

すずいち 広報室

9月19日は「敬老の日」。この私も2人の孫から見れば「お婆ちゃん」なのですが、「敬老」とは違う違う！とつぶやきながら、孫が書いてくれる似顔絵に・・・感涙です。さて、「9月」という言葉の響きに「秋」を感じつつ、昼と夜の長さがほぼ等しくなる秋分の頃には、決まって、『日が短くなったねー』と、つい口にします。とはいうものの、まだ暫くは残暑が続き、「夏バテは秋に出る！」と聞きます。お身体ご自愛下さいね。



★ 9月21日(水)から30日(金)の期間で、秋の全国交通安全運動が実施されます!

秋になると日没が日に日に早まり、帰宅ラッシュで車も歩行者も混み合う、帰宅時間帯での事故が増えるといえます。自動車に限らず、オートバイや自転車でも、夕暮れ時は早めのライトの点灯を心がけ、ウォーキングをされている方にも、懐中電灯等の使用や反射材を身に着けるなど、ドライバーから発見されやすい工夫をすることが大切です。



🎵 9月、草紅葉が始まる尾瀬ヶ原は、黄金色に輝きます。🍂🍁

『♪夏が来~れば思い出す~♪』の唱歌で有名な尾瀬の、ちょうど今頃の時期は、混雑も少なく、ゆっくり歩きながら、のんびりと秋の訪れを待つ尾瀬を楽しめます。

案外知られていませんが、尾瀬を管理しているのは東京電力なんです。木道を付け替えたり修復したりと、「尾瀬の緑をまもり、水をまもり、空気をまもり」を合言葉に、尾瀬の大自然を東京電力が守り続けているのです。



2015年9月 尾瀬を歩いたたまちゃん



→ 鈴一のリフォームは安心と信頼を大切にしています! →

見積無料!

水まわり・水漏れ等
住まいに関する事は
鈴一にご相談下さい。

*お見積りは無料です。各担当者または、本社 高橋(たまちゃん) 090-6800-5519 までご相談下さい。

◆たまちゃんキッチン◆ ◎ 焼売の皮で作る、パリパリスタミナ餃子 ◎

♪ 焼売の皮はぎょうざの皮より薄いので、皮がカリッと焼けます。
カリカリッとして、パリパリッとした食感が美味しいですよ。!♡・♡・♡

【材料】 (3人分)

焼売の皮		18枚
豚ひき肉		50g
キャベツ		100g
ニラ (みじん切り)		1/4束
にんにく (みじん切り)		大さじ1
生姜 (みじん切り)		小さじ1
しょうゆ・片栗粉		各大さじ1
塩・こしょう・ごま油		少々
キャベツ用の塩・焼く時のごま油		

【作り方】

- キャベツは荒みじんに切り、塩をふって15分程置きます。
- ボウルに豚ひき肉と、水気を絞った①のキャベツと、ニラ、Aの材料を混ぜ合わせます。(冷蔵庫で30分程寝かせるとなじみます)
- 焼売の皮に具を乗せて三角に折り、具を平らにのばして、三角の先端だけをくっつけます。(くっつかない時は少し水をつけてね)
- フライパンに③を並べて、水を入れて蓋をして、蒸し焼きにします。
- 水がとんで片面に焼き色がついたら、裏返してごま油を回し入れ、カリッと焼き、焼き色がついたら出来上がりです。

*入れる具材は、ネギや味噌などお好みでアレンジしてね。

【ポイント】 皮に包む具は、あまり詰めすぎないのがポイントです。
ご家族でワイワイとホットプレートで作っても楽しいかも。餃子のタレやポン酢でどうぞ!

♥ **【スキットママさん】受け承りま〜す。** (受付期間: 3月~9月を予定しています)

◆たまちゃんの掃除でスッキリできたら嬉しいです。どうぞご遠慮なくお電話下さい。

◆費用例 *コンロまわり¥3,240 *レンジフード¥5,400 *浴室そうじ¥5,400

♥たまちゃん直通電話 090-6800-5519 (平日9:00~16:00) です。