



現場便り

～ 神奈川より、清水さん、坂下さん近況報告



▲ 久々、清水さん！！



江の島♪

平素より大変お世話になっております。神奈川への沢山の工事協力、誠にありがとうございます。お陰様で何とか運営できておりますこと、感謝申し上げます。坂下さんにも7月より丸半年の間、出張で来ていただいていたが、年内で一旦終了、本当にお疲れ様でした。これからどんどん季節が進み、寒さ

も厳しくなりますが、できる限りの風邪予防や防寒対策など行い、工事でも事故・災害に遭わないよう細心の注意を払い、公私共に、皆様が笑顔で年末年始を迎えられるよう、お互い頑張りましょう。ご安全に！！

清水さん、茶化しちゃダメですが、挨拶がもう何だか市川社長！(笑)(笑)

事務所通信

～ 年末のこまごま!!

■ 年末調整 ■

各自必要書類をご準備の上、不明箇所は空欄でも構いませんので、とりあえずなるべくお早めに！ご提出下さい。

12/8(金)締切 藤本まで



★忘年会のお知らせ★

今年は会場違います!!

日時：12月28日（木）19時～

場所：商工会議所

※詳細は追ってお知らせ致します。



清水さんの、背中で語る

「もう少しこっちにいて…」の願いと、寂し気な横顔が「嫌です…」と醸し出す坂下さん…。お二人とも、忘年会には来て下さいね。おいしいもの食べて、1年の疲れを癒しましょう！



▲ 清水さん、相変わらず迫力満点の写真！ありがとうございます(^^) / ▲



▲ 坂下さん 教会の煙突改修工事



▲ 清水さん 煙道切替工事－溶接中

HIRAI's KITCHEN



Vol.21

～関西では菊菜(中葉系) 関東では春菊(小葉系) 形も味も少しずつ違います～

菊菜と海苔のサラダ

【材料(2人分)】 春菊 2/3わ (180~200g)
ねぎの白い部分 1/2本分 焼きのり(全形)1枚
オリーブオイル 大さじ1 しょうゆ 酢 こしょう



【作り方】

1 春菊は葉を摘む。ねぎは斜め薄切りにする。ともに冷水にさっとさらして、ペーパータオルで水けを拭き取る。
2 春菊とねぎを器に盛る。小さめの器にオリーブオイルと、しょうゆ、酢各大さじ1/2、こしょう少々を混ぜ合わせてドレッシングを作り、春菊とねぎにかける。のりを一口大にちぎってのせて完成。

菊菜のでかつね

【材料(2人分)】 春菊 1わ (約150g) 鶏ひき肉 200g
ねぎのみじん切り大さじ2 片栗粉 酒 しょうゆ 塩 サラダ油
【下準備】 春菊は茎ごとみじん切りに、ボールに入れて片栗粉大さじ1をまぶす。



【作り方】

1 別のボールにひき肉、ねぎと、酒大さじ2、しょうゆ大さじ1/2、塩小さじ1/3を入れ、粘りが出るまで手でよく練り混ぜる。春菊を加え、全体がなじむまで混ぜる。

2 直径20cmのフライパンにサラダ油大さじ1/2をひき、【1】のたねを広げて丸く形を整える。中火にかけて2分ほど焼き、ふたをして弱火で3~4分蒸し焼きにする。くずれないようにそつと裏返し、中火で3分焼き、弱火にしてさらに2~3分焼く。

編集後記

数ページで寝落ちするか、続きが気になって徹夜するか…



自分の理解度を正確に判断出来ない人を「わかったつもり症候群」というそうです。仕事出来る人ほど仕事の内容ややり方に関して、ちゃんと理解できているだろうか、ちゃんと成果は出せているだろうかと振り返ることが出来るそう。問題点に気づけば、工夫したり知識を増やすことも。例えば、成績の悪い学生ほど自分の成績を過大評価する傾向にあり、成績の良い学生ほど辛口評価になるらしいです。そこでオススメなのは、ズバリ読書!! 読書によって認知能力を鍛えると、自己の能力を過大評価する傾向が弱まるという結果が。夜が長いこの季節、温かい飲み物と共にゆっくり読書なんていかがでしょう。ただし寝落ち&風邪にはご用心をww