2016年
1月18日・19日号

れいこさん新聞

かしこい暮らしのコツをお届け！

あなたの節電・快適・健康生活を応援します！

コレ！歌おう

赤いスイトピー

春色の汽車に乗って
海に連れて行ってよ
煙草の匂いのシャツに
そっと寄りそうから

何故 知りあった日から
半年過ぎても
あなたって手も握らない

アイウィルフォーローユー
あなた ついてゆきたい
アイウィルフォーローユー
ちょっぴり気が弱いけど
素敵な人だから

心の岸辺に咲いた 赤いスイトピー

なぜに この人が2年続き大トリなのか 不思議。大みそか…少しねっとりと粘って歌うのに オイオイ！と。あっさりとした曲だから、マッチの方が大トリっぽかったよな…と思ってたら赤勝った（笑）

Sweet（甘い）Pea（豆）香り良くマメ科でこの名がついた。

赤いスイトピーは1800年にはすでに存在していたそう。

1695年に発見。19世紀後半 多彩な品種が生まれた。

花言葉は門出・思い出・別離と言われている。

世界に約100種。日本には4種。

私の父と同い年の徹子さんが、もう心配で心配で。最近話し方が滑舌悪いし。勢いはあるケド、足元が大変そうで。ますますウォーキングの継続大切と思った（笑）

おかゆさん

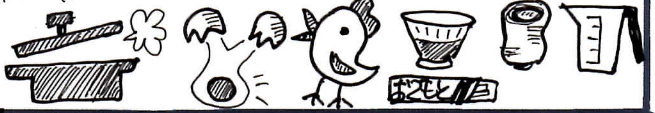
7日に胃休めのおかゆさんを皆さん食べられましたね。我が家は、アゴだしと塩少々を炊飯器で仕上げて。七草と玉子を入れて仕上げに3分炊いて出来ましたよ。今日のレシピ…すごく美味しいです。再現してみました。

●炊飯器でおかゆさん

米 1合／もも肉 1枚／白だし 50cc・酒 大1
しょうが 1かけみじん切り／にんにく1片／長ネギ 1/3

①もも肉を食べやすい大きさに。長ネギ、しょうが、にんにくは、みじん切りに。
②お米を洗い水を切っておく。
③内かまに米、白だし、お酒を入れ混ぜる。
④もも肉から入れて、調味料を入れる。あれば、ゆず皮も。
⑤水を入れ、おかゆモードで炊く。
⑥炊けたら、塩を適量加えて、溶き卵を回し入れ 3〜5分おく。

※お鍋なら5〜10分アクを取りながら煮込む。ご飯を入れて更に10分煮込む。後は卵の後は、軽く煮たせる。



礼子さんのお正月

2・3日は夫婦で三重の津で着付けしたり、住宅展示場で、パナホーム以外のメーカーの営業セールストークを盗み聴き？（笑）したり。それから家族5人の写真はなかなか無いので、大みそ日に撮ったのと、今年に成人式だった1996.2.28生まれの来人を囲んで20年前の5人の写真をコンビネーションさせた年賀状にしました。津でも延々と書いてたワケです。ウォーキングもしましたよ。4日は一族で車3台で有馬温泉へ。5日は浜松の弟家族と別れて、両親を連れて淡路島へ。タコの姿焼きや鳴門金時の焼きイモ、タコはみおしのタコ焼きを食べました。モンキーセンターでは間近で箕面のサルとは大違いのおとなしい猿と遊びましたよ。申年だものね（笑）

新聞みたよ〜ってお電話ください

おじいちゃんとおばあちゃんに優しい店です

たけしたでんか
茨木市星見町12の30
072−632−5820
9:00〜20:00
（水曜定休です）
担当：竹下礼子