

## ボタンが押されたとき

--HTML--

```
<div id="buttons">
<input type="button" id="btn1" value="1" />
<input type="button" id="btn2" value="2" />
..
<input type="button" id="btn9" value="9" />
</div>
```

--JS--

```
// ボタンのクリックイベントに対応するハンドラー(関数)
$('#buttons button').click( function( aEvent ){
// クリックされた要素を取得
var target = aEvent.target;
// ボタンの id 属性を取得
var id = target.getAttribute('id');

// id を正規表現にマッチさせる
var matched = id.match( /btn([1-9])/ );

// マッチしたら
if( matched & matched.length ){
var id = matched[1]; // マッチした数字部分だけを取得 ( [0]に全体、[1]に ()
// で囲まれた部分が入る )
switch( id ){
case '1':
// 1のときの処理
break;
case '2':
// 2のときの処理
break;
// ...
}
}
});
```

## 魚河岸秘伝のしょうゆダレ

サバ節 ひとつかみ  
鯉節 ひとつかみ  
がごめ昆布  
しょうゆ 250ml  
お酒 125ml  
みりん 125ml  
たまねぎ 1/4玉くらい  
ゆずの皮 少々

- 1.がごめ昆布を細かく刻む
  - 2.サバ+鯉節をしょうゆに入れてひと煮たち。
  - 3.出しガラを捨てて鍋に戻して火にかけ、酒とみりんを加えて一煮立ち。
  - 4.たまねぎのみじん切りを焼き色がうっすら付くまで炒る(油を使わず)
  - 5.3のしょうゆにたまねぎ、がごめ昆布、ゆずの皮を加える
- 完成。

(テレビ朝日の おかずのクッキングで やってたやつです。)

## 暇つぶし

twitter.com のホームを開いた状態でブラウザのアドレスバーにコピーして Enter

```
javascript:(function(){$('.tweet-image').each(function(){$(this).html('<marquee  
behavior="alternate" scrolldelay="10" scrollmount="1"  
width="50">'+$(this).html()+'</marquee>')}}})()
```

Firefox でどうぞ。

## サブウェイ♪

ローストチキン

ハニーオーツ

レタスピクルスオリーブ多め

ホースラディッシュソース

ポテトスープ バジル味

<http://kotori.fostex>

<http://kotori.fostex.jp/101/set/qKYxVp/preview>

Ametsubというひとの

Ametsubというひとの

[10:47:13] hasujapan: Snowy Lava

# すごいカレーの作り方(コピペ)(コピペ)

via:<http://textt.net/fushityou/20111023062023>

## -----材料-----

玉ねぎ：中2個  
人参：中2本  
トマト缶：1缶(手間をかけるならトマト中2個をみじん切りにしたものが望ましい)  
塩：小さじ1杯  
カレー粉：大さじ3~4杯

## <分量不明>

鶏もも 300~400g程  
にんにく 一かけ  
生姜 親指大  
ブラックペッパー 5粒  
カルダモン 3粒  
鷹の爪 1  
シシトウ 10本  
オクラ 10本  
ココナッツミルク 適量

## -----準備-----

- ・鶏ももを500ml位の塩小さじ1(分量外)を入れた水で下茹でしておく。(茹で汁は捨てない)
- ・玉ねぎ中2個と人参中2本をすりおろすかミキサーにかける。  
玉ねぎの処理が面倒だったらみじん切りにする。

## -----手順-----

- 1.にんにくと生姜をすりおろしたものをブラックペッパー、カルダモン、種を取り除いた鷹の爪と油で炒める。
- 2.すりおろした玉ねぎ中2個、人参中2本と炒める。
- 3.適当に飴色っぽくなってきた気がしたら小口切りにしたシシトウとオクラ、トマト缶を1缶を入れる。
- 4.トマトが潰れてペーストっぽくなったらカレー粉大さじ3~4位、塩小さじ1を入れて、下茹でした鶏の茹で汁を少しずつ足しながら伸ばす。
- 5.茹で汁を全部入れたら5分くらい弱めの中火で煮込んでココナッツミルクを入れる(お好み)。
- 6.少し煮込んだら冷まして完成。

-----

徹底的に甘やかした方が満足して甘えなくな

徹底的に甘やかした方が満足して甘えなくなる

3歳までは特に。  
小さい時に甘えさせた方がコストが低い。

褒めるのは大事だが、頭がいいねと褒めると頭がいいのを維持しようとして簡単な問題を選ぶようになる

父親が放任主義、母親が口うるさいと子供が不良になる。

## マジカルナンバーセブン

マジカルナンバーセブン  
脳内の短期記憶の容量が 7つ

## アボカドとキドニービーンズのサラダ

### 材料

- ・アボカド 1個
- ・たまねぎ 1/4個
- ・ロースハム 2枚
- ・キドニービーンズ 1缶
- ・カイワレ 1/2パック
- ・マヨネーズ
- ・塩
- ・コショウ
- ・レモン汁
- ・ローズマリー

(分量は目安で、大きさや豆の量によっても変わるので、バランス見ながら増減させてください。)

アボカド一口大より小さめに切り、ハム、カイワレは細切れにする。  
玉ねぎはみじん切りにして水にさらしておく。(面倒なら、若干辛くなるけどさらさなくてもOK)

ボールなどに上記具材とキドニービーンズをいれ、マヨネーズを加えて和える。  
(マヨネーズが味のベースになるので、味を見つつ結構多めに)

塩コショウ、レモン汁で味を整え、お好みでローズマリーなどで香り付けしたら完成。

オリーブオイルを少量加えて風味付けしてもいいです。  
あとアボカドが変色すると風味が落ちるので、一回で食べきった方がよいです。

## ニラ豆腐

阿佐ヶ谷の川名というお店でオススメだった(ホワイトボードに2回書かれてた)ニラ豆腐がおいしかったので再現してみました。(ただ、ちょっと試行錯誤中)

実際の写真はこちら。

<https://twitter.com/i/#!/hajime/media/slideshow?url=pic.twitter.com%2FaYGsac2W>

### 材料 (2人前)

- ・絹ごし豆腐 1丁
- ・ニラ 1/2束
- ・塩
- ・ゴマ油

### 作り方

1. ニラを中くらいの皿に乗るくらいに切って皿に乗せ、ラップをしてそのままレンジで20秒ほど加熱

2. 加熱したニラをみじん切りにして、塩を小さじ1強くらい加える。(しょっぱいめくらいでいいです。お好みで増減してください。熱い場合は冷ましてから)

3. ニラを適度な大きさに切った豆腐の上に乗せ、ごま油をかけたら完成。