



ゆやのわいわいスナップ!



味 なはなし

れんこんバーグ



◆材料 (4人分)

れんこん	300g
タマネギ (1/4個)	50g
ニンジン	40g
ひき肉 (鶏肉)	200g
片栗粉	大1・1/3
マヨネーズ	大1・1/2
塩	少々
あん	
だし	1/2カップ
ネギ	40g
おろし生姜	適量
薄口しょうゆ	大1/2
みりん	小1
片栗粉	小1
油	大1/2

◆作り方

- ①タマネギ、ニンジンはみじん切りにする。
- ②れんこんは皮をむき、1/4は薄切り (輪切り) にして、水にさらす。残り3/4は、すりおろして、ザルに入れ軽く押さえて、水気をきる。ひき肉、れんこん、①に片栗粉、マヨネーズ、塩を入れよく混ぜ、小判形にする。(又は、オープン鉄板に広げて、フォークですじを入れ焼いてもよい。)
- ③フライパンに油を熱して、②を入れ焼く。輪切りにしたれんこんも水を切り、両面焼く。
- ④だしを煮立ててあんを作り、片栗粉でとろみをつける。
- ⑤③のハンバーグと素焼きしたれんこんを盛り、あんをかけ、ネギと生姜を添える。



素敵な仲間! 英会話教室

⑬

毎週水曜日午後7時45分から中央公民館で英会話教室が開かれています。私たちにとって今回5人目の外国人講師であるカナダ出身のダニカ・ディクソンさんは、とっても明るくやさしく的確にご指導して下さいます。はじめての女性講師ということで親近感もあり、女性ならではの会話も弾みます。先日もおいしい西洋料理を食べながらの野外英会話教室があり、とても楽しくなごやかなひとときを過ごしました。「継続は力なり」をモットーにみんなはりきってがんばっています。以下、先生&みなさんのコメントです。

- 先生「Please come and enjoy learning English with us!」
 A「先生と過ごす1時間がとても楽しいです。」
 T「英会話だけでなく、外国の文化等に触れることができ楽しい時間を過ごしています。」
 Y「会話はなかなか上達しませんが、もっと上手になって海外旅行へ挑戦したい。」
 O「新幹線の中でアメリカ人に会い、英会話が通じてとても感激しました。」
 M「ダニカ先生との1時間が多忙な1日を忘れさせてくれて、とても有意義です。」
 N「文化・習慣・風土・食べ物等の違いなど、机上の知識だけではわからない琴線に触れる体験をしたい。いつか留学も…」
 今は国際社会。カナダと日本のすてきな架け橋でありたいと願っています。Have a nice day!

連絡先 ■西村 美代子 (駅通)
☎ 32 - 1038



▲和気あいあいと