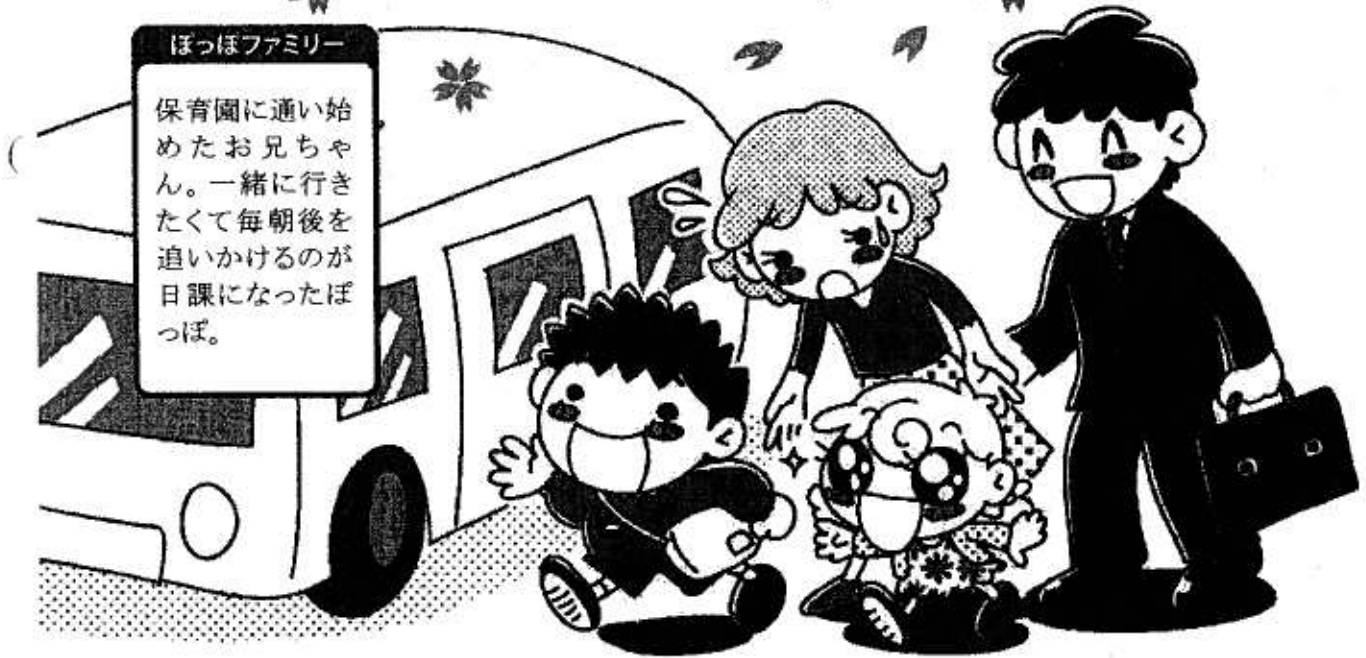




ママ得ひろば

4月号 4月の誕生石は「ダイヤモンド」。清浄無垢。悪霊を退散させ持ち主を勝利に導く。



ごぶさた致して居ります。お変わりございませんか。
最近お引度しのお客様も、いざしやると思っておりますが
4月号「ママ得ひろば ニュースレター」を発行する事になりました。
色々な情報をお届けさせて頂いております。
仲間建設といっども長くお付き合い頂ける交流の場に
させて頂きたいと思っております。
次号も楽しみにお待ちしております。
今後とも宜しくお願致します。

社員一同より

季節を愛でる

エイプリルフール (April Fools')

4月1日はエイプリルフール。罪のない嘘をついても良い日とされています。欧米では、新聞やテレビが嘘の記事を発表したり、Webサイトがジョークページを公開するなど、大々的なおふざけが行なわれます。過去には「火星人襲来」との報道もあったようです。

起源は？

エイプリルフールの起源には諸説あります。

例えば、この日だけ主人と使用人が入れ替わったり、道化師 (Fool) が聖職者になったりして、どんちゃん騒ぎをする古代ローマのお祭りガルーツという説。

インドでは、仏教徒たちが辛い修行を終えた4月1日には悟りの境地からまた迷いの世界へ戻ってしまうので、この日を「擲擲節(やゆせつ)」と呼び、からかいの行事を行っていました。これがヨーロッパへ伝わりエイプリルフールになったという説。

江戸時代の日本では「不条理の日」と呼び、ご無沙汰している人たちに日頃の不義理を詫言たそうです。なんとも日本人らしい真面目な心を感じますね。



子育てブログ

先日、我が家はテレビを新しく買い替えました。今までのと大きさや迫力も段違いで、当然ぼっぼは、映し出された映像の大きさにびっくり!

そこで、ぼっぼの大好きなアンパンマンのDVDを見せてみました。今までに見た事のない大きなアンパンマンにぼっぼの目は釘付け! 終わってからも「アンパンマンみたーい!」「アンパンマンみっるうー」と私にせがんで来ます。

一度見せてしまうと、切りがないぼっぼ。ここは私も親として、終わりにしなければ! と思い「今日はもうおしまい!」ときっぱり。

しかし案の定、「アアーンパンマアーン! みたあーいーっ!」と号泣。しばらくほっとしていたのですが、泣き止んでもテーブルにうつぶせのままいじけていたので、好きな本でも読んであげようと声をかけてみると、無言。

アレ!?...、かすかにイビキが? なんとぼっぼは、そのままの姿勢で既に熟睡! 泣き疲れて、いじけてるうちに眠っちゃってました。



ばあばのちよいと知恵袋

ジャガイモの芽を出さない保存法

冷暗所でリンゴと一緒に保存すると発芽を抑えることができるわよ。

旬を美味しく食べる

奥さまのお料理教室

旬のたけのこを使って
中華風おこわ

煮物、炊き込みご飯、お吸い物……春の味覚の代表選手でもあるたけのこは、
いただく機会も多いものです。でも、あんまり続くと飽きてくるのも本音。

家族から「また～？」なんて声も聞こえてきそうです。

そこで、趣向を変えて中華風のおこわにしては？

たけのこの歯ごたえと、ふんわり、もちっとした食感がたまらないおいしさです。

【材料】4人分

もち米……………3合
豚もも肉(かたまり)……………200g
さやいんげん(水煮)……………150g
さやいんげん……………12本
天津甘栗(皮をとったもの)……………約10粒
干しいたけ……………4枚
にんじん……………1本
サラダ油……………大さじ4

【調味料A】

酒……………大さじ1
しょうゆ……………小さじ2
しょうがの絞り汁……………小さじ1
こしょう……………適量

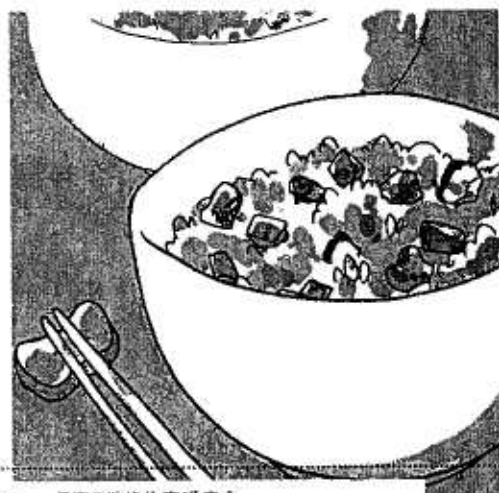
【調味料B】

酒……………大さじ1 1/2
砂糖……………大さじ1
しょうゆ……………大さじ1
鶏ガラスープ(顆粒)……………小さじ1
しいたけのもどし汁……………1カップ

【作り方】

- 1 もち米は洗ってざるに上げておく。
- 2 豚もも肉を1センチ角に切り、調味料Aと混ぜておく。
- 3 皮をむいたにんじん、水で戻した干しいたけ、たけのこを1センチ角に切る。干しいたけを水で戻す際に出た戻し汁は1カップ分残しておく。さやいんげんは下ゆでし、1センチ長さに切る。
- 4 フライパンにサラダ油大さじ2を入れて熱し、②を入れて炒め、火が通ったらさやいんげん以外の③を加えてさらに炒める。

- 5 あらかじめ混ぜておいた調味料Bを加え、中火～弱火で3分ほど煮込んだ後、具と煮汁を分けておく。
- 6 再びフライパンにサラダ油大さじ2を入れて熱し、①を入れて炒め、⑤の煮汁を加え混ぜてから炊飯器に入れる。水が足りない場合は足しておく。
- 7 ⑤の具と天津甘栗を加えスイッチを入れる。
- 8 炊きあがったら③のさやいんげんを加え、しゃもじで切るように混ぜた後、器に盛りつける。



子育て世代住宅研究会

伸和建設株式会社

確立と認められつづけて40年

実績とみで立てられる 光輝豊い暮らしの工社住宅

〒636-0246 奈良県磯城郡田原本町千代1110-5

TEL:0744-32-8850 FAX:0744-32-8845

E-mail eigyoubu@universalhome-shinwa.com

URL <http://www.universalhome-shinwa.com/>