

# 山盛り茶話ん

第 41 弾



下石神井事業所は  
ゆかたでおめかし♡

## 2014年 夏まつり特集

- 石神井公園
- 練馬高野台
- 下石神井

各事業所の楽しいイベントをレポートした。皆様猛暑を吹き飛ばして盛り上がりたご様子です。



職員も  
着付けしたん  
ですよー



美味しい焼きたて  
ウインナーも大好評です。  
魚つりも大好評です。

練馬高野台事業所は  
フード充実!!!



石神井公園事業所は  
金魚すくいが熱い



連続で  
受けてます!

負け  
ないわ

勝負の鍵は  
テクニク  
なのよ

おいし  
い



おい  
ちね  
もう一本!



はっぴが  
イカス!!





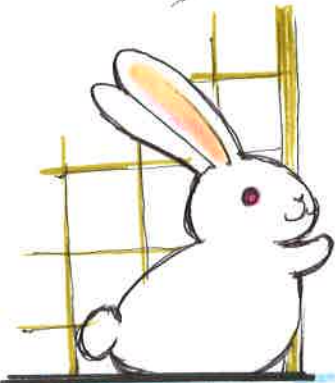


# 秋の夜長を楽しみましょう



※ご存知ですか?  
お月見は3回あることを。

言わずと知れた「十五夜」以外に  
「十三夜(じゅうさんや)」と「十日夜(とつかんや)」  
というものです。



この時期は農作物の収穫期にあたり、取れたばかりの作物を、お月様にお供えます。

また、秋は最も空気が澄み渡り、月が明るく美しいとされ、古くは平安の昔から、観月の宴が催されてきました。

江戸時代には、その宴と、収穫を感謝する祭事が合わさって一般に広まり、今の「お月見」が形成されていったようです。

2014年の十五夜は9月8日、十三夜は10月6日、十日夜は12月1日です。晴れて、お月見ができると縁起が良いとされていますから、2回目、3回目のお月見も楽しんではいかがでしょうか。

さて、お月見と言えば、思い浮かぶのは「月見団子」ですか、お団子をこねなくても、もちもちの食感を楽める「ちくわぶ」を使った簡単デザートのご紹介しましょう。

あべかわちくわぶ

材料(4人分)

- ちくわぶ — 2本
- きなこ — 大さじ4
- 砂糖 — 大さじ2
- 塩 — 少々

作り方

- ① ちくわぶをお好みのサイズに輪切りにし、10分~15分ゆでる。
- ② きなこに砂糖に、塩をひきまみ混ぜておく。
- ③ ゆで上がったちくわぶに、きなこを手早くまぶして出来上がり。

きなこ以外に、みたらしのタレをかけたリ、あんこを添えても良いですよ。



## 編集後記

虫の音が聴こえるように、段々秋めいてきましたが、急に暑さがぶり返したりと、9月の気候は落ちつきません。薄手の上着を上手に使って、朝夕の冷え込みや、急な気温上昇に対応したいですね。

野田、園田、水上