感。いや痛さ
 を感じない
 ので、気が
 付くのが遅
 くなりまし
 た。皆、後
 も十分気を
 付けて下さ
 い。



大変！ マダニに刺されました

6月といえは雨ですよね。でも最近では6月に雨が降らず、4月や5月に降ったり、雨が降っても首のようにニトニトとした雨が長く降り続くのではなく、集中豪雨で大きな被害が出たりと、すい分変わってきたように思えます。そういえばこの季節につきものだったカタツムリの姿もあまり見かけません。小さは生物たちが私たちに警鐘を鳴らしているのかも。

もあらう。ペアカラス十事も行は
す。然るにどう方とてですか。
効果はすこいです。ブラマートを
予備してましたが、既得のサシに
アタシメントを取付て△△にします。
ブラマートの取付不可のタイル面のため

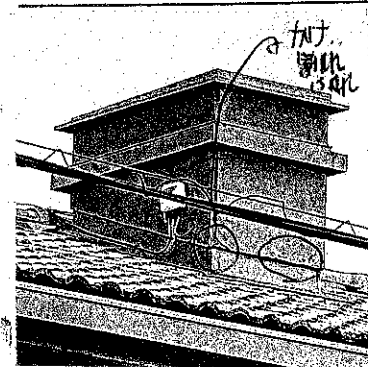


今年もつじ
ミフルヒスへの
衣替えですが今
年こそあやゆに
してゆまひんか
梅雨入りかと思
なうますかやはり
今年には生まれ育
った新町が石壁を
築物を決めたとい
連絡をとりつけし
に、新町とては、そ
やらのこころ不安な
気持ち半々です。外
は順序を決めて
す。25、26町では、ま
す。白分の負担は2万で

[illegible]

桑名のもかわいいお店！

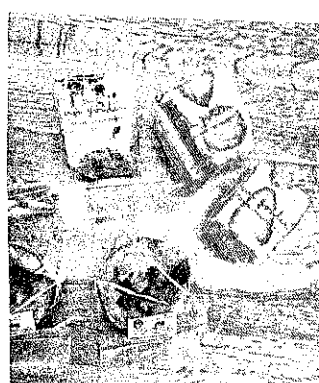
最近、桑名でおいしそうなかわいなお店を深してみました。週3、4日営業や、小さなスペースでの営業、奥にあるものです。ここ、ここ、3年の間に、家の近くにあるお店に行ってきたし、た。おしゃれでかわい。つ。ルーツサンドやマフィン。皆さん、も探してみては？



樹立に行き
 直を掃き
 樹脂をス
 が割れて
 ありまじ
 ン
 有

所に入りて
 バオムで
 の床が
 見て

はスーパーマシンの多くの種類のマシン!



おやん屋さんの
フレンドとキッス

新生姜と梅の 炊き込みご飯



材料	2合分
----	-----

白米…2合
 新生姜…30g
 梅干し…1、2個
 油揚げ…1枚
 調味料
 白だし…大さじ2
 酒…大さじ1
 塩…小さじ1／4
 大葉千切り…適量

作り方

- ①米を洗い、30分程ザルに上げておく
- ②新生姜は千切りにする。油揚げは油抜きして食べやすい大きさにする
- ③炊飯器の釜に①の米と調味料を入れ、軽く混ぜる
- ④水を2合の目盛りまで加え、新生姜、油揚げ、梅干しをのせたらすぐに炊飯スイッチを入れる
- ⑤炊き上がったら梅干しの種を除き、果肉を潰し、梅が全体になじむように混ぜる。盛り付けたら大葉の千切りを添える



血液型 RH⊕A型(母23才)
 今年生
 小学生の頃は地味な子で、
 嫌いな食べ物にばかり
 ソフトボールでは地区大会出場
 小学生の頃はスー
 パー三味。オールドイック
 では耐久レース出場。
 ナオムは与縁であり目的は
 家族間の明い会話を増やす。
 決して家族が束縛に感じ
 らないで思える。お客様の喜ぶ
 ための思い。家族の喜ぶ
 ための思い。家族の喜ぶ

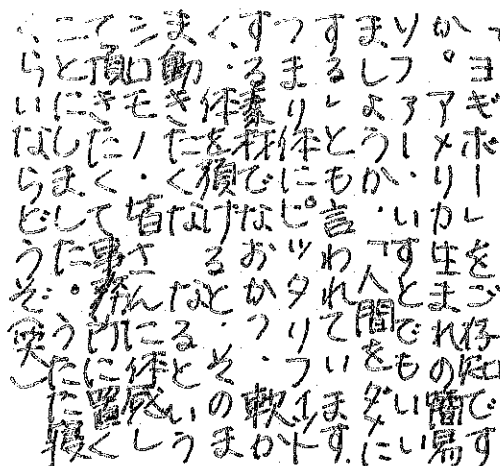
職行人：リカー4テボ ITONEN
 伊藤 彰英 (いとうあきひこ)
 市1-0836：桑名市工場508の2
 生年月日：昭和38年11月17日
 営業時間：8:00～18:00
 定休日：水曜(急ぎは下下さい)
 趣味：美しいもの鑑賞、バイク
 (例：絵、家具、車など)
 経歴：日進小、陽和中、桑名西
 (リカー4テボ)
 (30年以上)
 東海工業専門学校、建築

URL: ITOHENT 検索
HP : 080-4754-6813
TEL : 0120-975-731
FAX : 0594-73-1779
Mail : info@itohen.jp

(株)伊藤エンターテインメント
（陸上競技場）
栄科ビル（西口駅前）

「親子 3代のお付き合いをするため 質は高くなります。」

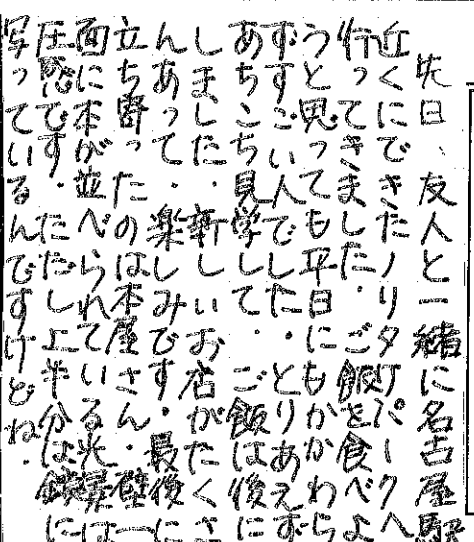
へ出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように～



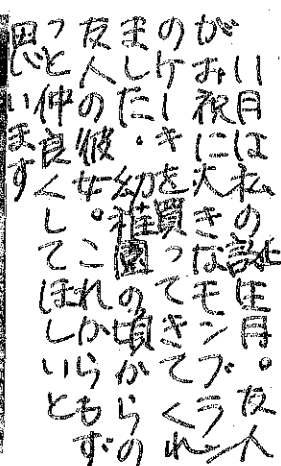
ヨギボーが事務所で待っています



12月といえば



ノリタケパークに行ってきました

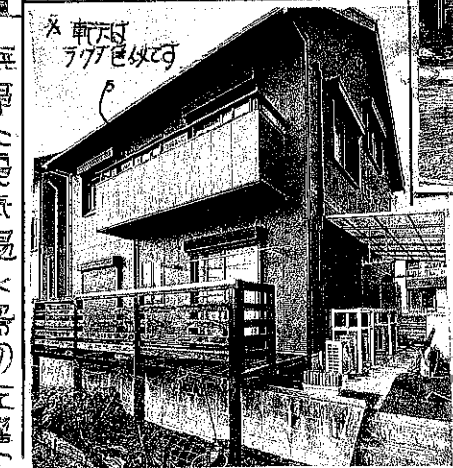
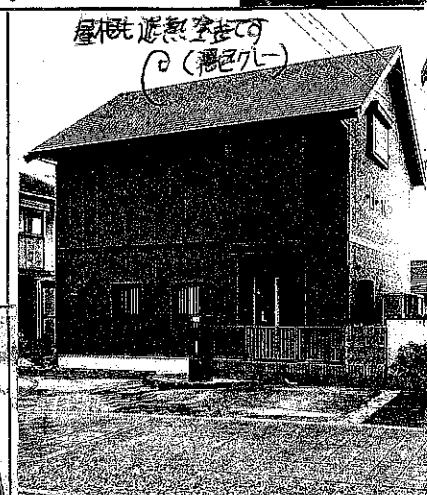
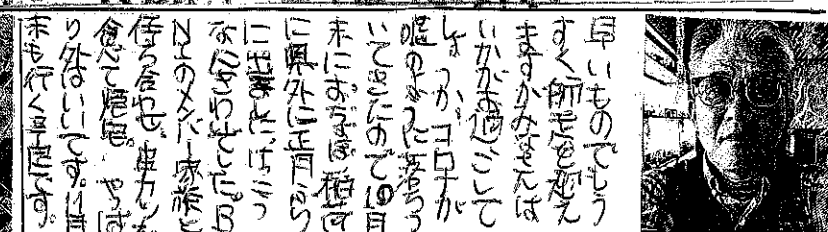


友人がケーキを買ってきてくれました



娘のミ
カで、ル
ンがハ
ルノベ
ービん
ののハ
のノ例
うビに
でして
すます
す。

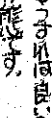
おねえちゃんとまたお出かけ？



前回は2Fから花園とワ
レーの中間、1Fか
アイホリー色とした全
ばばやう。褐色グレ
をメインに、花園の周
りに赤。(甲陶の横マ
ンで授乳、母乳のみ
で色かマワアすいにて
遊園、空を飛ぶの

取留しましたカス橋満路です

※今カス橋満路も
×カス橋満路も
どつちも良の
扶應す。



五

新
ラフ

下は
下は

५२१



100

Abstract

Number of trials	Correct (%)	Incorrect (%)
1	85	15
2	90	10
3	95	5
4	98	2
5	100	0
6	100	0
7	100	0
8	100	0
9	100	0
10	100	0

1998

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

生 55



- ① 小松菜はきれいに洗い、4〜5等分に切る。にんじんは斜め薄切りにしてから細切りにする。
- ② 耐熱ボウルに小松菜の根元の部分とにんじんを入れ、上に葉の部分を重ね、ふんわりラップをし、レンジ600ワットで3分加熱する。
- ③ 加熱後はザルに上げ、流水をかけて粗熱を取り、水気を絞る。
- ④ ③をボウルに入れ、Aの材料を加えて混ぜる。
- ⑤ ツナ缶、炒りごまを加えてさらに混ぜる。ツナ缶はオイルごと加える。



材料 4人分

小松菜とツナの
旨味サラダ



血毒を RHO A型 (強37)
女子大生 (依)

小生の言はやく水虫香港
地イ沐新に初める。
ソ外ボレでは地区人会見
社外塾の境は、そ一
バク三束。スローヤウ
では耐久に不登場。

ワオムは与校とあり暗黒は
家族馬リ会話を増す。
書いて家内が夫同に愛せる
物とも思ふ。お嬢様の口
は自の言ひ事な成る

殺行人: リフォーム工事 TONEN
 伊藤高英(いとあきひで)
 〒11-0836: 東京都墨田区
 生年月日: 昭和38年11月17日
 営業時間: 8:00~18:00
 定休日: 水曜(急ぎは南下可)
 趣味: 美しいもの鑑賞、バイク
 経歴: 日進山陽和中華料理
 (リフォーム工事) 東海工業専門学校 建築

URL: ITOHENTOKU
HP: 080-4954-6819
TEL: 0120-975-791
FAX: 0594-73-1779
Mail: info@itohen.jp
株) 一番は志事
(陸上部では) 卒
院科卒(20時) 卒