





春日部食堂 崇・番外編 Restaurant POTIRON 様

キラシチ(牛ヒレ)」をいただきました。牛ヒレのステーキは厚みのある赤身肉なのに柔らかく、自家製のソースとマッチしてとても美味しいです。サーモンとマダイのムニエルは、レモンクリームソースとバターの相性がよく、程よい酸味が食欲をそそります。ランチメニューには、ライス・サラダ・ステップが付きます。ステップやサラダは季節の野菜を使っています。取材時は柿の爽やかな甘み





「おすすめのメーラー以外はありますか。」と笑顔でお話ししてください。そのため言葉通り、平日の営業も常連のお客様で賑わっています。

 Restaurant  
**POTIRON**  
久喜市本町3-4-7  
TEL/FAX 0480-23-1817

久喜市本町3-4-7  
TEL/FAX 0480-23-1817



【営業時間】AM11:30～PM3:30 (LO 3:00)  
PM 5:30～PM9:00  
【定休日】月曜、第3月・火曜  
【駐車場】あり(お店の前2台、第2駐車場6台)

たちがそれぞれ思い思ひのトギ  
インをし、印刷しました。そして、  
印刷した紙をラミネーターと  
いう機械を使用し、子どもたち自  
身がラミネート加工しました。  
完成したオフィジナルのカレンダー



料理に使われている香草はすべて店先で育てています。

「今年はオリーブがたくさん実ったので、オリーブを使った新作メニューを考えていました。」と生も生きどりお話ししていただきました。

知る人ぞ知る名店に一度訪れてみてはいかがでしょうか。





がアクセントになつたカラダと  
具だくさんの「ネストローネ」で  
した。

食後の「ザート」は、店名にも  
なつて、「かぼちゃプリン」をい  
ただきました。丁寧に裏ごしき  
れた手作りプリンは口当たりが  
滑らかで優しい甘さです。

前号の春日部食道案  
お詫びと訂正

## 第19回 キツズ

共栄大学で毎月第3土曜日開催のキッズ一Cスクール。昨年最後は12月17日(土)に開講されました。年末だったので、午前中はパソコンを使ったオリジナルカレンダー作りをしました。子ども

卷之三

をみんな嬉しそうに持ち帰りました。

午後は、「Chicago Jam」を使用したLEGOの焼滅やセンサー制御を行いました。真剣な表情で説明を聞き、ブログ用を打ち込んでいる姿は大人顔負けです。

今年最初のキッズースクールは1月21日(土)となります。



**ICT 活用最前線** 16

ICT 活用最前線 16

お申込みは随时受付中です。  
詳細は表面下の募集広告を「」  
ご観てください。



講習会ではプログラムやーー活用の商品開発を行つてゐる。90歳の一トおばあちゃんの紹介は次回に續く。

