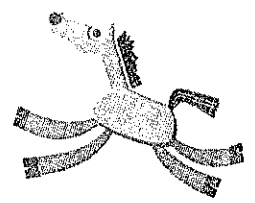
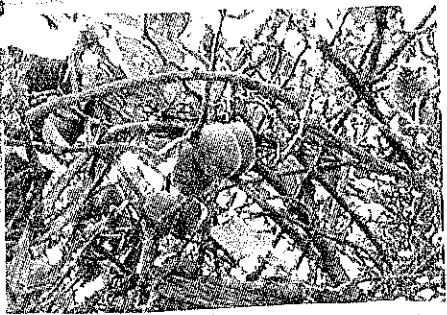


1月といえば



おめでとうございます、本年もよろしくお願ひ致します。皆様にとこへ、更り々々きんに、なりましますように。

散歩コースのキウイ



この冬、散歩コース、ほとんどの変わることもなく、毎日同じ道を歩いているのですが、途中キウイのなる畑がありました。今年も立派に実を付けていました。その畑にもイチゴ、マイコントマトなど、いろんな果物や野菜の成長が楽しみです。

2014

20年ぶりの大阪

夫ヨ、娘と大阪に出掛けました。娘は松竹産で行われる「クリスマスコンサート」が目的、私は20年ぶりに学生時代、友人と再会して、楽しんでいこうと、過剰に楽しんで、難波の近鉄の間札口で待ち合わせしたのですが、果たしてすこにお互いわかるのだからうかじ、少し心配でした。が、間札を出る前に待てい



「いたあれた郎」があなたお店の跡地、ヤウ779-を甲にこけた、工産物産に在りました。ゴコは健在

た友人を奈良。すこにわかりました。お互い激的な変わり方はしてはなつたようでもっとしました。20年ぶりの再会にもかかわりず、一瞬にして二人の時間が戻り、時々会っているような感じがしました。懐かしいこと、感じがいけいのも不思議でした。お互いの近況を話し、道頓堀をウインドショッピングしたりと、楽しい時間はあっという間に過ぎて行きました。次の再会を約束して、家路につきました。



「クリスマスコンサート」のポスター



大阪「松竹産」

かぼちやのクリームシチュー

- ◆材料◆
 かぼちや 500g
 にんじん 1本
 玉ねぎ 1個
 ウインナー 5本
 バター 10g
 小麦粉 20g
 水 300cc
 牛乳 200cc
 コーンソメ 1個
 塩・こしょう 少々



- ◆作り方◆
 ① かぼちやは種を取って洗い、ラップに包んでレンジ(900W)で7分。その間ににんじんは乱切り、玉ねぎは1.2cm角に切る。
 ② 玉ねぎとにんじんを耐熱容器に入れ、バターを乗せてラップし、レンジで5分加熱。その間にウインナーを切る。
 ③ 鍋に柔らかくなった、にんじん、玉ねぎ、ウインナーを入れ、小麦粉を加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
 ④ 水を加えて火を付け、混ぜながら小麦粉を溶かしたら、①の材料と一口大に切ったかぼちやを加えて、10分くらい煮たらできあがり。