

9月といえば



まだ残暑は厳しいものの、
ようやく涼しい日が出てきた
な、というのが9月ですね。少
しホッとできますよね。夏の
疲れを癒す季節です。

何もいうことはありません!

あっぱれです。

桑名水郷花火



石取り祭りの夜

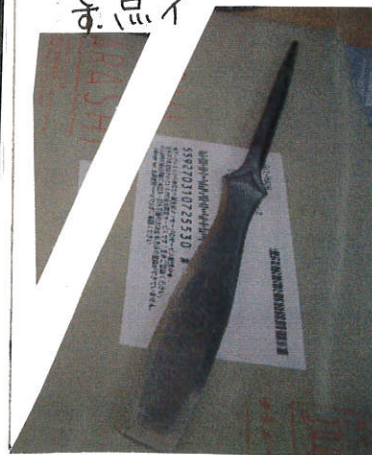
今年、夫が祭事長に当たり
大変でした。一つだけ良かったのが
機敷席から見学できたことです。

春日神社前で。



ペーパーナイフ

最近、懐かしいペーパーナイフを
重宝しています。仕事から筒封を
あけることが多い、ハサミだと中の
書類ま
で切っ
てしま
うこ
とも。
ペーパー
ナイフ
はその
点、
オス
スメ
です。



東京駅で

夏休み、娘とユ
人で東京へ行き
ました。めっちゃ
暑い暑くて大変
でしたが無事に
帰ってきました。
改装が終わった
東京駅は本場に
きれいでした。



皮付き焼きポテト

フライドポテト
比きだけ。加リーもダウ
お手軽に作れそう!

1. ジャガ芋は、半分に切り4等分して水にさらす。水気を切り、耐熱容器に入れてラップして3分レンジ加熱する。
2. ビニール袋に、ジャガ芋と片栗粉入れてフリフリする。油で焼き上げる。

材料:

メイクイン	3個
片栗粉	大さじ1
塩	適量
サラダ油	適量

