

下富岡だより

H25 18号 4月1日発行

ようやく暖かくなってきて春を感じさせるような陽気になってきました。
同時に季節の変わり目で、体調などを崩しやすくなるので、みなさん十分に体調管理をしてお過ごしください。

また、ここ最近で火事や事故などもおきていますので、お出かけの際の火の元チェックや、運転にも十分気をつけてください。

4月行事予定

大変申し訳ありませんが、4月の行事は未定となっておりますので、随時ご連絡差し上げたいと思います。

さて、3月に行ったお茶会で作ったアップルパイですが、簡単に作り方をおさらいしてみますので、是非作ってみてください。

材料 りんご
砂糖
シナモン
バター
餃子の皮

まずりんごを小さめに角切りにして、少量の油を敷いた鍋やフライパンに入れ、そこに砂糖、シナモン、バターを加えてりんごに透明感が出るまで弱火で炒めます。

炒めたりんごを餃子の皮で包み、油を表面に塗ってオーブンで焼けば出来上がりです。

簡単ですので試してみてください。

下富岡応急仮設支援員 木下