

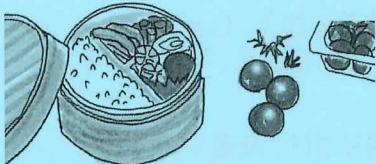
オガワ便り

リフォームのオガワがとておきの情報を届けします！

リフォームのオガワ
TEL:048-745-4554

2021 7月号

快適Life



お弁当の彩りと栄養に強い味方、ミニトマト。ヘタ付きのまま入れると雑菌の繁殖の恐れが。また、水分も残りやすく、いたみの一因になりますので、ヘタは取ってから入れましょう。

弁当箱はすみずみまで洗いましょう

お弁当箱を清潔に保つことも、食中毒対策につながります。たとえば、フタのふちはもちろん、ゴムパッキンなどがあれば、必ず毎回外して、隅々まで十分に洗いましょう。今は泡スプレー式の食器用洗剤もあるので、利用するのも一つの手ですね。油分が残っているときはすすぎにお湯を使うとスッキリします。もし、汚れが気になる…という場合は、説明書きを参考に、台所用漂白剤をお湯に溶かしてつけ置き洗いをすることをおすすめします。

社長のつぶやき

皆様、お世話になります。(株)小川代表の小川隆と申します。
7月に入り梅雨明けが待たれる毎日ですが皆様いかがお過ごしでしょうか?今の季節はジメジメと湿度が高く過ごしにくい日が続き、さらにコロナ禍でストレスがたまりそうですね。規則正しい生活とこまめに

ストレスを解消して体調を崩すことのないように心掛けましょう。

さて先月にもお伝えしましたが、悪質な訪問営業が近辺であることを多々耳にします。最近ではグループでの訪問が多く、一軒に対して日を改めてまた別の営業が訪問し、不安を煽っています。悪質な場合が多くありますので、まずは相手にせず、周りに、地元の人には必ず相談してください。

もうすぐ夏本番、コロナ禍で迎える2回目の夏となります。ワクチン接種は徐々に始まっています。コロナ収束に期待しつつ、今年の夏も暑さに負けず、コロナに負けず乗り切りましょう!



2021年7月1日発行
暑い日のお弁当食中毒対策

暑い日はお弁当がいたまないよう、配慮が必要ですね。そこで、対策をご紹介します。

①調理前の手洗いは基本中の基本

石鹼などで丁寧に洗うのはもちろん、生の肉や魚を触った際も丁寧に洗いましょう。ちなみに、野菜や、肉・魚用とまな板を分けるのもおすすめです。

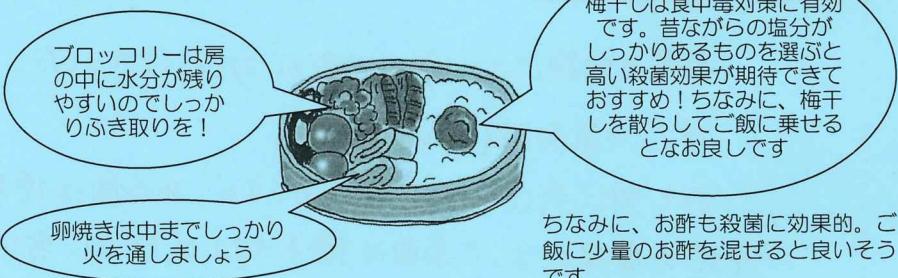
②野菜をゆでるときは、その前に切る

野菜はゆでてから切ることも多いかもしれません、お弁当に関しては、切ってからゆでることで、まな板などの調理器具に触れることなくすぐ味付けができるので、雑菌繁殖のリスクを防げます。

③防腐効果のあるグッズを利用する!

最近は、ワサビ成分を含んだフィルムなどがあるので、利用してみましょう。

●一例で見る、食中毒対策ポイント



ちなみに、お酢も殺菌に効果的。ご飯に少量のお酢を混ぜると良いそうです。

かんたんレシピ

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

(2人分)

- 豚バラ肉…200g
- 枝豆(茹で)…120g
- ニンニク…1かけ
- ごま油…大さじ1
- しょうゆ…大さじ1
- はちみつ…大さじ1
- 五香粉…小さじ1/2
- 糸唐辛子…適量

豚バラ肉と枝豆の台湾風

枝豆をさやごと使い、五香粉の香りを効かせました。甘じょっぱさでご飯が進む一品です



①豚バラ肉は5センチ幅に切る。ニンニクは薄切りにする。

②フライパンにごま油を熱し、豚バラ肉、ニンニクを焼く。

③④枝豆を加え、しょうゆ、はちみつ、五香粉を加え、和えながら炒める。

④器に盛りつけ、糸唐辛子をのせる。

※糸唐辛子がない場合は、赤唐辛子の輪切りをニンニクを入れるタイミングで加えると良いですよ。

編集後記

梅雨の時期に入り傘の出番が夕くなってきました。

「皆さんの傘雨粒はじいてますか?」

私も特に気にしていなかったのですが、布の傘は使用しているうちに生地の摩擦によって表面の撥水加工が徐々に劣化しているそうです。

ですが、この劣化した撥水機能をドライヤーを使って回復させる事ができるそうです。

やり方はとても簡単で10cmほど離して温風を当て温めるだけ。

長く当てすぎると生地が傷んでしまうので気をつけて下さいね。

防水スプレー や 撥水スプレーを購入する前に一度試してみては

いかがでしょう?



information

リフォームのオガワのスタッフが、流れるような連携プレーでお客様のご要望にピッタリのリフォームを成功させます！

株式会社 小川

〒344-0122 埼玉県春日部市下柳1407

TEL:048-745-4554 E-mail:info@lifa-k.com



0120-87-1407

お見積り無料！！
お気軽にお電話
下さい！！

編集／江澤・飯田