



私も撮影してもらいました!! ベビグラファーさん

9月に入り、風に秋の気配を感じるよりにまりました。今年の夏は雨の日が多く、コロナも相変わらずでお祭りや花火もなく、夏を十分に味わえないうま季節が過ぎていくのが寂しいです。

コロナが猛威をふる、ていても、道端には梨やブドウのテントが出てきて夜空には月がきれいに輝いています、人間がコロナに振り回されていても、自然は変わらずに恵みをもたらしてくれ、その偉大さを感じます。

我が家の子ども達も、マスク生活を強いられ人と集まることを制限されても毎日笑顔を見せてくれます。大人が「コロナのせいで何もできず」と嘆いていても、子どもは「今できること」を大切にして成長してくれていて、子どももまた偉大だなぁと感じます。

不自由さはありますが前向きに捉えて、秋を満喫しようと思います! ますは長男リクエストの「庭でお月見(団子付き)」を実行しようかな☆

皆さんも体調に気を付けて、秋の訪れを楽しんでくださいね! Hiro.



こんな写真撮ってほしい!!



- 家族写真
- 自然な表情
- ママとの2ショット
- 普段は撮る側 2ショットってほとんどない\*
- カメラを構えた瞬間... 固くおたりやめちやたりなどなど 自分で撮影できるような写真をとりたいた人は今すぐチェック!!

### ひなたぼこ 青木さん

出張撮影や季節の撮影会、おうちスタジオでバースhoot、ベビーマッサージもやっています。私は紅葉と桜撮影会で撮ってもらいました。とても人見知りの息子でも笑顔の写真がいっぱい♡しばらく撮ってなかった撮る事さえ忘れていた夫婦の写真も撮ってもらいました。季節の撮影会インスタ 4,000円~ 撮る側になる事間違いない!

### lovephotodiary さやかさん

出張撮影、マタニティフォト、ニューボーンフォト、スマッシュケーキプランなど。私は息子の1才の誕生日にスマッシュケーキプランを撮ってもらいました。当日はお家がスタジオに早変わり♡リラックスして撮ってもらえます。息子も楽しんでくれてケーキをぐちゃぐちゃにしてみました。インスタ 詳しいお値段はホームページでチェック

## 手作り漬物レシピ

普段は、市販の浅漬の素や、キムチの素で野菜を漬けることが多いのですが、野菜が大量にあって消費したい!!。いつもと違う食卓がしたいときに作るレシピを紹介します。♡

- 自家製きゅうりのキューちゃん
- 材料
- きゅうり 1kg
  - 塩 小エビ2
  - 生姜(4切り) 20g
  - 醤油 300cc
  - 砂糖 200g
  - 酢 50cc



- なすのわさび漬
- 材料
- なす 1本
  - 酢 小エビ2
  - 醤油 大エビ2
  - めんつゆ[3倍濃縮] 小エビ1
  - わさび 大エビ1
  - 水

- ① きゅうりを7~8mmの輪切りにし、塩を振って30分置く。
- ② 鍋に●の調味料を入れて沸騰させる。30分置いたきゅうりの水分を切り、生姜と一緒に鍋に入れて再沸騰後火を止める。
- ③ 火を止めて、常温になるまで(20~30分)全局の汁を常温になったら、きゅうりと生姜を取り出す。
- ④ 煮汁を再沸騰させ、もう一度、きゅうりと生姜を鍋に戻し火を止めて冷ます。
- ⑤ 完全に冷めたら、蓋付きの瓶に汁ごと入れて冷蔵庫で保存する。

MIYA



## 女子十七楽坊

←いつも17人前後で活動しています。

子育て中のママや、仕事と両立しながら音楽が大好きなママさんたちで集まり、歌や合奏を楽しんでいます。児童館での事業(にこにこひろば、キャラバン文化祭など)を中心に発表もさせていただいていますが...今はコロナで、以前のようには活動をできていません。でも、練習も発表も工夫しながら、できる限りの形をとって楽しんでいます。音楽経験がなくても大丈夫♡興味がある、音楽が好き、楽しみたい!! そんな方は、いつでも声をかけてください。一緒に楽しめましょう♡♡♡ Erika

