

8月といえば



8月といえばやはり「夏休みですよね」というのも子ども話。大人になったら絶対戻さないう貴重な時間と体験。だからこぞ心から満喫してほしいです。お手伝いも忘れずにね。

こぼれ種からトマト

昨年植えたミニトマトの苗からこぼれ種。そして芽を出し、プランターに植え替えました。先日かわいい実を収穫することができました。8月に入ってもまだまだ収穫できそう。



枝豆を頂きました

ご近所さんから実のボツリつまった枝豆を頂きました。さつとくゆでて夕食時にいっしょに出したら、あ、という間になくなりました。ごちそう様

すっごくおいしかった♡



仲良しな二人？

ある昼下がりに。娘とリブのお昼寝のようです。普段リブは土間で飼われているのですが、この日の猛暑にお風呂に入れ、エアコンの効いた部屋でウトウトお昼寝中。は真にむかつ私にとって何ともうらやましいしい一人と一匹なのでした。



リブがヘルニア！

このところリブが散歩を途中で降りたがる、階段を登るのにちゅうちょする、といったことがあったので病院につれていくと「ヘルニア」になっていました。注射を打ったり薬を飲んだり

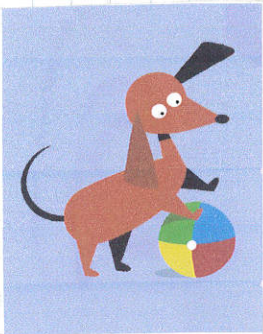
治療中。

リブも8歳

これから

体調管理

も気を付けなまっ



手作り便利グッズ

ゲタ箱の中の整理がなかなか大変です。すぐに家族の靴でいっぱいになってしまい、玄関中

鞆だらけ、ということも。そこで

手作りした収納

グッズ。プラスチック

に折れ目を入れて

二つ折りにし、

鞆をのせるだけ、

簡単にエコですよ。



豚バラで厚揚げを巻き巻き



材料：

厚揚げ	4枚
豚バラ肉	250g位
片栗粉	大さじ4
■ 合わせ液	
しょうゆ	大さじ2
砂糖	大さじ1~2
みりん	大さじ4

1. 厚あげを均等に切り豚バラ肉を広げ厚あげを1切れ置き巻き巻きします。油を引き片栗粉を、まぶして両面焼きつくまで焼きます。
2. 合わせ液を加え裏表返ししながら焼きます。トロミがついたころが出来あがりのサインです。

※厚あげを水切りした木綿豆腐やコンニャクにしても良いと思います。お弁当のおかずにもピッタリです。