

Green Life

暮らしにゆとりのエッセンス

10月号



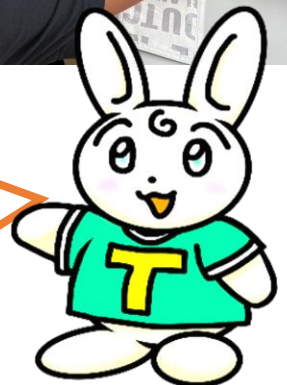
こんにちは。ベイビースタイル
ホーム社長、羽田忠正です。
やっと涼しくなってきましたね。
散歩の時期と思いきや、蚊が多くな
かなか行けないジレンマな日々です
…。暑すぎて蚊も出てこれなかつ
た夏が終わり、過ごしやすくなった
この季節。戸外でのレジャーもまだ
まだ多いので、虫除けは必需品にな
りそうですね。
朝晩の寒暖差が激しくなるこの季
節。上着などを活用して体調に気を
付け、元気に楽しみましょう！
今月もよろしく願いいたします。

イベント紹介

まちゼミマルシェ



9月23日、倉吉未来中心にて開催された「まちゼミマルシェ」に参加しました。漆喰を使用したウェルカムボード作り体験に、多くの方が参加してくださいました。ありがとうございました！



今月の厳選レシピ

ハロウィーンにも！

かぼちゃにのせのせグラタン

☆材料(2人分)

かぼちゃ……………1/2個
鶏もも肉……………100g
玉ねぎ……………1/4個
茄子……………1/2本
モッツァレラチーズ……………100g
バター……………20g
小麦粉……………20g
牛乳……………180cc
塩……………小さじ1
胡椒……………少々
コンソメ顆粒……………小さじ1

☆作り方

お料理前の 下準備

○鶏もも肉は一口サイズに切り分ける。
○玉ねぎは薄くスライスする。
○茄子は1cm幅に切る。

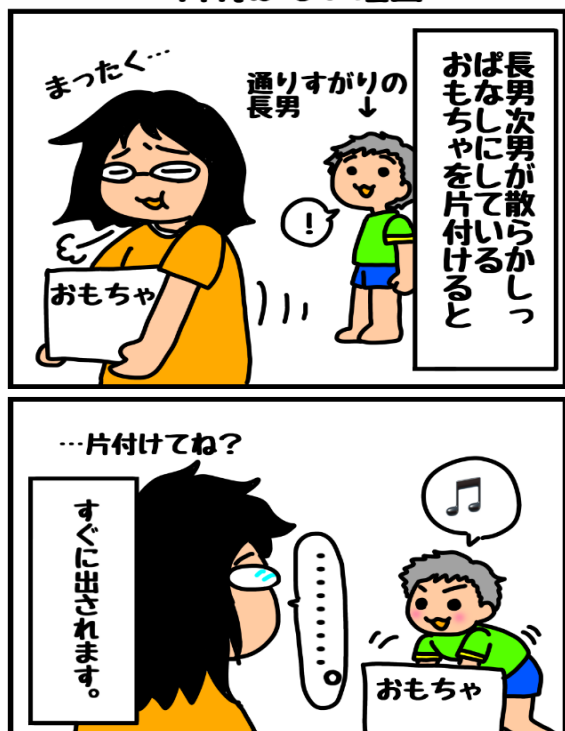
- ①かぼちゃの種やワタを取り除き、ラップで包んで約4～5分電子レンジ(約600w)で加熱する。
- ②フライパンにバターを入れ、中火で鶏もも肉、玉ねぎ、茄子を炒め、塩・胡椒で下味をつける。
- ③火を弱め、ふるいにかけた小麦粉を加え具と混ぜ合わせる。コンソメ顆粒・牛乳を加えよく混ぜ合わせる。
- ④火を止め、余熱で混ぜながらまとめる。
- ⑤かぼちゃに具をたっぷり乗せ、その上にモッツァレラチーズを隙間なく並べる。
- ⑥230℃のオーブンで約10分焼き、こんがり焼き色がついたら出来上がり！

とよぴんシェフの
ワンポイント

10月31日はハロウィーン☆
ハロウィーンといえばかぼちゃだよ
ね！寒くなってくる時期のパー
ティーにピッタリのメニューだよ☆



片付かない理由

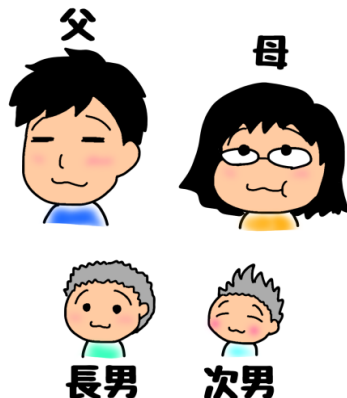


元の木阿弥とはこの事です…。

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

ベイビー・スタイルホーム
有限会社 東洋インテリア

ベイビースタイルホーム

検索