

あなたらしいコーディネートで輝くために… 振袖の流行は?

写真の撮り方は? 二十歳を祝う 成人式



まだ間に合う"29年度成人式" 振袖専門店では後悔しない晴れ姿を

一生に一度の成人式、やっぱり晴れ着で友だちに逢いたいもの…。オンディーヌでは、一人ひとりにあったコーディネートをしてくれるので、納得の晴れ着に出会えるチャンス!セット価格で50,000円(税別)〜とお得なものから、とことんこだわった豪華な晴れ着まであなたの要望を叶えてくれる!高槻店オリジナルの100坪専用スタジオで撮る記念撮影も大人気!お誘いもまだ間に合うので、早めに問い合わせせてみて。



H29年度 まだ間に合う!
H30年度の 予約受付中!

オンディーヌ高槻店
高槻市城北町2-11-1 山木ビル1階
(阪急高槻駅徒歩1分)
営/10時~19時 水曜定休
☎0120-75-8026
http://ondine.jp/

- 振袖レンタルプラン
●レンタル振袖30点スタンダードセット **50,000円(税別)〜**
(振袖一式10点・和装小物13点・前撮り写真一式7点)
- 振袖お誘いプラン
●購入振袖40点スタンダードセット **248,000円(税別)〜**
(振袖一式仕立て付19点、和装小物14点、前撮り写真一式7点)
- お持ち込み撮影プラン
●前撮り写真…………… **38,000円(税別)〜**
(写真3ポーズ、ヘア・メイク・着付、クリスタル表紙、お手入れ券付き)

フォトスタジオ まだ間に合う七五三・成人式パック 着物持込みの前撮りも受付中

七五三・成人式パックは今からでもOK!衣裳持込みも大歓迎で特典も色々!前撮りのお支度もパックでバッチリ!振袖おでかけレンタル受付中。スタジオ内カメラ・ビデオ撮影OK。来年度の“卒業袴”展示会は12/6(火)から開催!

袴レンタルフルパック

- 貸衣裳(着物7,560円〜袴6,480円〜)
- 美容・着付(髪飾りレンタル付)12,960円
- 写真(6切)1ポーズ 8,640円 (スマイルカード2枚付)

成人式パック(6切台紙付き)

- お出かけレンタル**64,800円〜**(振袖レンタル・美容・着付つき)
- スタジオレンタル **39,740円**
- 振袖持込パック(前撮り後撮り)(成人式当日以外) **29,590円**
- ※6切台紙2ポーズ※4面フチ写真集(手札サイズ)※スマイルカード2枚(名刺サイズ)アプレセント※着物の持込パックは別売

七五三スタジオ レンタルパック(外出不可)

- 2ポーズ、美容(女児のみ)着付
- 5才男児 **16,630円**
- 3才女児 **19,870円**
- 7才女児 **20,950円**

卒業ハカマ レンタル展示会
①12/6~12/20
②1/6~3/末

アートSTUDIOタカハシ
高槻市富田町1-16-11 セピアコート11-1F
営/10時~19時 土日祝~18時
水曜休 Pあり ※阪急富田駅から徒歩1分
☎072-696-7537
http://www.art-studio-takahashi.com

学習机 新型・旧型、100台以上から選べる 今がお得に賢いデスク購入のチャンス

いい学習机を選ぶなら、品揃えが充実している今がチャンス。同店には、2017年度の有名メーカーの新型モデルが続々入荷中。さらに2016年の古さを感じさせない旧型もまだ在庫があり、驚くほどお値打ち価格に!新旧合わせて100台以上から、じっくり見比べて選べる。全品イス・デスクマット付きなのも魅力。ぜひ家族で足を運んで、お気に入りを見つけて!

曾根 デスクランド
豊中市原田中1-9-1
営/10時~19時 全曜定休 Pあり
☎0120-49-1780
カーナビには下記の番号を入力
☎06-6852-1780

くもんの先生になりませんか?

くもんの先生がはじめてやすくなりました!

あんしんサポート制度

- 2年間一定の**奨励金を支給**
- 2年間**会場費を援助**
- 2年間**生徒募集の費用を援助**
- 開設時の**教室備品の費用を援助**

応募要項 >>> ●55歳迄の女性の参加をお待ちしております。

仕事内容 >>> ●教室は週2回(午後の5時間程度)
●教科は算数・数学・英語、国語
●収入は生徒数により異なります。

私をためそうもういちど。 家庭も仕事への思いもあきらめたくない。

地区	日程	時間	会場
吹田	11/17(木)	10:00~12:00	吹田さんくすホール ※お子さま連れ可
	11/18(金)	10:30~12:30	高槻南スクエア ※お子さま連れ可
高槻	11/30(水)	10:30~12:30 13:30~15:30	高槻現代劇場 201号 ※お子さま連れ可
	12/5(月)	10:30~12:30	公文式 高槻天神教室 ※お子さま連れ可
茨木	11/25(金)	10:00~12:00 14:00~16:00	茨木市福祉文化会館(オークシアター) ※お子さま連れ可
梅田	12/7(水)	10:00~12:00	阪急ランドビル 26F ※お子さま連れ可

※上記以外にも多数開催しております。詳細はWebサイトをご確認ください。説明会当日は、面接・採用テストは実施いたしません。KUMONのことを知り、疑問・不安を解消していただく場ですので、お気軽にご参加ください。

説明会のお申し込み・資料請求お問い合わせは **Webサイトもしくはフリーダイヤル**より

☎0120-834-414 (受付/9:30~17:30 土・日・祝除く)

公文教育研究会 大阪北事務局
〒532-8511 大阪市淀川区西中島5-6-6 公文教育会館2F

KUMON

こども食堂ムーブメントを広げよう ~豊中市・『千里中央こども食堂』訪問~

取材・文 編集部 木下

北摂でも徐々に増えつつある『こども食堂』。今回は「千里中央子ども食堂」を取材した。

代表の向井さんが「千里中央子ども食堂をはじめようの会」を立ち上げ、子ども食堂開設の準備をスタート。チラシを作成して開催場所の千里公民館などに設置してもらっている。プレオープン、8/29の本開催初回を経て、この日は通算3回目の開催。残念ながら2回とも雨模様だったこともあり、参加者が少なかったが、今回はチラシ設置箇所が増えたこともあり、参加者も増えて、会場は賑やかな雰囲気に。事前予約以外の参加もあり、今までで1番の賑わいだったそう。ボランティアの方と楽しげに料理する子どもの姿が印象的だった。

こちらのこども食堂も、ボランティア不足や資金不足など問題を抱えている。「今回初めてFacebookページで食材募集を呼び掛けてみたところ、希望していたものをすべて集めることができました。今後も呼びかけていきたい。小学生にもっと来てもらえれば…」と向井さん。次回は11/10(木)に開催予定。

メニューはカレーと野菜のピクルス

※ボランティアや食材募集などの情報はFacebookページなどで発信。参加希望者はできれば事前にFacebookページのメッセージ、もしくは左記メールアドレスにご予約を。(当日でも可)

取材協力:千里中央子ども食堂をはじめようの会
Facebookページ
https://www.facebook.com/senchu.kodomoshokudou/
予約メールアドレス 2sons.kaachan2016@gmail.com

プロに教わるもう1品 旬の食材を使った 時短レシピ

今月の食材は **大根** (豆知識)

ビタミンやミネラルが多く含まれ、その中でも余分な塩分(ナトリウム)を体外に排出する働きのカリウムが豊富。これからの寒いシーズン、甘みとみずみずしさがUPして、より美味しくなる。

今月の料理人 **鮫島さん**

店内にはビンテージの家具やファイヤークィングの食器が使われており、「大人が落ち着ける隠れ家」と評判の人気店。今回のレシピメニューは11/5(土)~11(金)期間限定で日替りごはんランチのメニューに。デザート、コーヒードリンク付で1,000円とリーズナブル!お店にも行ってみて!

☎080-3828-9727
Hokuguru

ORENNJI 1970 (オレンジ イチキュウナナセロ)
茨木市寺田町17-14 1F 不定休
営/ランチ11時~14時 カフェ14時~16時 ディナー19時~24時

ワンポイントアドバイス
マヨネーズを入れることでとってもジューシーに。さらにみそを入れることでコクが増し深い美味しさに。

ワンポイントアドバイス
玉ねぎの色が変わったら火が通った合図!次の工程へ!

ワンポイントアドバイス
ハンバーグの形を薄くすれば、生焼けにならず早く焼けて、肉汁も逃げない!

材料/2人前

ハンバーグ

- 合い挽きミンチ・280g
- 玉ねぎ……………半分
- 牛乳……………大さじ2
- パン粉……………半カップ
- 卵……………1つ
- マヨネーズ…大さじ2
- みそ……………大さじ2
- 塩コショウ…少々
- ナツメグ……………少々

ソース

- 玉ねぎ……………半分
- にんにく……………1/3
- なす……………半分
- にんにく……………1かけ
- 大根……………5cm
- 水……………半カップ
- 生クリーム……………120g
- 白ワインor酒…半カップ
- 塩コショウ…少々
- デミグラスソース…大さじ2

作り方 20分

- ハンバーグのタネを作る**
玉ねぎをみじん切りにし、ポウルにハンバーグの材料を全て入れ、混ぜたらタネを少し寝かす。
- ハンバーグのタネを寝かせる間にソースを作る**
にんにくはみじん切り、他の野菜はさいの目に切る。フライパンにオリーブオイルを入れ、中火でにんにくを香りが出るまで炒める。そこにさいの目に切った野菜全てを入れ塩コショウをかけ、さらに炒める。
- ソースを煮詰める**
炒めた野菜に水と白ワインを入れ、強火で10分煮詰める。その後生クリームとデミグラスソースを加え、沸騰したらソースの完成。
- ハンバーグを焼く**
寝かせたタネをお好みの形にし、熱したフライパンに油をひき、中火で片面3分焼いたら裏返してもう2分焼く。お皿に移してソースをかけたら出来上がり!

野菜たくさんのソースとの相性抜群!ジューシーなハンバーグ

季節野菜のクリームソースの絶品ハンバーグ

ジューシーな絶品ハンバーグは隠れ味にマヨネーズとみそが入っていて、ソースとの相性抜群!アスパラを炒めて盛り付ければおしゃべりな一皿に。ハンバーグだけでもとっても美味しいので、デミグラスソースやマトソースなどのアレンジメニューも簡単!11/5(土)~11(金)期間限定で同メニューがランチメニューに登場するのでプロの味もぜひ食べてみて!