

## イベントの報告



8月2日(日)に第8回かみのまつりを開催致しました。暑い中たくさんの方々にご来場いただきありがとうございます。感謝を込めてアンケートの集計をご報告したいと思います。

## ☆楽しみにしている催し物



1位 ビンゴ大会



2位 すいか早食い競争



3位 金魚すくい

初めてのお客様はもちろん、以前工事をやらせて頂いたお客様にもご来場頂き、お会いする事ができてとても嬉しく思います。来年もまたお会いできるのを楽しみにスタッフ一同頑張りたいと思います。これからもいろいろなイベントを企画していきたいと思いますのでぜひ遊びに来てください。

## おばあちゃんの知恵袋



さし油をしない場合は1か月のうちに使い切るといいでしょう。

## 賢い食用油の使い方

天ぷらやフライなど一度使っただけの油を捨てていませんか。お財布のためにも環境のためにもなるべく油は使い切りたいですよね。けど匂いや汚れがついてしまって・・・という時は最後にジャガイモの皮を素揚げして下さい。ジャガイモに含まれるセルロースが吸収してくれます。

またさし油(使用した油に1/3程度新しい油を足す)をする事で長持ちすることができます。揚げ物の量や種類にもよりますが30回位まで美味しく食べられるようです。

油がドロツとしてきたら揚げ物の最後に梅干し(はちみつが入っていないもの)をキツネ色になるまで揚げるとさらっとした油に戻ります。

## なすとみょうがのわーっと煮



毎日でも飽きない味なのでまとめて多めに作っても♪

## 材料(4人分)

なす・・・5個  
みょうが・・・4個  
だし汁・・・2カップ  
酒・・・大さじ1  
薄口しょうゆ・・・大さじ1

## 作り方

- ① なすは縞状に縦に皮をむき、縦半分になり、塩水につけて水を切っておく。
- ② みょうがは縦半分に切る。
- ③ だし汁と調味料を合わせて煮立て、なすとみょうがを加えふたをして強火で10～15分煮て出来上がり。

## ☆ここがコツ!

色などがかわらず強火で一気に煮てじわーと冷ましましょう。