



いつも お世話になっております。若葉萌える季節となりました。皆さん いかがお過ごしでしょうか？
5月12日(日)は「母の日」です。母の日と言えば、カーネーションを贈る方が多いと思いますが、
カーネーションの色もたくさんありますね。花の色によって花言葉がありますので 少し ご紹介いたしますね。

赤色…愛情・情熱 白…尊敬・純潔の愛 **ピンク**…感謝・上品・暖かい心 **黄色**…美・友情 **紫色**…誇り・気品です。
皆さんは どの色を送りますか？ **素敵な 母の日を☆** 朝・昼・夜の気温の変化が激しいですので、体調を崩されないよう ご自愛下さい。

今月のオススメ料理 『**春野菜の和風ハンバーグ**』 母の日に ぜひ 作ってみては いかがですか(´o`)?

材料 4人分

- *牛ひき肉…200g *豚ひき肉…200g *パン粉…1/4カップ *牛乳…1/4カップ
- *卵…1個 *玉ねぎのみじん切り…1/2個 *薄力粉…大さじ1 *塩・コショウ…各少々
- *サラダ油…大さじ1/2 *生しいたけ…3枚 *にんじん…小1本 *ブロッコリー…1/2
- *茹でたグリーンピース…1カップ
- A** *だし汁…2 と 1/2カップ *みりん…大さじ2 *薄口しょうゆ…大さじ3
- *酒…大さじ2 *砂糖…大さじ1 *片栗粉・水…各大さじ1



- 作り方**
1. ボウルに ひき肉を入れて混ぜ、塩・コショウを加えて混ぜ合わせる。
 2. 牛乳に浸しておいた パン粉・卵・玉ねぎ・薄力粉の順に加えて、そのつど粘りが出るまでよく混ぜ合わせる。
 3. 2を8等分し 空気を抜きながら丸める。しいたけは 石づきを取って 1cm角に切る。
 4. にんじんは 皮をむき 1cmに切る。ブロッコリーは 茎のかたい所を取り除き 小さく切る。
 5. フライパンに サラダ油を熱し、ハンバーグの両面をよく焼き付け 1度取り出す。
 6. フライパンをきれいに拭き、**A**を合わせ入れ 火にかけて にんじん・しいたけを煮る。人参に 火が通ったら ハンバーグを戻し、入れて煮る。ハンバーグに火が通ったら ブロッコリーとグリーンピースを加えて煮て 水溶き片栗粉でとろみをつける。

今月も コンロ・レンジフード・給湯器のチラシを同封しております。この際に！！と

お客さまからの問い合わせのお電話が、たくさん 掛かって来ております！！

7月までの大特価です。まだまだ 日にちがあるから 大丈夫！！(´o`)と

油断していると すぐに 7月が来ますよ！！

ぜひ お取替えは お早目のご連絡をお願いします☆ 心より お待ちしております(^_-)-☆

キ
リ
ト
リ
線

今月は、ツバメガス新聞を担当しております。私 小野 (オノ)を紹介致します。

小野 恵 (オノ メグミ) 昭和 54 年 7 月 12 日 (33 歳) 綾町出身です。まだ 独身です…(*_*)

日頃より 皆様には 大変お世話になっております。皆様に 感謝の気持ちをお伝えする事が

出来ずにいますので この場を借りて 御礼申し上げます。いつも ツバメガスをご利用頂き ありがとうございます。

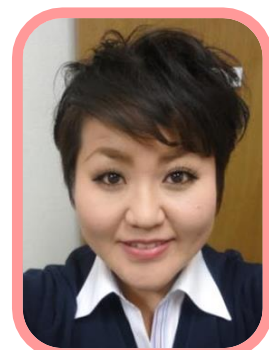
宮崎市内を担当して 3年目になります。直接お会いしていない お客様も まだ たくさんいらっしゃいます。

5月から 随時 訪問させて頂きますので 宜しく お願いします\(^o^)/

お客様が、安心して ガスをご利用頂けるよう また ガスの良さを もう一度

再確認して頂けるよう 男性陣に負けずに 一生懸命頑張りますので 宜しく お願い致します。

いつでも ご連絡下さいね。お待ちしております☆



担当地区:山崎台団地・大淀・太田・中村・恒久・城ヶ崎・谷川・月見が丘・大王・潮見・高州・京塚・本郷北方・南方・

淀川・天満・大坪・希望ヶ丘・赤江・田吉・木花台・熊野・鏡洲・加江田・郡司分・広原・青島・内海・国富・綾・

10

20

30

40