12月といえば

驚いたことに気付けばもう12月・一年が過ぎるのがあっという間の気がします。この間にも辛いことや悲しいことは起こりますがいつか過ぎてゆくもの・来年に向かって突進で！

バッテリー、どうした！？

娘のたっての願いで神戸に行くことになりました・土山SAで休憩を取り、出発しようとすると、何と車が動きません・これまで全く異常のなかったバッテリーに異変が！

運良くあったGSでバッテリー交換またまた神戸は遠い…。

神戸・南京町にて

神戸の南京町の様子です・あいにくの雨でしたが、結構な人出でした。中華街といえばやはり肉マン・値段も150～180円と手頃でおいしかったです・以前来たのは学生時代・あまりにも久々でした。

誕生日プレゼント

11月は私の誕生月です・お花を頂きました・お花が家の中にあると気持ちも華やぎますよね・お花が枯れるまでの日々、楽しく過ごしました・

サンタとムーミンの国

娘の宿題の手伝いで「フィンランド」のお国事情を調べていました・フィンランドといえば、サンタとムーミンがあまりにも有名ですが、福祉制度、特に子育てに手厚いことを知りました・この国の子どもたちにはサンタの出番がいらない程恵まれています。

ファイト一発！！

「リポ○タンD」ですが、よくよく見るとラベルが市販のものと違います・社長の誕生日に業者さんから届いたプレゼントですが、ラベルが貼り替えられています・あまりに手にできていて一同大笑！！ありがとうございました・

お馴染みの栄養ドリンク

細切りキャベツの豚シャキ鍋

材料：（4人分）

豚肉（しゃぶしゃぶ用）	400g
キャベツ	1/4玉
にんじん	1/2本
玉ねぎ	1個
えのきだけ	1パック
水菜	1/2袋
水	適量
酒	大さじ1
塩	ひとつまみ

・作り方・

1、キャベツとニンジンは千切りにし、水菜は根を落とし、粉に切る。

2、玉ネギは、繊維に沿って薄切りし、えのき茸は石づきを取り、小房に分ける。

3、鍋に水を入れ、沸かして、酒と塩を加える

4、玉ネギとえのき茸だけを入れ、さっと火を通したら、〈1〉の千切りの野菜をドサっと加える。

5、〈4〉に豚肉を入れ、火が通ったら、たっぷりの野菜と一緒に頂く。