

ながた整体院便り 2024年 2月号

2月になりました。
寒い日や比較的暖かい日もあり、
気温の変化に体調も崩しやすくなります。
インフルエンザやコロナになる方も増えてきているようです。
今一度、手洗い、うがい、マスクの着用など
心がけておきましょう

当院は一人ひとりのお客様に真剣に対応させていただくため、
完全予約制とさせて頂いております。
ご予約はお電話にてお願いいたします！



ながた整体院
愛知県長久手市香桶1420番地 院長 永田淳士
TEL : 0561-63-2335
HP : <http://www.nagata-seitai.com>

日本全国紙旅

愛知県 甚目寺

MONZEN COFFEE

広い境内は
緑あふれる人々のいそぎの場所



築125年越えの
酒屋さんを改装
したおしゃれな
喫茶店

Tel 052-442-3096

Tel 052-443-5157

むね肉 x 厚揚げ

トロットロッ煮



材料

- ・とりむね肉 1枚
- ・厚揚げ 1枚
- ・酒 大1
- ・塩こしょう 少々
- ・片栗粉 大1
- ・糸ねぎ 少々

★ 酒・みりん・しょう油 各大1
おろししょうが 大1
水 50cc

1. キッチンペーパーで厚揚げの油をおろし、一口大に切る。
 2. むね肉を一口大に切り、ボウルに入れて酒・塩こしょう・片栗粉をまみ込む。
 3. フライパンにサラダ油を入れて熱し、むね肉を並べて焼き色を両面つける。厚揚げを加えて炒めて。
- ★を加えて
とろみをつけて
ネギをちらして完成!

《知ってる??》

『お医者さんの手術着は、なぜ青色!?!』

手術のときに青や緑の服を着るのは、手術では赤色の血をたくさん見るので、お医者さんは目が疲れないように、赤色の反対色(補色)を着ているそうです。と、——って重要な事なんですわ



なぜ? 眉毛の下にリンリン音がするものを付けている生き物、ってな〜んだ!?

① 厚揚げの近くにあるよ〜ごめ