

工大祭 9540西田真佐子

☆本題に入る前に……。ボールペンで書きにくくて
大きいし、元々きたない字が増幅されてしまふ指
気かします。私は、どちらかといえば、軽くて手ごつ抵抗
の大きい筆記具が好きでして、しかも筆圧が強いほど
きれいな字が書ける気がするのですが、この原因は、
それでは、用をたすわいし……。

乱筆のいいわけは、このくらいにして、自己に切りしょう。

☆本題

今年の工大祭も、例年とずいぶんかたなく、始まり、
おわるころができました。その後、学友会のお兄様が
殺されてしまうという正間は、わかれましたが、工大内は
さほどでもないというたまり、かざりの事件も、あるこ
とには、おりましたか……。

さて、本校祭の工大祭で、サイクリングが盛んだった
もの、売ろうとしたものは、

食べもの関係

クレープ。ポテト。アコーン。ヨーヨー。ビーレ。
ミカド。アイス。

乗りもの関係（かじ出し）

クレーン（貸出）：一輪車（貸出）

ふろく

工大祭パンフレット

売上げは、上々であり、配当金も、 1×10^4 円と、全く
わたしたちの存のては、ありました。

上記について、私は、工大祭では、カレーおぼえに
悩んでいました。夜の大岡山巨、カレーの材料を求めて
三軒、四軒はカレー粉をみつけては、発酵の落着に
思われるのであつた。早朝のスーパーでは、レジのお姉
様に、「晴れてよかたて可い。」と声をかけられ、値切
ることもせず、静謐々と、いそいでありました。


静謐で待っているのは、2台のコング、二つ切れ野菜
凶回コング、精根をめて直していたタンデムが、
ぶっ壊れたため、ひまに任せた頭任でした。


それからま屋まで、向断なく、カレー作りが続いた。

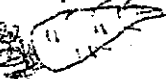
わけてす。もう熱いのと、カレーのにおいで時々
涼みに出なければならぬほど
でした。カレーのにおいは、まったく
しつくて、髪も、洋服にしみつき
以後カレーを食やるといふ人(多)





☆☆ 西田家における おいしいカレーの作り方☆☆



材料: お肉 (予算による適量) 

玉ねぎ... たっぷり一個  ジャガイモ 2個

にんじん... 半本 

キノコソメ 1個  バター... たっぷり 

お、こしょう 一握, カレー粉 (ルーの他に)

ローリエ...  乾燥はっば  お好みで (ほろびどう
トマトピューレ
牛乳)

まづ! 玉ねぎ玉ちんをいためます。これは、食長に一日かけるのか、本当たそうぞ可。ま、黒ニガニニかきす、きん色に、ふつぷつといためます。そのためには、たっぷりのバターが必須ぞ可。玉ねぎのタシは、ニおろしにしてると、甘くて、ニかあて一番..... はずぞ可。

次に! お肉を煮火でいためます。にんじん、玉ねぎ、ジャガイモ、キノコ、お水を入けて、煮こみます。長く煮こむ食たたら、おじゃがは、後から。この時に乾燥はっばのローリエを、
~~「本格的だ」と悦に入ります。~~ お好みでほろびどうもどうぞ。キノコソメもニこ入れます。

最後! カルーを入れたくない! と文句をいれたいために、カレー粉をたし、ごしや牛乳でまるやかみを出します。
 つづく

☆ はおんちやて、突然ニんたニとを書いたのは、
 人の好みの味付けなのは、その人の家のあじつけ＝
 お母さんの好みの(けなくとも74の場合は)味付け
 で、合宿中ても、"74ではこうする"が遺憾なく
 発揮されながらである。

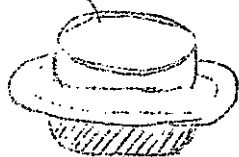
つづき

さあ食卓へ。サラダと共にどうぞ。ごはんは、釜で
 炊いたカニの穴あき。(74には福袋がマ、ガス炊
 のたこいほ、おぼせんの) 福神づけ、ラッキョ
 白エビづけ、何でも、そこにいれにあるつけもの
 ビンを開けておきます。で、たいてい私は、
 粉チーズをふって、食べるわけです。



ふた

本体



制御工学科の
 西田真佐子でした。
 MAKORAN



Flourish your work!