

グレート New Vol.11

今年は台風が多いですね…。幸いにも岡山は直撃は免れておりますが、雨も多くて大変ですよ。秋は運動会があったり、食欲の秋、読書の秋と楽しみがたくさんある季節です。早く秋のカラッと晴れた日が来ないかなぁ♪
また、お時間のある時に今号も読んでくださると幸いです。

☆今年もやりました☆

ハロウィンの時期が近づくとデコレーション魂に火が付くグレート社員

(＊´艸`)笑

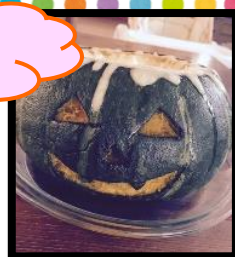
玄関や社内の展示物、トイレがハロウィン仕様になっています♪ぜひ、2階の店内まで遊びに来てください！



ハロウィン

かぼちゃグラタン

意外と簡単



材料

- ・かぼちゃ 小1個
- ・ホワイトソース
- ・バター 30g
- ・薄力粉 大5さじ
- ・牛乳 2と1/2カップ
- ・水 1カップ
- ・コンソメの素 大1さじ
- ・塩コショウ 少々
- ・マカロニ 60g
- ・ピザ用チーズ 適量

作り方

①かぼちゃ全体をラップで包み、電子レンジで8分加熱。上下をひっくり返しさらに5分加熱。

②すぐにラップを外してかぼちゃを冷まし、ヘタから約1

cmのところを水平に切り、かぼちゃの皮をペティナイフなどでジャック・オ・ランタンの顔に切り取る。そして中身を取り出す。

③ホワイトソースを作る。鍋を火にかけバターと薄力粉を入れ木べらで混ぜてなじんだら牛乳を少しずつ加えながらよく混ぜる。ホワイトソースの残りの材料を入れゆるめのホワイトソースを作る。煮立ったら乾燥したままのマカロニをいれ、柔らかくなるまで7分煮て火を止める。

④②のかぼちゃの内部に③をたっぷり入れてピザ用チーズをのせ、250度に予熱したオーブンで15分、チーズに焼き色が付くまで焼いたらできあがり♪

読書の秋

小川社長の

オススメの一冊

【義経】 司馬 遼太郎

皆様ご存知の牛若丸の生涯を書いた一冊です。少し悲しい物語です。



英子の

簡単クッキング！

アンケート企画

『人生に最も必要なもの』



中桐 人を思いやる心



山崎

家族と友達！！
寂しがり屋なので…(´ω´*)



小川

愛と幸せ



大庭

生きがい(小さくてもいいから「明日何をする」という目的etc)と家族



田中

こうなりたい、〇〇が食べたい
〇〇が欲しい、〇〇へ行きたい
…という「欲」！！



石井

元気であること！
お金があっても元気でないと
なんにもできないので…



小川

家族 そして 友達です♡
人は一人では生きていけないので
知らないうちに誰かに支えられて生きて
いると思います。

何かお問い合わせ等ございましたら、2階事務所までいつでも

お気軽にお越しください。社員一同心よりお待ちしております！

株式会社グレート 営業時間 月～金曜日 午前9時～午後5時半