

寒い日が続きますが、いかががお過ごしでしょうか？

私は、これだけ雪かきをしたのは生まれて初めてで、ちよつとヘトヘトになっています。家の後ろには、大きなまくらが出現し、子供たちは大喜びしています。子供の頃に、雪が降ってワクワクした気持ちを、少し思い出しました。さすがに、子供のように楽しむ暇がね。



植田建築には移動販売車が寄ってきます。

○手打ちうどん hedi 屋 (へじや)

原料に地元のものを使うことに、こだわっておられます。(要予約)

生めん 1玉 120円
出汁 1人前 80円

日時 毎週水曜日 午前中 (植田建築でお預かりも、できます。)

○社会福祉法人 かがやきの社

国産大豆を使ったお豆腐と、色々なお惣菜を持ってこられます。豆腐ソーチャツなんかも、ありますよ。

日時 毎週木曜日 午後2時頃

○オーラソジェリータカタ

天然酵母を使ったパンを、売っています。リクエストも、きいてもらえますよ。(例えば国産小麦のみなどで)



<完成見学会>があります！！

『でやあく通信』で何度か紹介させていただいた事がある、府中のS様邸です。海が見渡せる場所に建っていて、カントリー調のひときわおしやれな外観のお家です。ペットを飼っておられて、ドアに猫ちゃん用の扉があり、リビングの床には埋め込み式の猫ちゃんトイレがあり、ペットとの生活も大切にされています。機能を重視し収納も多く住みやすく工夫がされています。素敵なお家ですので、是非！足をお運び下さい。

●日時 2月6日(日) 午前10時～午後5時まで

詳しくは植田建築までお問い合わせください。

そこのアナタ...

植田建築の人々を知っていますか。

植田建築の

ほんまでっか！?

植田建築 社長は...

「だいたいようぶ」のことを「ダイブージ ダイブージ」と言うらしい。

植田建築 ふじちゃんば...

実は、黒帯らしい。

植田建築 たうりんば...

梱包の名人で、荷物ひもを持たすとヤバイらしい。

ほんまでっか！?

まだ、紹介しきれいていませんが、こんな人々の集まりです。是非、見学会で真実を確認してみてください。

☆手作りしてみようレシビ ☆ ホワイトソース

1. 玉ねぎ半玉をみじん切りにする。
2. フライパンを熱し、バター(マーガリンでも可)を20g入れる。
3. 1を2に入れ、しんなりするまで炒める。
4. 小麦粉大さじ2~3をいれモロモロにする。
5. 牛乳(豆乳でも可)200cc程を少しずつ加えのぼす。
6. 塩、こしょう、コンソメを適宜加え味を調える。

自分で作るよ
安心・安全
安心
でっか！

具材を足してクリームパスターやカレー粉をいれるとカレーにもなり、ケチャップソースにホワイトソースをかけ、上にチーズをのせて焼けばドリアと使い回しが利きます。簡単ですので、一度お試しください。