

そうかわだより

H24年度
7月号



7月と言えば七夕ですね！

今年はおまの川が見えるといいですね。

梅雨もまだ明けないようで、じめじめしています。

体調管理には、十分気をつけて下さい。

暑くて窓やドアを開けている事が多くなると思います。

出かける時は、戸締まりをしっかりと、出かけるようにしましょう！！

危険気をつけて

惣川は住みごころが良いようで、ハチが
住むようになりました。

足長バチが巣を作っているようですので、
家のまわりをこまめにチェックして、

刺されないように、十分気を付けて下さい。

※処理できない場所にあたり、

対応出来ない方は、危険ですので、
自治会、又は、支援員まで
ご連絡下さい。

つきまして、子供達がイタズラしないよう
声掛けも、よろしくお願いします。

それと…もう一つ！！

雨が降り、仮設内の傾斜面(のりめん)が崩れて
来ている所があります。

役場の方へは、連絡していますが、
危険ですので、子供たちには、
登らせないよう、ご家庭で、
話して下さい、
よろしくお願いします。



大募集

夏の暑さを乗り切るために…！

食欲がない時に、家では、こんな
料理を作ってるよ、
ありましたら、是非教えて下さい。

例えば…

『いかのホットのため』

材料

- ・いか(1ぱい) ・しめじ(1パック)
- ・チンゲン菜(1株)
- ・キムチの素(大さじ1)

作り方

- ① いかは、あたを取り、えんぴつをはずして
皮をむく。表側に、浅く切れ目を入れて、
一口大に切り、足は4~5cm長に切る。
チンゲン菜は、ざく切りにする。しめじは
石づきを除いて小房にわけ。
- ② 中華なべに油を入れ、いかをさっといためて
とり出す。チンゲン菜としめじを入れていため、
いかを戻し入れる。
- ③ キムチの素を加えて、さらにいためる。
しょう油少々を、なべ肌から回し入れて
仕上げる。