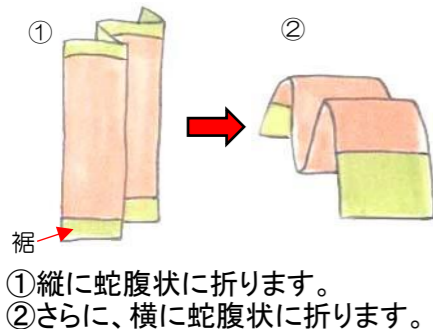


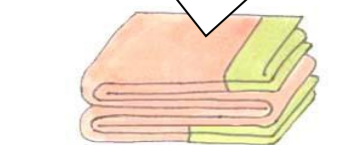
快適Life

梅雨の前にカーテンをキレイに!

カーテンのたたみ方



汚れやすい上部と裾が一方にまとまるようにすることがポイントです!



春は花粉や黄砂が付きませんが、比較的落ち着くといわれる5月は、カーテンを洗う最適な時期。梅雨の時期は湿度が上がリ、カビが生えやすい環境になり、カーテンが汚れているとその危険度もアップ。気温が上がリ、乾きやすい今のうちにキレイにしましょう!

●洗濯機に入れる前にすること

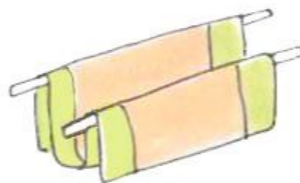
洗濯表示で洗濯機洗いや手洗いマークがあることを確認しましょう。ホコリは掃除機などで、ある程度取りましょう。黒ずんでいる部分があれば、洗剤の原液を塗布し、軽くたたいてしみ込ませると良いですよ。

●いざ! 洗濯機へ!

洗濯ネットに入れることで、生地傷みを防ぐ、もしくは軽減できます。洗濯表示の手洗いマーク、洗いおけマークは洗濯機の手洗いモードにし、おしゃれ着洗いの洗剤の使用がおすすめです。洗濯中に水がかなり汚れていたら、一度排水し、再度洗剤を入れて2度洗いをするか、すすぎの回数を増やすなどすると良いですよ。

●干し方

薄手のものやレースカーテンは、そのままカーテンレールに干せば、自重でシワが伸び、乾いたあとの取り付けの手間も少なくラクチン。厚手のものは濡れていると重いため、カーテンレールの耐力が心配なら、外干しがおすすめ。物干し2本でM字干しにして風通し良くしましょう。



洗濯シワを防ぐため、脱水は30秒~1分程度がおすすめです!

かんたんレシピ

しらすと春野菜の炊き込みご飯

教えてくれた人...尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。
<http://ryo-ri.net/>

材料

(4人分)

- 米...2合、しらす...50g、そら豆(さや無し)...250g、たけのこ水煮...90g、油揚げ...1枚、スナップエンドウ...6本
- A: 白だし...大さじ2、昆布...3×3センチ



白だしと昆布でシンプルに味つけをし、旬の味を活かした春らしい炊き込みご飯です!

①米は研ぎ、炊飯器の分量の水を入れ、大さじ2の水を取る。

②そら豆は湯に塩を加え、40秒程茹でて薄皮をむく。たけのこは粗切りにする。油揚げは3センチ程の細切りにする。

③①に白だし、昆布を加えて混ぜ合わせ、②、しらすを散らして炊飯する。

④③に筋を取り、4等分程にしたスナップエンドウを加えて1分蒸らす。

⑤ざっくりと混ぜ合わせて器に盛る。

※スナップエンドウは長時間火を入れると、色が変わるので、盛りつける1分程前に炊飯器に入れて軽く火を入れましょう。

Chottoいいかも

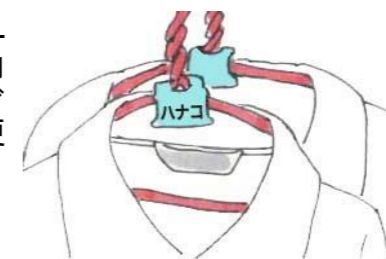
バッグクローザーを活用しませんか? バッグクローザーとは、食パンの袋などについている、プラスチックの留め具のこと。留め具以外にもいろんな使い道がありますよ!

■テープの目印に



見つけにくいテープの始まりの目印として貼れば、すぐ使うことができ便利です。

■ハンガーのタグ代わりに



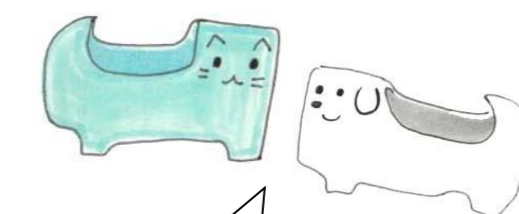
洗った後の服をハンガーに戻すときはもちろん、子どもたちの服を見分けるときなどに名前を書いてタグをつけることで、分かりやすくなります。

■ヘアゴムをひとまとめに



散らかりがちなヘアゴムをまとめることで、区別が付きやすく、出し入れもしやすくなります。

■ちょっとかわいくアレンジ♪

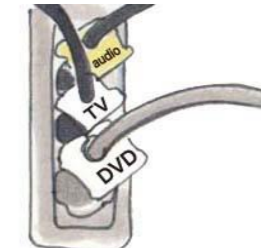


半分に折ってみると...なんとワンちゃんや猫ちゃんの形にそっくり! 顔を描けば、かわいくなります!

他のヘアゴムと絡まりにくくなる場所も良いですね!

お子さんやお孫さんと一緒につくってみてはいかがでしょうか!

■コードのマーキングに♪

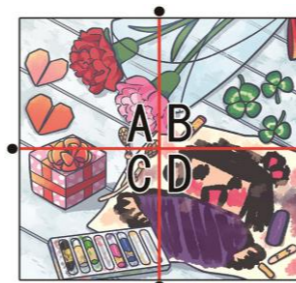


印をつければ、抜き差しの際にもすぐわかります。

※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

間違い探し

左右のイラストで違う箇所が5つあります。左の表から間違いの多いエリアをアルファベットで答えてください。



答えは左下にあります。



耐震補償付き
スーパーストロンク構造体
VALUE パルキュー

これからの家づくりは
「安心基準」「耐震等級3」
相当で建てる住宅!

須田建設は耐震診断・耐震改修のできる会社です。

日本建築防災協会の『木造住宅耐震診断プログラム評価』を取得しているプログラムと
日本建築防災協会から発行されている一般診断法によるプログラムを使用し
木造耐震診断を行っています。



LIXILのこだわりが詰まったシステムキッチン“リシェルSI”なら、

もっと料理を楽しみ、暮らしを楽しむ、そんな想いをかたちに。

キッチンのお悩み その1

買い置きや調理器具の
置き場に困る...



「収納量」と「使いやすさ」を
両立したおすすめ機能



スライドストッカー らくパツと収納 シェルフ付

たっぷり入る大容量の収納と、道具がラクな姿勢でパツと取り出せる



1 パツとポケット 2 パツとシェルフ 3 パツとストッカー

頻繁に使う道具は取り出しやすく立てて収納。それぞれのエリアには、その近くで使う物に合わせた形やサイズのポケットを設定。
ムダになりがちな引出し上部のスペースが便利な収納に。手が届きやすい高さなので調理中に出し入れしたい物の収納に最適。
調理のはじめにまとめて取り出す大きめの調理道具や食材の収納スペース。奥行いっばいまで収納できるロングスライド引出しで収納量もたっぷり。

キッチンのお悩み その2

日頃のお手入れが大変...



「毎日のお手入れを簡単」
してくれるおすすめ機能



レンジフード よごれんフード

10年間、ファンとフード内部のお手入れ不要*

※「10年間ファン掃除不要」とは、レンジフード内部が汚れないということではありません。従来のブーツ型レンジフード1年分相当の油が付着する期間が、よごれんフードは約10年となることから、製品設計上の標準使用期間内であればお手入れの必要がないとしています。

オイルスマッシャー機構

高速回転するディスクが油の浸入をブロックし、お掃除が面倒なファンには油がほとんど届かない



普段のお手入れもカンタン!



普段のお手入れはカンタン拭き掃除
オイルトレーは油をサッと拭き取って洗うだけ
回転ディスクのお手入れは3ヶ月に1回程度でOK



ワークトップ セラミックトップ

熱にもキズにも汚れにも強いセラミックトップ



高温のフライパンなどを置いても変形や変色が起こりにくく、金属などがこすれてもキズが付きにくい



説明動画

水栓 タッチレス水栓

手洗いも清潔安心な、センサー付自動水栓



いつもの作業がスムーズになるだけでなく、意識せずに水を出し止めるので、大幅な節約も手間なく実現

※画像は、ハンズフリーA10タイプ・浄水器ビルトイン型

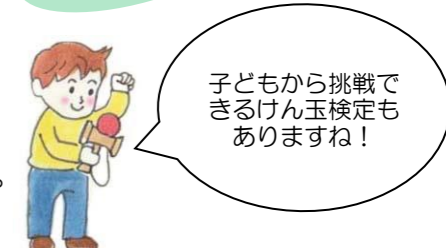


説明動画

何の日?

5月14日はけん玉の日

1919年(大正8年)5月14日に、現代のけん玉の原型となる「日月ボール」を広島県呉市の江草濱次氏が考案し、実用新案登録されたことから制定されました。「けん玉で世界をつなぐ」を合言葉に、けん玉を国際的に普及させることが目的だそうです。今や世界的にも「KENDAMA」として人気が、けん玉ワールドカップも行われているそうです。毎年、紅白歌合戦でのけん玉チャレンジも注目されていますね。



子どもから挑戦できるけん玉検定もありますね!

けん玉の発祥
実は日本ではない?!



日本で昔から親しまれてきたけん玉。実は、日本発祥ではないそうです。イギリスのカップ・アンド・ボールやドイツのクーゲル・ファンクなどがあり、その中で、古い記録としてあるのが、フランスのビルボケだそうです。日本には江戸時代に伝わったといわれ、後に、今の原型となる「日月ボール」が考案されたそうです。

お家に関する事なら何でもご相談下さい! 出来る限り対応させて頂きます。定期的にブログも更新しています。ホームページもぜひご覧ください。

須田建設 朝霞

墓石のお問い合わせはこちらです
(株)須田建設 石の久遠
0120-076-757