



重機で雪下ろし♪

事務所便り ～平井の年末年始

今月はR5年度の平井の年末年始の様子をご報告。コロナが明けて2度目の忘年会、技能実習生のシャープさんの送別会も兼ね、少し寂しい気持ちもあったものの、恒例のビンゴ大会では皆さん大いに盛り上がり、和気あいあい、年末のひと時、楽しい時間を過ごしました。



◀舞台上で神妙な面持ちのシャープさん
実はあんまり日本語わかってない🙄

「日本語も教えたんやけどねぇ」▼
と、製造部（笑）



年が明けて1月4日、
新春安全祈願祭では平井工
業一同で今年一年の安全を
祈願し、またそれぞれの現
場へと赴いてゆきました。
本年もケガ・事故無く、
皆さんご安全に！！

▲お稲荷さん、
棚が新調されました



何はともあれ、
シャープさんよく頑張りました！
3年間お疲れ様でした！🍀

▼バームさん、じゃなく古賀さん

▼常務いわく、歩く自販機！？橋間さん



▲不敵な笑み
松本さんが向かうのは…
モグモグ 中の南さん！▶
Kシロもひたすらモグモグ

▲4Fの女神達👩‍👩‍👩

▼ヨウヨウ♪雅さん



▼毎年社長ですが、今年は専務がビンゴ1番乗り！



▶松田君も



◀田中さんも！



みんな次々当たりを出す中、
ただ1枚のはずれを引いた濱千代さん…▲
▲崩れ落ちる常務（仕掛人です）
「濱千代、それはある意味当たりだよ」



日本語で歌うバームさん♪▲

▼ピアノ伴奏で英語で歌う為井さん♪



HIRAI's KITCHEN



Vol.23

～今の季節がおいしい牡蠣 & 知っているようで知らない料理用語その①～

牡蠣のガーリック焼き

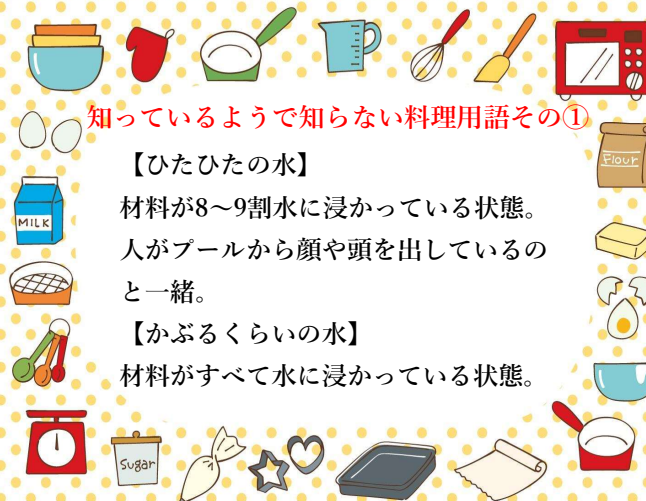
【材料(2人分)】

牡蠣(加熱用) 1 2 粒
醤油 小さじ 2 / 酒 大さじ 1
生姜絞り汁 少々 / 小麦粉 適量
サラダ油 大さじ 1 強
にんにくスライス 1 片分
あらびき黒胡椒
塩
レモン 2 切れ



【作り方】

- ①牡蠣は塩少々（分量外）をまぶして汚れを取り振り洗いしてザルに取り水気を切る。
- ②ボールに入れ、醤油・酒・生姜を加えて 5 分置く。
- ③汁気を切って小麦粉を薄くまぶす。
- ④フライパンに油とにんにくを入れて中火にかけ香りが出たら牡蠣を両面こんがり焼く。
- ⑤牡蠣がぷっくりしたら器に盛り、あらびき黒胡椒を振りレモンを添える。塩気が足りない時は塩少々を振る。



知っているようで知らない料理用語その①

【ひたひたの水】

材料が8～9割水に浸かっている状態。
人がプールから顔や頭を出しているの
と一緒に。

【かぶるくらいの水】

材料がすべて水に浸かっている状態。

冷静に怒るのって無理です… 編集後記

「先生、何回も言うてるわな～。人に暴言を吐く～、攻撃をするということは、自分にも返ってくる～という事をわかりなさい」YouTubeのショート動画から流れてくるわけですよ。ドスの効いた女性の声が。どうやら生徒に説教しているらしく…。「今の世の中『言ったもん勝ち』みたいになってるけどな～。同じ時代に生きてるって事を忘れたらあかん」確かに。どこかで繋がってたりするし、この後、自分が嫌な事はしたらアカンで続くんだろうなあ…。「何を話せるかが『知性』何を話さないかが『品性』 どう伝えるかが『人間性』。よお覚えときや」…！？ てかさっち？？ 深すぎるやん。思わず生徒と一緒に「はいっ」と返事をしてしまったのでした。