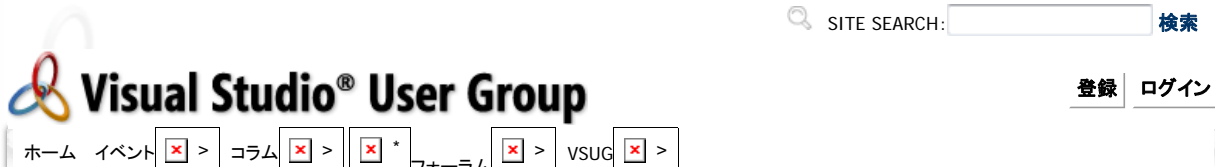


このページは、[Google](#) で 2007年1月14日 02:11:30 GMTに保存された
<http://vsug.jp/tabid/63/view/topic/postid/7476/forumid/58/tpage/1/Default.aspx> のキャッシュです。
[Google](#) がクローリング時にページを保存したものです。
そのため、このページの最新版でない場合があります。こちらから[最新のページ](#) (ハイライト表示なし) を参照してください。
このキャッシュ ページにはすでに参照不可能な画像が使用されている可能性があります。テキストのみのキャッシュ ページを参照する場合は[ここ](#)
をクリックしてください。
このページのリンク又はお気に入りの登録にはこのURLをお使い下さい: <http://www.google.com/search?q=cache:CjMKys2DAFwJ:vsug.jp/tabid/63/view/topic/postid/7476/forumid/58/tpage/1/Default.aspx+acsec+%E3%82%AB%E3%83%AC%E3%83%BC&hl=ja&ct=clnk&cd=1>

Googleはこのページまたはページ内のコンテンツとは関連ありません。

これらのキーワードがハイライトされています: **acsec カレー**



2007年1月14日

メニュー

ホーム

イベント

VSUG設立記念セミナー

PASSJ Conference 2006

Developers Conference 2006

VSUG Day 2006 Summer

第1回 VSUGアカデミー

第2回 VSUGアカデミー

第3回 VSUGアカデミー

第4回 VSUG アカデミー

VSUG Day 2006 Winter

VSUGアカデミースペシャル

コラム

ClickOnceのファイル構成

FW 1.1アプリケーションの配布

フォーラム

初心者フォーラム

Visual Studio

.NET 開発

プラットフォーム運用

フリートーク・お知らせ

フォーラムの利用案内

VSUG

VSUGとは

フォーラムリーダー紹介

フォーラムグループ

初心者フォーラム

初心者なんでも相談室

Visual Studio

Visual Studio 2005

Visual Studio 旧環境

.NET 開発

Visual Basic

Visual C#

Visual C++/CLI その他



フォーラム一覧 > フリートーク・お知らせ > 談話室

タイトル: ささらカレーとぼったんカレー、どっちが好き?

[フォーラム](#) [検索](#)

メッセージを投稿するには[ログイン](#)する必要があります。(未登録の方は、[ユーザー登録](#)を行って下さい。)

投稿者

メッセージ

表示順: Oldest First

acsec
投稿数:261
■■■■■■■■■

投稿日:2006/10/31 03:47

ズバリ！
ささら**カレー**とぼったん**カレー**、どっちが好き？
(**カレー**がなぜ日本人の「国民食」となったのか？
日本人が**カレー**のご新規さんから常連さん、「ロイヤルユーザー」になったのはなぜ？(――:))

「**カレー**」の話なら、
何でもかまいません(^_^)v
(作り方、食べ方、お勧めのお店、遊び方!?なんでもOK！)

「モーグ掲示板(給湯室)」でも
いろいろなご意見、アドバイスがありましたm(__)m
(Googleまたはmsnで検索してください(^_^)v
キーワードは「ぼったん**カレー**」(――:))

acsec
投稿数:261
■■■■■■■■■

投稿日:2006/11/07 06:08

「後片付け」をする人だったら、
カレーのときって一番嫌がるんじゃないのかな(――:)
(「鍋」にこびりついてるし、
「お皿」も。。。
お皿を重ねたら、「底」にもくつし。。。
汚れを落とすのが大変(>_<)
お玉やへらも「木製」や「合成樹脂」でできてたら、
色や「臭い」がとれない(T_T))

答えは、
「ささら**カレー**」の方が好きに決まってます！
(汚れも
「ささら」落とせる(^_^)v
使う「洗剤」も少なくていいんだから(――:))





投稿日:2006/11/10 08:47


Posted By **acsec** on 2006/11/07 15:09
「後片付け」をする人だったら、
カレーのときって一番嫌がるんじゃないのかな(――:)
(「鍋」にこびりついてるし、
「お皿」も。。。
お皿を重ねたら、「底」にもくつし。。。)

- Web アプリケーション
- リッチクライアント・UI コントロール
- データベース・データアクセス
- モバイル・スマートクライアント
- .NET Framework
- 開発プロセス
- マイグレーション・COM 相互運用
- Office 開発・VSTO
- Web ホスティングアプリケーション
- ライティング・セキュアコード
- プラットフォーム運用
- 運用管理
- フリートーク・お知らせ
- 談話室
- VSUGからのお知らせ
- フォーラムの利用案内

インフォメーション

- 会員規約
- 会員登録・会員情報変更
- プライバシーポリシー
- リンクポリシー
- 著作権について
- スポンサーについて
- お問い合わせ

 **オンライン状態:**
 未登録ユーザー: 37
 登録ユーザー: 1
 計: 38

 **オンライン中のユーザー:**
01: tatsuo

汚れを落とすのが大変(>_<)
お玉やへらも「木製」や「合成樹脂」でできてたら、色や「臭い」がとれない(T_T))

答えは、
「さらさら**カレー**」の方が好きに決まってます！
(汚れも
「さらさら」落とせる(^_^)v
使う「洗剤」も少なくっていいんだから(――:))

だから、
テフロン加工の「フライパン」で、
「じゃがいも」を入れない、
「さらさら**カレー**」を作るひとたちが
いるみたいです(^_^)v
(みなさんのご家庭は？(――:))

投稿日:2006/12/26 04:58

とおりが隣人さん、
工藤@Javaさん、
KEY-BOさん、
園さん、ほか**モーグ給湯室のみなさん**、
お久しぶりです(^_^)v
(給湯室のほうは、
毎日ちゃんとチェックしてますm(__)m)

「**acsec**消えてもらい隊」のみなさん、
リンクを貼るのは止めてください(>_<)
(言いたいことがあるんだったら、
こっちに来てくださいm(__)m
kazukさんにまた怒られます(>_<))

投稿日:2007/01/07 08:02

みなさん、
こんな「料理」を作るときに、
どんな作り方をしますか？(^_^)v
(「夕食」のメニューとして
「肉野菜炒め」、
「味噌汁」、
「ほうれん草のおひたし」
「ご飯」、
「漬物」、
以上の「5品」ですm(__)m)

田中さんは、
「お皿や茶碗単位でまとめた方が
指示を出しやすく、
作る人も指示どおり動きやすい」
んだって言ってるですけど、
そうなんでしょうか(――:)
(「ご飯を炊く」、
「肉野菜炒めを作る」、
「味噌汁を作る」
のように、
「作業を小分けにしてまとめる」。
肉野菜炒めを作るために、
「肉を用意する」
「野菜を用意する」
→「キャベツを切る」
→「たまねぎを切る」
→「もやしを洗う」。。。)

「普段から料理をしてる人」だったら、
こんなやり方(＝処理)はしません(^_^)v
(「作る人」は
一人、
「まな板」は
一枚です！
「マルチ」じゃないんです(――:)
「一品一品」作っては
まな板や包丁を洗うんですか(T_T)
いちいち
しまっては取り出すんですか？
それに、
「食べる人」のことも考えなきゃ(>_<)
「一番いい状態」で
食べさせてあげるために、
「時間」(＝タイム)を気にする！)

「料理をしない人」だから
こんな説明の仕方をしてるんじゃないのかな(――:)
(「この例のように、
物事をまとまった単位で考えるという習慣を
日常生活でもつけておくと、

プログラミングを行うときに役立ちます。
プログラミングだけでなく、
仕事を行ううえでも、
このような思考方法は役に立ちます。】(「01-04 プログラミング脳」)
こんな思考方法では、
「おいしい料理」
「手の込んだ料理」は作れません(>_<)
「経験で補う」ところが多くなってしまいます(T_T)
「料理の鉄人」じゃないと駄目なのかなと(>_<)
だから、
「料理を作りたい(^_^)v」って気持ち(=アイデア)も
生まれないんです！
「食べる人」になろうって(T_T)

でも、
話が変わってきます(>_<)
（「全部一人で作る」じゃなくて、
「お惣菜」(=漬物)を買ってきたり、
「お手伝い」さんがいたら(一一;)
「汚れたまな板」を洗ってくれたり、
「邪魔になる」
切った食材をさっさとお皿に入れて移してくれる。。。
ほかにももっと、
「ご新規さん」でも
おいしい料理を「簡単に」「効率的に」作るために、
「工夫できることがいっぱいある」はずですよ(^_^)v
「お金と時間」(=コスト)を考えながら！)

ここでやっと、
「カレールー」の話につながりました(T_T)
（「**カレー**粉」から**カレー**を作るんじゃないかって、
なぜカレールーを使うのか？(一一;)
カレールーの中に、
「原料として」
肉、玉ねぎが入ってるのに、
カレールーを使った**カレー**の中にも
「具として」、
肉、玉ねぎを入れるのはなぜ？(^_^)v

メッセージを投稿するには[ログイン](#)する必要があります。(未登録の方は、[ユーザー登録](#)を行って下さい。)

ActiveForums 3.0

Documents



タイトル 所有者 カテゴリ 最終更新日 サイズ(Kb)



[著作権について](#) | [プライバシーポリシー](#) | [リンクポリシー](#) | [お問合せ](#)
© 2005-2006 Visual Studio User Group. All rights reserved.