

ながた整体院便り

2024 年
3月号

3月になりました。
この冬は寒かったり、暖かくなったりで身体が
おかしくなりそうですね。
ただ1歩1歩春に近づいていることはたしかです。
桜の季節もうすぐです。
元気に出かけられるように体調にはご注意ください。

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

三重県 名張市

日本サンショウウオセーター

『けいた』
穏やかな
時間を過ごす

細く甘みの強い
美味しい糸品
それは!!!

1月に新しい
水槽も
できたよ!!

Tel 0595-63-3004

旬の野菜!! 3月30日
芽キャベツのベーコン
炊め

材料

- 芽キャベツ 10コ〜
- じゃがいも 2コ
- ベーコン 50g
- ニンニク ひとつ
- オリーブオイル 大2
- 塩コショウ 少々
- ゆで卵 2コ
- ブラックペッパー 少々

1 フライパンにオリーブオイルと
すりみんにんにくを入れてから
糸切にしたベーコンを入れ
カリッカリにする。

2 ①に半分に切った芽キャベツ、
レンジ600W5分でひと口大に切った
じゃがいもを入れて、塩コショウをして
炊める。

3 お皿にゆで卵もそえて、
ブラックペッパーをふって完成!

《知ってる??》【犬のまぶたは...】

多くの人が知らないかもしれない...
犬は実は3つのまぶたを持っています。
1つは私たちが普段見ている上の
まぶた、もう1つは下のまぶた。
そして最後の第3のまぶたは、
内側にあり、『瞬膜』とも呼ば
れており、目の中に入ったゴミを
出す役割があります。



なぜ?
なぜ?

Q 色のなかで、あいだに『の』をいれると
茶色に変わってしまうのって「なぬんた」??

① 芽キャベツのレシピのあたりにあるよ!!