

# ガスの実

サンソマテクノ(株)  
LPガス事業部  
TEL(0532-33-2211)



## 新年のご挨拶



新年あけましておめでとうございます。昨年は格別のお引き立てをいただき、誠にありがとうございました。今年も社員一同皆様のご期待にお応えし、より一層業務に努めて参ります。

昨年は急な気温の変化に振り回される一年となりました。今後も変わらぬご愛顧を賜いますようお願い申し上げます。

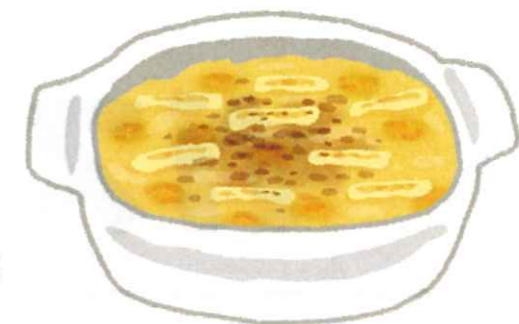
## 今年は巳年

どうしても怖い印象のある蛇ですが、蛇は金運にまつわる縁起がいい生き物です。仏教の中では、蛇が脱皮を繰り返す姿が新生・成長・変化の象徴とされ、さらに金運、財運、幸運、健康を呼び込み、環境のよりよい変化を招くとされています。そのため、蛇の抜け殻をお守りに持っている人もいます。毒をもっている種類もいるため、実際に見かけたときには注意が必要ですが、巳年にちなんだ蛇にまつわる置物などを飾ってみると幸運が訪れるかもしれませんね。

## お餅と白菜のグラタン

材料 (4人分)

- 餅 6~8個
- 白菜 1/4
- 玉ねぎ 中1個
- ベーコンスライス 3枚
- バター 20g
- 小麦粉 大さじ3
- 牛乳 200cc
- とろけるチーズ 適量



### 〈作り方〉

- ①お餅を水で洗って少し柔らかくし、2センチ程度の角切りにする。
- ②切ったお餅をグラタン皿などの耐熱皿に入れ、1分程度レンジにかけておく。お湯で少し茹でてOK。
- ③玉ねぎはお好みでスライスまたはみじん切りに。白菜は1センチ幅に。ベーコン、マッシュルームもスライスしておく。
- ④フライパンにオリーブオイル、バターを入れて弱火にかけ、3を入れて中火で炒める。塩・コショウで味を調える。
- ⑤しんなりしたら小麦粉を加えて炒め、小麦粉が油と混ざったら弱火にして少しずつ牛乳を加えていく。
- ⑥ホワイトソース状になってきたら2のお餅が入った耐熱皿に入れて整える。
- ⑦6の表面にとろけるチーズを乗せ、200度のオーブンで、表面に焦げ目が付く程度(15分くらい)熱する。

## 頭の体操

「ある」の列にある共通点はそれぞれなんでしょう

①ある	なし	②ある	なし
花	草	心臓	食道
葉	茎	煙	霧
芽	根	白線	赤道
蝶	トンボ	梟	雀
紙	ペン	合鍵	ルームキー

先月号の答え・・・①息 ②足跡 ③ろうそく でした!