

**人形工房より  
直接お客様へ**  
**秀光人形工房**  
市川店  
市川市国分6-21-19  
**0120-258-453**  
http://hinakoubou.com

ひな人形・五月人形・鯉のぼり  
カタログ請求は無料です

# UKIUKI

ウキウキする地域生活情報紙 2月16日 第216号

●毎週金曜日発行 ●全てのご家庭に新聞折込と一部宅配でお届け

## 松戸東版

■発行部数 111,500部  
(新聞折込108,000部、宅配3,500部)  
■配布エリア 6号線より東側の松戸市全域  
■発行 株式会社ユースメディア  
千葉県柏市酒井根5-4-10  
TEL:04-7176-2111  
FAX:04-7176-8931  
E-MAIL /ukiuki@yusmedia.co.jp

常磐沿線を  
ネットワーク 地域密着型の求人情報紙

**ユースメディア**

松戸版・柏版・取手版 毎週日曜日発行  
お申し込みお問合せは  
**04-7176-2111(代)**



子状の切れ目を入れて、幅1cmの斜め切りにする。椎茸は石づきを取り水分を拭く。椎茸は大さじ1/2。塩適宜。コショウ少々。揚げ油適宜。

④揚げ油を中温にし、里芋をゆつくり揚げる。

⑤塩コショウで調味し、アスクを取つて、中火で炒める。ジャガイモを軽くはよく焼いて10分ほど煮る。

⑥玉ねぎを加えてさっと炒め立つた所に豆蔻を入れて2分ほど煮る。

⑦豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

⑧玉ねぎを加えて炒め立つた所に豆蔻を入れて2分ほど煮る。

⑨豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

⑩豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

⑪豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

⑫豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

⑬豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

⑭豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

⑮豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

⑯豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

⑰豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

⑱豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

⑲豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

⑳豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

㉑豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

㉒豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

㉓豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

㉔豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

㉕豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

㉖豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

㉗豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

㉘豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

㉙豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

㉚豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

㉛豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

㉜豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

㉝豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

㉞豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

㉟豆蔻を汁ごと加え、全体を溶かして加えます。

&lt;p





