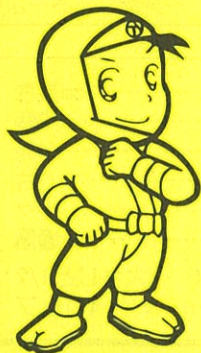


快訊 こがね丸



## 謹賀新年

お客様におかれましては

清々しく新年を迎えられたこととお慶び申し上げます。

通信システムを利用した高度保安整備が整いました。

一層の安心安全を目指して気持ちを新たに  
お客様のお役立ちが出来るよう、一生懸命努めて参ります。

本年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。



有限会社 小金

代表取締役 小林 均  
社員 一同



## 液化石油ガス（プロパンガス）のお話

### 空気より重い

気化した液化石油ガスは、空気の1.5倍の重さがあります。そのため漏れると低いところや物かげに溜まります。このことは事故を防ぐために最も注意しておかなければならない点です。

### ニオイがつけてある

液化石油ガスそのものは無色無臭です。しかし空気中にガスが漏れた場合、すぐにわかるようにニオイをつけてあります。ニオイの強さの基準は、液化石油ガスが空気中に0.1%（1,000分の1）混入した場合、人間がそれを感知できることとなっています。

### 容器の中では液体

液化石油ガスは容器の中では、液体です。使うときは気体となり、体積が250倍になります。

やってみました!!

# レシピ本 クッキング

## オニオングラタン大根スープ

### 作り方 .....

1. 大根は長さを半分に切り、大根がかぶる量のコメのとぎ汁か水を入れて火にかける。煮立ったら弱火で40～50分、スプーンでくずせるくらいまで柔らかくゆで、洗って水けを切る。
2. 大根をゆでている間にAを作る。にんにくはみじん切りにする。玉ねぎも薄切りにする。
3. 鍋に半量のバターを熱して玉ねぎを入れ、中火で手早く混ぜながら水分を飛ばすように約10分炒める。
4. 残りのバターとにんにくを加え、弱火にして玉ねぎがあめ色になるまで約40分ゆっくり炒める。Aを加え強火にしてアクが出たら取る。
5. 4に1の大根を入れて少し煮て、塩、こしょうで味を調える。
6. 耐熱容器に大根を入れ熱いスープを注ぎ、上にチーズをのせ、熱しておいたオーブントースターで、焼き色がつかまで8～10分焼き、あつあつをいただく。



～栗原はるみ～より

### 材 料

大根	.....	10cm長さ
玉ねぎ	.....	2個
バター	.....	40g
にんにく	.....	1片
塩、こしょう	.....	少々
とろけるチーズ	.....	適量
A	[	
	顆粒コンソメ	...大さじと1/2
	水	.....4カップ

### クッキングレポート .....

オニオングラタンスープに味がしみた大根が入り、チーズともよく合って美味しかったです。手間をかけたお料理は美味しいに決まっていますね♪(自画自賛) 居合わせた息子が、優しく味のしみた大根が和風な感じで不思議なマッチングがとても美味しい...とよくわからない感想を申していました。

つれ  
づれ

## 年末パーティー

著: 小林 均

数年ぶりに友達が演奏するカントリーバンドの年末パーティーに参加してきました。毎年の年末恒例イベントでしたが、仕事納めと重なるようになってから参加できないでいました。今回は、社員に当番をお願いしての参加です。

聞けば20年以上にわたってこの企画を続けているとのこと、時の流れの中でバンドの構成メンバーも何名か変わってきているようですが、長年続けているというのは立派だなあと感じます。久しぶりに聞く演奏と食事を仲良しの方々と大いに楽しみました。

編集後記

年末にこの記事は書いていますが、皆様にコガネットをお届けさせていただき、読んでいただくのは新年になります。皆様は新しい年に目標はたてましたでしょうか。なかなか目標をたてても、達成出来ないまま年末を迎える事が多いですが、今年こそはと今思っています。皆様の目標が沢山叶う年となりますように願います。

今年も笑顔が多く過ごせます様、お手伝いさせていただきます。(細島)

Supporter For Your Life  
**KOGANE**

暮らしのお役立ち隊 有限会社 **小金**

〒370-0865 高崎市寺尾町1614-2

E-mail: kogane@mth.biglobe.ne.jp

TEL 027-325-4411

FAX 027-325-4445