

Green Life

暮らしにゆとりのエッセンス

11月号



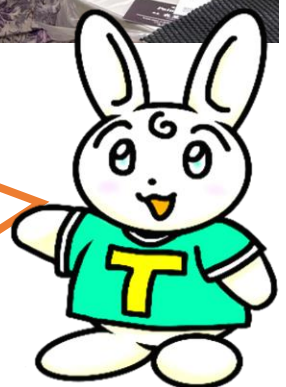
こんにちは。ベイビースタイル
ホーム社長、羽田忠正です。
急に涼しくなりましたね。着る服
に悩みつつ、でも散歩がしやすい気
候になって子どもたちも歩く気満々
です！私事ですが、子どもの運動会
がありました。昨年よりも大きくな
り逞しくなった姿に成長を感じまし
た！
朝晩の寒暖差がまだまだ激しいこ
の季節。上着などを活用して体調に
気を付け、元気に楽しみましょう！
今月もよろしく願いいたします。

イベント紹介

湯梨浜町まちゼミ



湯梨浜町では初めてのまちゼミ！
ペイントリアライズさんとのコラボでデザイン
ボード体験ワークショップを行いました！
皆さんとても上手に作られていて満足していただ
けました。11月は倉吉のまちゼミも行います☆



豚バラ肉の照り焼き丼

☆材料(2人分)

ご飯・・・・・・・・2膳分
豚バラ肉・・・・・・・・300g
★料理酒・・・・・・・・大さじ2
★みりん・・・・・・・・大さじ4
★醤油・・・・・・・・大さじ5
★砂糖・・・・・・・・大さじ3
甘酢生姜・・・・・・・・適量
ネギ・・・・・・・・適量

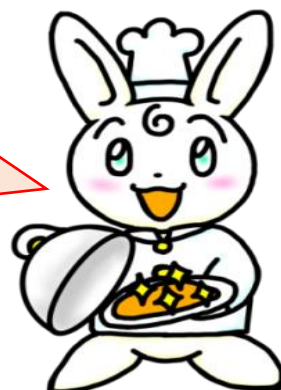
☆作り方

- ① 豚バラ肉は食べやすい大きさに切る
- ② フライパンに油をひき豚バラ肉を炒める
(余分な油は拭き取る)
- ③ 豚バラ肉の色が変わったら★の調味料を入れてザッと混ぜ、火を少し弱めて蓋をし、完全に火を通して味をお肉に染み込ませる
- ④ 蓋を開けて火を強めて炒め、調味料を少し煮詰めてタレがお肉に絡んで照りができたら出来上がり♪
- ⑤ ご飯の上に豚肉、生姜、ネギをのせて召し上がれ♪

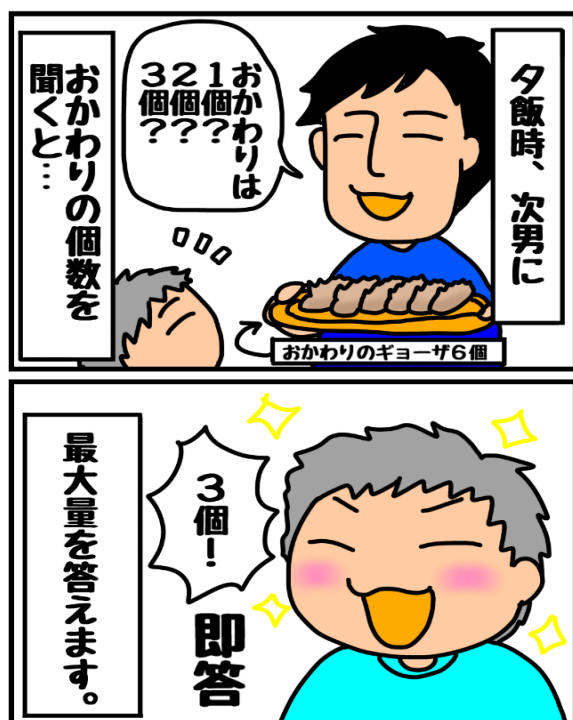


とよぴんシェフの ワンポイント

気温差が激しく、体調を崩しやすい今の時期だからこそ、しっかり食べて風邪に負けないように気を付けよう！
サッと作れるスタミナ満点のメニューだよ☆



おかわり 次男の場合

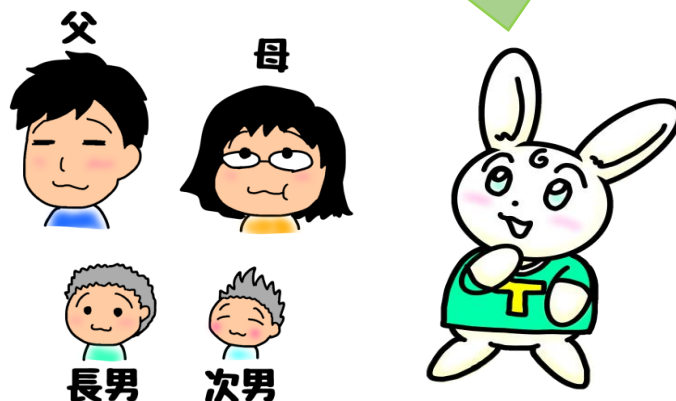


いつもです。

日常あるあるネタ

我が家の日常の一コマを見やすく漫画風にしてみました！
もし、「うちもあるある！」と笑っていただけたら嬉しいです！

登場人物紹介☆



BABY
STYLEHOME

ベイビィ・スタイルホーム
有限会社 東洋インテリア

ベイビィスタイルホーム

検索