

たんぽぽ

2008/1月号

Vol. 85

有限会社 二神石油ガス

<http://www.futagamigs.com>

<http://blog.goo.ne.jp/futagamigs/>

0120-378-370 鹿本市田井島 2-1-14

新年おめでとうございます

清々しい新年を迎えられたこととお慶び申し上げます。
旧年に引き続き、本年もまたご贔屓のほど宜しくお願ひ
申し上げます。

わあ~い、ポクちゃんの
年だ~！

1
月

2008年☆星座占い 今年の運勢はどうでしょう？？

	仕事運	健康運	金銭運	ラッキーアイテム
みずがめ座 1/20～2/18	積極的になればかなりの仕事がこなせそう。くだらないことにこだわらないで。	今年も安定。体を使った遊びを定期的にすると、絶好調で。	ストレスを溜めなければ好調。積立預金をすればより充実感を味わえます。	緑色・金色・ネックレス・キー・ホルダー・海外・映画館・3・9
うお座 2/19～3/20	やればやるほど評価は高まり、信頼度アップ。しかし調子にのると、痛いめに！	健康は問題なしだが、事故やケガに注意。ハードなスポーツには要注意。	収支バランスがとても悪い年。損得を考えないと後悔しそうです。	黄色・茶色・アクセサリー・植物・海・山・川・ドラッグストア・3・6
おひつじ座 3/21～4/19	プレッシャーに悩みながらも前向きに努力すれば、実力以上の力が出るかも。	精神面が疲れやすいので神経質にならないで、楽天的な気分で生活しましょう。	心がけ第次年の年。適当に使っていると借金地獄に！後のことを考えた生活を。	青・黄色・アロマオイル・クッション・温泉・サウナ・牧場・2・7
おうし座 4/20～5/20	頑張りがいのある年。遊びを犠牲にして励む価値アリ。パワーアップの年です。	心身ともにエネルギーが高まるとき。体調は万全なのでいつも通りの生活を。	貸し借りで痛い目にあつたり必要でない物を買わざるうなでの要注意です。	緑色・白・手帳・ラジカセ・バッティングセンター・雑貨店・3・8
ふたご座 5/21～6/21	向上心を持って運気が高まるので活躍の場も増えそう。不満を持たないこと。	かなり不安定、無理をせずストレスを溜めないで、気分転換を忘れないようにしよう。	見栄を張った買い物で後にわびしい生活になりそう。よく考えて行動しましょう。	水色・ピンク・スポーティな服・人にんぐ・遊園地・ビリヤード・4・6
かに座 6/22～7/22	躍進の年。気力を高めて一生懸命がんばれば評価される。存在アピールの為、主張も。	不慣生が原因で体調を崩す。規則正しい生活をして、睡眠不足にならないように。	支出が多く、苦労するかも。外出する時は最小限しか持たず、ギャンブルもご法度。	金色・紫・キャラクターぬいぐるみ・観葉植物・スポーツ観戦・海水浴場・1・7
しし座 7/23～8/22	充実の仕事運。しかしハードすぎて思わず失敗も。睡眠不足にならぬよう休日は休息を。	体力不足の人はスポーツをしよう。ただし、無理をするとケガや腰痛ということも。	衝動買いつぼう。余分なお金は持ち歩かない。約束すると金運もやや安定します。	グレー・オレンジ・運動器具・ジーンズ・海・山・川・3・8
おとめ座 8/23～9/22	ミスを繰り返し最悪？！対人面を上手に乗り切って吉となるでしょう。	暴飲暴食や不規則な生活をして体調を崩すかも。	意外な人からプレゼントをもらったり、ご馳走してもらったりとツイてる年。ギャンブルも好調	赤・青・アロマグッズ・プレスレット・スキーフ・遊園地・1・9
てんびん座 9/23～10/23	悩みも多いがプライベートを充実させると仕事運を高めます。気分転換を上手にすること。	体は健康だが心の健康に注意。やり残しのない生活を心がけ、定期的に気分転換を。	あればあるだけ使い、むなし生活に。浪費や衝動買いつぼうには特に注意です。	緑色・グレー・観葉植物・香水・リサイクルショップ・スポーツ施設・4・7
さそり座 10/24～11/22	コツコツ頑張ればいずれ信頼度は高まる。腹がたっても臨機応変にこなすこと。	気力体力共にパワーダウン。ぐだらないことに神経をつかわず、適度に運動すること。	前半は金銭感覚がルーズに。後半、安定し臨時収入なども期待できます。	オレンジ・銀色・スポーツ・バッグ・手帳・駅・スポーツ観戦・2・9
いて座 11/23～12/21	親しかった人と仲違いし、人間関係で悩みそう。自分勝手な行動は控えめに。	前半はハイタリティ溢れ好調。後半は一気に不安定になるので、持病は早く治すこと。	運気は悪くないがつきあい出費がかさむ。贅沢よりお金のかからない付き合いをしよう。	赤・白・スニーカー・かわいいアクセサリー・映画館・高速・2・8
やぎ座 12/22～1/19	大きな飛躍が期待できるので無理だと思っていたことも頑張れるかも。	気分次第で健康運も大きく変化。遊びに恋愛に忙しい方が体調も安定。	前半は金策に苦労。後半はダメされやすいので人の口車にのつたりお金を貸さないこと。	オレンジ・黄色・タウン誌・マニキュア・おしゃれな街・カフェ・1・6

✿お餅のおろしあんかけ✿(4人分)

- 餅…2個 なめこ…20g 大根おろし…カップ1/2
だし汁…1カップ ミツバ しょう油…大1
みりん…大1/2 さらしネギ
 ① 餅は170～180度の油でからっと揚げる
 ② だし汁、しょう油、みりんを合わせひと煮立ちさせる
 ③ ②に大根おろし、なめこ、ミツバを入れもうひと煮立ちさせる
 ④ ①を深皿に入れ③をかけ、さらしネギを乗せる



✿お餅のチーズフライ✿(4人分)

- 餅…8個 粉チーズ…大3 卵…1個
パン粉…大3

- ① 餅は二つに切る
 - ② 卵を溶き、粉チーズを混ぜる
 - ③ ①を②にくぐらせ、パン粉をまぶし、170度の油で餅がふくれて飛び出しそうになるまでじっくりと揚げる
- ※ パン粉の半量にゴマやパセリ、青海苔などを混ぜてもOK

逆浸透膜式アルカリ還元浄水器 ガイトール



■ おいしい水で健康になりたい方へ

全ての有害物質を除去できるのは、逆浸透膜式浄水器だけ。
ご家族の健康を守るためにこのおいしい水を飲んでみませんか？



たんぽぽ

2008/2月号
Vol. 86

FUTAGAMI 有限公司
二神石油ガス
<http://www.futagamigs.com>
<http://blog.goo.ne.jp/futagamigs/>
0120-378-370 熊本市田井島 2-1-14

作ってみよう! エコバッグ♪

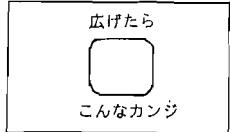
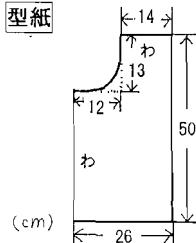
材料

- 少し厚手の綿···100cm×50cm
- バイヤステープ···160cmくらい

出来上がりサイズ

あくまで目安です。
タテ48cm×ヨコ30cm(持ち手部分含む)

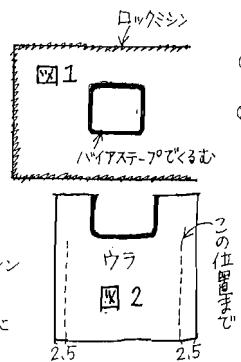
型紙



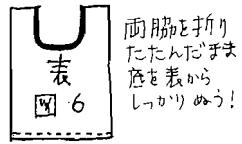
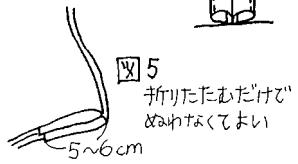
作り方

- ① 布は四つ折にし、型紙通りに裁つ。(縫い代分も含む)
- ② 口の部分をバイヤステープでぐるりと始末する(図1)
- ③ 布の回りはロック、またはジグザグミシンで端の始末をする
- ④ 中表にして、脇から2.5cm位にミシンをかける(図2)
- ⑤ ④でできた縫い代部分を図3のように三つ折にし、押さえミシンをかける

かんたんにできるので、いろんな色や柄で作りたくなります! 大きさも、丈を伸ばしたり引き締めたり···応用して作ってみて下さい。



- ⑥ 縫い止まりは図4のように補強する
- ⑦ 取っ手部分も三つ折にしてミシンをかけ始末する
- ⑧ 布を表にかえし約5~6cmずつ、図5のように内側に折り畳み、アイロンをあてる(アイロンをかけておくと次の作業がやりやすい)
- ⑨ 底は5mmくらいのところで2度縫いする(図6)
- ⑩ バイヤステープで始末する(図7)



レジ袋を参考にするとわかりやすいです!

口の部分をカットした時に
できた凹角の切れ端で
ハサウエを入れるボタナ
作っちゃいました。

弊社のガソリンスタンドサービスルームに
完成品を展示しています。
わかりにくいか~と思われたら、参考にして
くださいねー!

✿和風イチゴ白玉✿(2人分)

- イチゴ···6個 ゆで小豆缶···大3 牛乳···150ml
コンデンスマilk···大4
牛乳白玉団子 白玉粉···80g 牛乳···適宜
- ① 白玉粉に牛乳を少しずつ加えながら、耳たぶ位の硬さになるまで練る
 - ② 白玉粉を丸め、中央を少しひこませて熱湯に入れ1分位茹で、冷水にとる
 - ③ 器に茹で小豆、カットしたイチゴ、白玉団子を入れて牛乳を加え、コンデンスマilkをかける

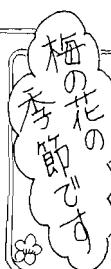
✿スペイシートマトスープ✿(2人分)

- トマト···中2個 玉ねぎ···1/2 塩···少々
カレー粉···少々 スープの素···1個 バター···10g
チリパウダー、塩コショウ···少々
- ① トマトは湯剥きし、1cm角に切る。
 - ② 玉ねぎはみじん切りし、塩少々してフライパンかレンでしんなりさせる。
 - ③ フライパンでバターを熱し、②を加え、少し色付いたらトマトとチリパウダーを加えて炒める
 - ④ カレー粉がなんじだら水200mlを加えて強火にし煮立ったらスープの素を入れて中火にし、塩コショウで味を整える

✿チキンピリ辛・土鍋蒸✿(2~3人分)

- 骨付き鶏肉···400g キムチ···80~100g 春雨···60g
玉ねぎ···1個 酒···200ml
みりん、しょう油、鶏ガラスープの素、和風だしの素、ゴマ油···各少々
コショウ···少々
- ① 春雨は水に浸けて戻し、タマネギは縦にスライスする
 - ② 土鍋に春雨、玉ねぎ、キムチを重ねて入れ、鶏肉を乗せる
 - ③ 具が半分浸る位の水と全ての調味料を入れ、鶏肉に火が通ればできあがり。

2月22日は
ニセモノの日



百梅園 (熊本市島崎4丁目 島田美術館そば)

細川藩士で学者・詩人・藩士中第一号の帰農者としても有名だった「兼坂止水」が私塾を開いた場所で、兼坂が梅を好み、多くの梅の木を植えたことから「百梅園」と名付けられました。(見ごろ2月中旬~)

問い合わせ···熊本市役所 096-328-2111

2月

