

手作りねこクッキー

2月18日(土) 11:00~12:00

定員6名 材料費100円



※ご予約制になりますので、参加ご希望の方はご連絡ください。

親子で楽しむ!!

子供絵本の会

2/19(日) 13:30~14:00

絵本の読み聞かせです。
毎回違う絵本なので何度でも
楽しめます。
小さなお子様から小学生まで
夢中になるひとときを!!



知って損なし!! 知って情報満載!!

保険セミナー

まずは知ることからスタート!!



人には聞けなかった保険の疑問、
質問にプロがお答えします。
毎週様々な、知って得する情報をご
用意してお待ちしております。

毎週火曜日 15:00~16:00

今から使える! 賢く省エネ!

ガスで省エネ講座

2/25(土) 15:00~16:00

太陽光発電についての質問やた
めになるお話。
もちろんガスについての疑問や
質問にもお答えします。
参加して、一緒に eco 生活はじめ
ませんか?



ご自宅で始める
らくらくエコライフ♪

今週のポテトピザ

免疫力を高めるといわれるビタミン C ですが、調理中に壊れやすいのが難点。ジャガイモに含まれるビタミン C は熱を加えても壊れにくいのが特徴です。風邪をひきやすい季節にしっかりとりたいビタミンです。

●作り方

- (1)ジャガイモは薄いせん切りにします。玉ねぎは薄い輪切り、ベーコンは細切りにします。
- (2)フライパンにサラダ油を熱し、(1)のジャガイモを丸く広げるように入れ、片面がきつね色になるまで焼きます。
- (3)(2)のジャガイモをひっくり返し、表面にピザソースをぬり、玉ねぎとベーコンをのせ、しばらく焼きます。
- (4)最後にスライスチーズをのせ、ふたをして火を止めます。余熱でチーズがとろりとしたら出来上がりです。

●材料 1人分

じゃがいも	1個
玉ねぎ	1/8個
ベーコン	1枚
ピザソース	大さじ1・1/2
スライスチーズ	1枚
サラダ油	大さじ1

ポテトピザは市販のピザにない美味しさです! 夜食に、おやつに!



〒031-8585 青森県八戸市江陽二丁目14番1号 ラビア1階

営業時間 / 10:00~19:00
2月、3月は休まず営業します。

TEL.0178-20-0303

はちえきグループの
保険屋さんです!!

ラビア店内案内図

