

迎春

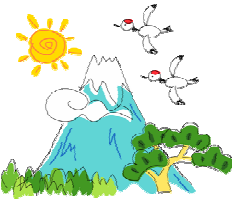


本年もどうぞ宜しく
お願ひ申し上げます



みしまミルク通信

発行・みしまミルク 編集・三島昌美



2012年1月号
Vol. 92

【お料理コーナー】簡単！豆腐のクリームスープ

【材料】木綿豆腐1丁・玉ねぎ1/4個

牛乳180ml・塩・バター・コンシヨウ適量・あればパプリカパウダー適量

【作り方】

①木綿豆腐の水気を取るためペーパータオルにくるみ、電子レンジで約1分かけます。粗熱をとったら手で崩しながらボールに入れ、滑らかになるまでヘラでつぶします。
②鍋にオイルをひきみじん切りにした玉ねぎを加え炒めます。玉ねぎに火が通ったら①を加え牛乳を少しずつ入れのばします。お好みの濃度に仕上げ、塩コンシヨウで味に調えたら出来上がりです。

お好みで、ベーコンなどを入れても美味しいですよ。お正月のぐん馳走でもたれた胃にやさしいスープです。

コクがあつてくせがないので子供たちにも大人気ですよ。



便利で安心・牛乳代金の自動振替のご案内

便利でとっても安心の「手続きもお店がいたします」。

ご希望のお客様は、銀行名をお便りコーナーにご記入のうえ、牛乳受箱へお入れください。所定の用紙をお持ち致します。尚、現在の集金方法も従来通りありますので、引き続き、よろしくお願い致します。

(取扱金融機関) 農信用金庫・広島銀行・もみじ銀行・郵便局



(株)広島明治みしま
URL <http://meiji.co.jp>
携帯からはこちら→



2012年1月号

お便りコーナー

お名前

電話番号

ご意見・ご感想・身近にあったこと・なんでも結構です！お気軽に参加して下さいね！
まっまあ〜す！

新年、明けましておめでとう
ございます。本年もよろしく

お願いいたします。

旧年中は通信を通して大変お世話になりました。ありがとうございます。ありがとうございます。

みなさん 楽しいお正月過ぎられましたか？私はいつも通りでそれぞれの実家にお泊りしてリフレッシュしてきました。お休

みをいただきありがとうございます。毎年お正月に思うことですが、1年の過ぎる

のがとても早い！あつという間に過ぎてしまふ...と思いませんか？それは、年齢を重ねるとともに、新鮮な経験が少なくなっ

てしまふ為、と書いてあった記事を思い出しました。大人になると経験によって処理できる事

が多くなり、その分、新鮮さや強い印象が薄くなるから、時間が短いと感じるそうです。

さらに女性は、色々な役割が増えるから！

と言う考えの人もいましたよ。まあ、忙し

がらずに今年も、色々なことにチャレンジし

ながら情報収集し、通信を通してたくさん

楽しい話題をお届けできたらと思っていま

す。いつも笑顔でキラキラ輝いている女性

になりたいですね