

ニイヤだより

毎度ご利用いただき誠にありがとうございます。

皆様、ゴールデンウィークはどのように過ごされましたか？

私は、毎年ゴールデンウィークは出かけたりもせず、家でだらだらと過ごして終わってしまうのですが、今年は年頃の娘の友達遊びに来るといって、「やろう!やろう!」と思って先延ばしになっていた家の片づけを思い切ってやりました。掃除に飽きてもコロナ自粛で気分転換に出かけることもできず、友達が来てしまうので捨てるか？捨てるまいか？迷う暇もなく、夏のように暑くもなく、年末のように寒くもないのでとても掃除がはかどりました。家がきれいになったので、次はふすまを張替える予定です。今年のゴールデンウィークは充実した休みになりました。

人間の歴史を物語る『ことわざ』

今年は100円ショップで週めくりことわざカレンダーを買い、毎日、ことわざを読んでみるほど！納得。気持ちも楽になり、ことわざも学べて一石二鳥で楽しみも増えました。なので今回はことわざをいくつか紹介したいと思います。

★ことわざは日常の経験の娘なり

ことわざは日常の経験から生まれた人生の教訓であり、知恵である。

★教えるは学ぶの半ば

人に教える立場にある人でも、人に教えるということによって実は自分も学んでいるのだ。学問の重要な事柄や、案外知っているつもりで知らなかったことなどに気づくこともあり、自らの知識の浅さも理解でき自身の進歩にも役立つものだ。

★待てば海路の日和あり

待っていれば航海に都合のいい天候になるものである。調子のよくない時や、周囲の条件が整わない時は、無理をしてもうまくいかない。あせらずに待てばいい機会がやってくるものであるから、人生は待つことが大事である。

★冬来りなば春遠からじ

厳しい冬のあとに、暖かな春が訪れる。今は不幸でも希望が見えているという意。

★気の毒は身の毒

病は気から、ともいうようによくよ心配事ばかりしているのは体によくはない。

★悪に強ければ善にも強い

悪人というものは一度改心すると、おどろくほどの善人になる。このように意志が強くと気力にあふれている人間は、何事も中途半端で終わることがない。凡人はたいして良いこともしないかわりに悪事もしない。

★功成り名遂げて身退くは天の道なり

功績をたてて地位も高く、すでに名誉も得たなら、それに長く安住せず、時期を見て、自ら引退するのが天の道にかなったやり方である。

★親の恩は子で送る

親から受けた恩愛は、親が元気で身許にいる間は気づかずにいることが多い。親をなくして、はじめてそれと気がつくが、もう後の祭りである。大恩を受けた親をなくした自分の心のよりどころとして、今度は、自分の子を立派に育てあげて行くことで親に恩を返そうという考え方。

営業時間
8:30~17:00
定休日
土・日・祝日



エビピラフ



材料(4人分)

米 3合(540cc)
むきエビ 300g
マッシュルーム缶(ホルタイプ) 1缶(95g)
バター 大さじ2(24g)
たまねぎ 1個
白ワイン 1/2カップ(100cc)
調味料A
水 2と1/2カップ(500cc)
固形スープ(チキン) 1個
ローリエ 1枚
塩 小さじ1
こしょう 少々
パセリのみじん切り 大さじ3

作り方

①米を洗ってザルに入れ、30分以上水気をきります。むきエビは背ワタが残っていたら取って洗い、よく水気をふき取ります。マッシュルームは缶汁をきり、縦半分に切ります。玉ねぎとパセリはみじん切りにします。
②フタ付きの厚手の鍋にバター大さじ1(12g)を熱し、むきエビ、玉ねぎのみじん切り、マッシュルームの順に加えながら炒めます。
③フライパン(②とは別の鍋で)にバター大さじ1(12g)を熱して、①の米を加え、弱火で焦がさないようにざっと炒め、白ワインを3、4回に分けて加えながら、じっくり4分ほど炒めます。
④②の厚手の鍋に③の米と調味料Aの水、固形スープ(砕いて入れる)、ローリエ、塩、こしょうを加え、ざっくりと混ぜたらフタをし、強火にかけます。沸騰したら火を弱めて20分ほど煮て火を止め、そのまま10分蒸らしてから、さっくりと混ぜ、パセリのみじん切りを混ぜ込み、器に盛ったら出来上がりです。



風薫る相模川原の味と風情

割烹 三代 (みよ)

テイクアウト始めました。ご注文は当日10時までお願い致します。

お昼のお食事・夜のお食事・お祝い・法事・宴会・デリバリーなど

無料送迎バスをご希望のお客様はお気軽にご相談ください。

季節によって様々な味を贅沢に。新鮮な魚介類を厳選して、とれたての味をそのまま楽しめるお刺身、店主が愛情を込めて調理した焼き物、煮物、お吸い物。

素材を生かした料理はお客様にご好評いただいております。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

営業時間 ランチ 11:30~14:00

ディナー 17:00~20:00

定休日 火曜日(お盆・年末年始は不定期で休業いたします)

住所 相模原市中央区田名5026-1

電話 042-761-5271 FAX 042-762-0248

【新年度 交通事故に気をつけましょう!】

この時期は、不慣れな交通環境で通学・通勤が始まることや気候もよくなり自転車を使ったり、高齢者が外出する機会が増えるなど、交通事故の発生、危険が高まります。気をつけましょう。

また、夕暮れから夜間にかけてハイビームを効果的に活用するなどして、歩行者の保護にも努めましょう。

☆幼児・児童を自転車に乗せる際はヘルメットの着用を!

以下『相模原北警察署交番だより』より

自転車に乗った幼児・児童の人身交通事故のほとんどが、ヘルメット未着用でした。幼児・児童を自転車に乗車させる時は、乗車用のヘルメット被らせるようにしましょう。

☆交通事故の通報義務

交通事故にあったときは、その車両等の運転者は、救護(緊急)措置を講じた後、直ちに最寄りの警察署等の警察官に報告する義務があります。相手側が「大丈夫です」と言ったとしても、警察に通報せずにその場から立ち去ると、『ひき逃げ事件』として捜査の対象になります。

☆小さいお子さんがいる保護者の方へ

交通事故に遭ったり、起こしてしまった場合は、怪我をしていなくても警察に通報しなくてはならないのだとお教えてください。



住まいのお悩みご相談ください

LPガス・灯油・給湯器・風呂釜・浄水器・水・太陽光・太陽熱
キッチン・トイレ・浴室・水回りの設備・お家のリフォームなど

Niia 株式会社 ニイヤ TEL 042-762-0320

ニイヤガス料金

(2021.5現在)

基本料金 ¥1,650(¥1,500)

0~10.0㎡ ¥473(¥430)

10.1~20.0㎡ ¥462(¥420)

20.1㎡~ ¥451(¥410)

※()カッコ内は税抜価格です。

検針伝票にも記載してあります。