



HIRAI

月刊2024年1月号
No.195



現場便り

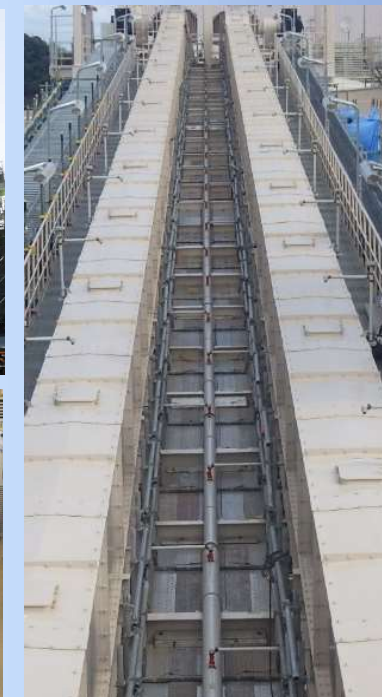
敦賀火力発電所 JFEエンジニアリング(株)



▲橋本さん
と、文字通りガッチリ脇を固めた
▲石川さん 西尾さん▲

ご安全に！7月から始まった工事も9、10月が山となりましたが、何とか乗越え、後は消防検査を残し終了となります。協力会社の皆さん、石川君、西尾さん、平井の皆さんのお陰です。ありがとうございました！
また今回、JFEさんは初めての客先で、当初はどうかと色々不安や心配もありましたが、皆さん親切で、現場も

仲良くスムーズに工事が進みました。乗り込んだ月に物損・車両事故と続き、随分とお叱りを受けましたが、最後は「ありがとう」と感謝の言葉を頂けて、少しほっとする事が出来ました。後は完工まで無事故・無災害で帰れるよう、残りの工期を引き締め、頑張ります！



大江工業さん(足場)



ユウテックさん(配管)



仲良し 杉森兄弟



フジ技工さん(配管班)



藤江組さん(足場)



フジ技工さん(塗装班)

事務所通信

◆2024年の仕事始めは1月4日(木)

安全祈願祭は 9:00～ です。

どちらさまも一年間お疲れさまでした。
穏やかな新年を迎えられますように。

みなさんよいお年を...



HIRAI'S KITCHEN



Vol.22

～今回はおせちアレンジ特集！ & 世界で食べられてる縁起が良い物～



栗きんとんのサンドイッチ

【材料(2人分)】 サンドイッチ用食パン・4枚
栗きんとん・200g 無糖ヨーグルト・100g

【作り方】

- 1.ボウルにザルとキッチンペーパーをのせて、無糖ヨーグルトを入れ冷蔵庫で1時間程置き、水切りをする。
- 2.ボウルに栗きんとん、1を入れて混ぜ合わせる。
- 3.サンドイッチ用食パン2枚に2を半量ずつのせて、残りのサンドイッチ用食パンで挟む。
- 4.4等分に切り、お皿に盛り付けて完成。



紅白かまぼこチップス

【材料(2人分)】

かまぼこ・50g かまぼこ(赤)・50g オリーブオイル・大さじ1 塩・黒コショウ・ふたつまみ

【作り方】

- 1.かまぼこは薄切りにし、ボウルに入れて、オリーブオイルとよく和える。
- 3.天板にのせ、オーブントースターで焼き色が付くまで10分程加熱。
- 4.取り出して塩、黒こしょうをふり、粗熱を取って、完成。



【豆最強説！？】

縁起の良い食べ物として、中国では、形がお金に似ているという理由から水餃子や紅白の団子が入ったスープ。イタリアやブラジルでは、富と繁栄を招く縁起物としてレンズ豆を食べるそう。そういや日本も豆を食べますよね。色々試してみるのもアリかも。

「今年の漢字」1位は「税」でした。ものすごく納得です。2位の「暑」も…いつまで夏日なんだろうというくらい、暑い日が続きましたね。あついと言えば、プロ野球も熱かったですね。我が家は俄かファンであふれ、ビールの消費量で経済に貢献したと自負しておりますw スポーツでの熱き闘いは盛り上がりますが、世界では戦争のニュースが絶えない1年でもありました。どんな政治背景があつて、軍需産業の闇が蠢いているのかはよくわかりませんが…とりあえず、年末年始くらいは平和のありがたさを噛みしめてみるのもいいかもしれません。なんて柄にもなく真面目な編集後記を書いてみました。どうぞ、皆様よいお年をお過ごしください。

編集後記

気が付けばもう年末…
1年が早いのは歳のせいですかね