

学研の先生募集中!

算数・国語

お仕事は

- ① 自宅で週2日のお仕事
- ② 個人別教材による個別指導
- ③ 初心者でも安心の研修体制

学研教室は子ども達に「学ぶ喜びを感じてほしい」と願っています。

学研の先生のスゴイところは

- ① 学研独自のオリジナル教材で指導
- ② 一人ひとりの子どもの性格や背景も考慮した質の高い指導
- ③ 単なる知識ではない勉強の仕方を教え「学べる力」を育てます

こんな方を求めています

- ・短大卒業相当の学力のある方
- ・年齢30～50歳位の方
- ・教員免許取得者・塾講師経験者

http://www.114154.com

学研教室 立川事務局
立川市柴崎町3-11-4 千代田生命ビル5F
TEL 0120-889-100 採用係

完全個室であなただけのエステを...



- ヘッドスパ ¥3,675～
- スキンケア ¥2,835～
- 鼻美人コース ¥4,725～
- スペシャルコース ¥7,350

青梅市師岡町4-13-1
J-SUREビル3F
TEL 0428-25-1818
http://www.esthe-fufu.jp
e-mail: info@esthe-fufu.jp



事業と暮らしの法律アドバイザー



会社設立、建設業、宅建業、運送業
廃棄物の処理業、風俗営業、
入国管理業務、各種許認可申請業務
相続、成年後見、離婚、交通事故
生活相談、手続き業務

栗原行政書士事務所
入管取次 行政書士 栗原節夫
福生市福生891-12
TEL 042-539-0780
E-mail: rxrbc164@ybb.ne.jp

今年で32周年を迎えました!!



てんわ 0428-24-3755

草刈屋

草刈 坪あたり単価 150円より
草取 時間あたり単価 3,150円
(諸経費・草収集撤去費・別途)
草刈・草取・110番
24時間受付 0120-601063

リフレクソロジーサロン
テリエ
リフレクソロジー・パリズエステ
TEL 0428-30-0043
営業時間 AM11:00～PM8:00
〒198-0024 青梅市新町3丁目16-15古家ビル1F

Plum news
社内報・社外報の制作
ホームページの制作も承ります
青梅市河辺町10-10-8
TEL/FAX 0428-21-0909

会計で会社を強くする!



- ▶ 月次決算
毎月訪問し経理事務を親切に指導・監査、月次決算書作成
- ▶ 相続
相続に関する相談
相続税の試算、遺言、贈与
- ▶ 電子申告
税務申告も電子化時代!
今後の対応が求められます
- ▶ 経営革新計画
目標達成を支援、経営革新・黒字決算を支援します

TKCコンピュータ会計
小澤会計事務所
青梅市師岡町2-36-1 TEL0428-22-7882

豊富な品揃えで良い品をより安く!



真幸メガネ
信頼と技術、安心のお店
小作駅前
真幸メガネ
真幸クリニック
指定店 真鋼クリニック 真愛眼科 おしきり眼科
どうぞ、お気軽にお立ち寄り下さい。心よりお待ちしております。
羽村市小作台2-6-7 ☎ 042-579-1831 木曜定休

忘年会・新年会はなか安で
選ぶ鍋料理 5,000円(飲み放題)(税込)
すし料理(9品) 4,200円～(税込)
その他鍋料理各種ございます
その他ご予算に応じて承ります
年末年始も休まず営業
無料送迎バス10名様より(予約制)
すし市場 なか安
青梅店 東京都青梅市新町3-17-10
TEL0428-32-2255
●営業時間●【月曜～金曜】[昼]11:30～14:30*ラストオーダー14:00 [夜]17:00～22:30*ラストオーダー22:00
【土・日・祭日】[昼/夜]11:30～22:30

魚料理亭
今年のおジョレーヌーヴォーは樽ごと入荷の当店で!
樽香たよう、一味がかった樽出し量り売りヌーヴォーをどうぞ。
約20種類入荷予定
たぐいまる予約承り中!
ESPOA 宏川屋
青梅市勝沼1-27
(東青梅センタービル隣)
TEL:0428-24-2669
おまかせ会席 5,250円より
昼席もあります PM12:00～PM11:30
電話042-555-7460
当店は築地一級品本まぐろを使用しています

旬菜ハナシ No.6



「きのこ」

キノコは年中出回っていますが、やはり旬は秋。カロリーがほとんどゼロ、しかも食物繊維がたっぷりのキノコは「食欲の秋」の救いの食材です。キノコは洗うと食感や香りが悪くなってしまうので、洗わないで調理します。どうしても気になる場合は、キッチンペーパーでさっと拭くだけで大丈夫。
買ってきたら、キノコの風味がなくなってしまう前に残さず全部、調理してしまいましょう。使い切れないときは冷凍保存がオススメです。

とっても簡単! キノコ・バター

材料 キノコ(エリンギ・しめじ・えのき茸・その他きのこ全般)
バター 適宜
パセリ 適宜

作り方 キノコはバターと相性が抜群です。熱したフライパンにバターを溶かし、キノコをさっといため、塩とコショウで味付けをしたらオシマイ。細く刻んだパセリ(大葉でもいい)を上に乗せると、見た目もキレイ。醤油、お好みでポン酢をさっと、かけて食べます。

「それじゃ、簡単すぎて・・・」という方は、ベーコン、鶏肉、なすやピーマンを加えて炒めれば立派なおかずになりますヨ。

よく合うお酒 日本酒なら澤乃井「ひやおろし」
「特別純米」白ワインならシャルドネなどコクのあるものがオススメ。芋焼酎のお湯割りもいいですね。



3分でできるキノコ・バター

Waikiki Press vol.2
～ ハワイは秋 ～
アローハ! マッシーです。
9月に入るとハワイも秋です。サンセットの時間が少しずつ早くなり、沈む場所がだんだん南に移り、星の位置も変わってきます。彼岸法要が終わる頃には、夕方の風がすっかり涼しくなります。
ハワイのお寺では春と秋の彼岸法要、そしてお盆法要、盆ダンスもあります。お寺の駐車場にヤグラを作って踊りますヨ。私は子供の頃、お寺に行くのが好きでした。法要の後はみんなでランチを食べます。婦人会の皆さんが作ったお赤飯やお煮しめが出ますよ。私はタクアンが苦手です。和尚さんが「悪い子には、タクアンを食べさせるぞ～、アハハ」。私は下を向いて、いい子になっていました。なんだか懐かしいな。今度の日曜日、お寺のバザーに行ってみようかな。
日本から毎日、4000人前後がホノルル空港に到着します。以前は9月に入ると少なくなったのですが、シルバー・ウィークができたため、ワイキキは9月になっても日本人で賑わっています。日本の皆さんは「同じ」が大好きなようで、同じムービーのおばさんたち、同じデザインのワンピースの女の子たち、同じTシャツの学生さんたち、みんな楽しそうです。私が日本に行ったとき、フェールの授業で、みんな青い水着を着ているので驚きました。同じ色の目、同じ色の肌、同じ水着、誰がだれ?? 分かるように、胸にクラスナンバーと名前が書いてあります。不思議で面白かったです。色々な水着だったらすぐに分かるのに・・・。
ラニカイビーチ日の出
カイルアビーチ