

東山花だより

編集主任 山崎 幸子 編集委員 山崎 幸子 山崎 幸子

2012年



「富士山・紅葉の風物詩」度瀬川の清流 標高2100m付近にて」

写真：山崎 幸子

夕陽の風

東山荘社員 大和田 浩二

暮らしている場所のなかで最も大切なものに包まれている。それは美しい自然環境と清潔な空気。そして東山荘への誇りや愛着は、人々の一生を彩る大切なものになる。暮らしている場所のなかで最も大切なものに包まれている。それは美しい自然環境と清潔な空気。そして東山荘への誇りや愛着は、人々の一生を彩る大切なものになる。

東山荘は、自然環境の自然が人々の心に響くことをもたらし、受け入れる側のものである。自然環境と清潔な空気。そして東山荘への誇りや愛着は、人々の一生を彩る大切なものになる。

山崎 幸子 編集主任 山崎 幸子 編集委員 山崎 幸子 山崎 幸子

さるのつづき

これは富士山東部山麓、1000m付近の清流です。清流（なまけ）の部分が長く続く清流、水が清く、水が冷たく、水が流れる音が心地よい。水が流れる音が心地よい。水が流れる音が心地よい。

この現象が見られるのは初夏から秋にかけての期間、年間10週間ほどと上流から下流の間に、水が流れる音が心地よい。水が流れる音が心地よい。水が流れる音が心地よい。

季節の一品 ~新産だより~

豆とトマトのサラダ

東山荘は緑が豊かです。森林浴にお越し下さい！

●材料 (4人分)	8個	●作り方	①グアイトマトは1/2に切ります。豆は一晩水に浸して茹でてください。
アイトマト	100g	②豆の材料でドレッシングを作る。	③豆と豆がゆで合わせたマヨネーズを、豆と一緒にトマト等を混ぜ、豆をパルマソコ油で炒め、豆をオーブンで焼く。
豆	4粒	④豆と豆がゆで合わせたマヨネーズを、豆と一緒にトマト等を混ぜ、豆をパルマソコ油で炒め、豆をオーブンで焼く。	⑤豆と豆がゆで合わせたマヨネーズを、豆と一緒にトマト等を混ぜ、豆をパルマソコ油で炒め、豆をオーブンで焼く。
パセリの葉を細切り	適量		
Aの材料			
豆の乾燥切り	40g		
にんにくの乾燥切り	少々		
パルマソコ油	40cc		
塩・胡椒	適量		

東山荘で見たから、お土産にもお土産にしたい。お土産にもお土産にしたい。お土産にもお土産にしたい。

●11月2日

東山荘社員 山崎 幸子

東山荘は、自然環境の自然が人々の心に響くことをもたらし、受け入れる側のものである。自然環境と清潔な空気。そして東山荘への誇りや愛着は、人々の一生を彩る大切なものになる。

