



大人の木工教室 開催します!



平成29年4月29日(祝・土) 10時00分～

場所…福岡市西区羽根戸65-9(馬渡ホーム作業場)

去年、大好評だった木工教室ですが…

今回は、お客様からのご要望もあり、大人の方に向けて開催します!

四角の布張りスツール(w380xD300×H450)を作る予定です。

DIYがお好きな方、少し興味がある方、どなたでも参加可能です。

当日は動きやすく、汚れてもいい格好でお越しください(^ ^)

材料はこちらで全て準備致しますが、使いたい布があればお持ちください。

参加費は、お一人¥1,500です。弊社OB様は¥1,000とさせていただきます。

参加、ご希望の方は4/15(土)までに馬渡ホームまでご連絡ください。

作業時間は3時間程度です。

お昼は本格ピザ窯で焼いた美味しいピザ&お肉を予定しています。



前回開催した木工教室の様子(^ ^)!

新玉を丸ごと使った、時短スープ!

新玉ねぎがとろ〜り(^^)丸ごと美味しいスープです!

レンチンで時短!忙しい時にもすぐに出来ますよ。

材料 (2人分)

- ・新玉ねぎ…2個
- ・ベーコン(1cm幅に切っておく)…2枚
- ・コンソメ…1個(水の量により加減してください)
- ・塩、こしょう…少々
- ・水…2カップくらい



1. 新玉ねぎは上下切り落として皮をむく。
(大きめの時は根の方に十字に切り込みを入れる)
2. ラップをしてレンジ600wで加熱。
(小さめなら3~4分、大きめなら6~7分)
3. お鍋に少しだけ油を入れてベーコンを炒めたら
スープとチンした玉ねぎを入れて煮る。
4. 玉ねぎが柔らかくなったら塩コショウで味を整えて出来上がり♪

玉ねぎには血液がさらさらになる効果やアンチエイジングも期待できます♪



地域の皆様へ

採風ドアのスライドガラスに鍵をし忘れると…

先日ニュースで見かけたので知らせします!
採風ドアをつけられている皆さま!
上げ下げ部分のロックをかけていないと
ドアを開けられるみたいです。狙われている
みたいなので、気を付けてロックや
鍵は閉めてください!

