

MONTHLY TOPICS

日影工務店

〒930-2233
富山市布目1131
TEL:(050)1404-9376
FAX:(076)471-8896
MOBILE:090-4682-6228
MAIL: contact@hikage-koumuten.com
URL: http://hikage-koumuten.net



2020年8月号

富山市*H様邸

【新築完成見学会】

【引き渡し式】



まずは大切な
引っ越し前のお住まいを
貸していただきましたH様
そして
お足元の悪い中、
ご来場くださいました
皆さま
ありがとうございました。



たくさんの夢と
こだわりをもって
始まった家づくり。
その想いをかなえた
理想のお住まいが
完成しました(^^)



CONGRATULATIONS!

reform

現場レポート 富山市*Y様邸

【リフォーム工事】

天候の悪い日が続いてますが
外壁工事は順調にすすんでいます(^^)



ショールーム
で実際に
水回り商品を見て、
選んで
いただきました!

LIXIL

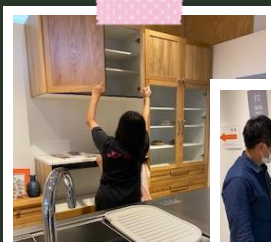


現場レポート 富山市*日影邸

イベント情報

V5工事

ショールーム見学



WOODONE

Panasonic

August, 2020

日	月	火	水	木	金	土
						1 土地探し セミナー
2	3	4	5	6	7	8 健康住宅 セミナー
9	10 山の日	11	12	13 休	14 休	15 休
16 休	17	18	19	20	21	22 資金 セミナー
23	24	25	26	27	28	29 健康住宅 セミナー
30	31					

イベントの日以外でも
家づくりやリフォームの
ご相談等が可能です。
お気軽にお電話ください。

NICE!

GOOD

水道工事

THANK YOU!

8月の誕生花

ヒマワリ

(和名) 向日葵(ヒマワリ)
 (分類) キク科ヒマワリ属
 (原産地) 北アメリカ



夏の太陽が良く似合い、鮮やかなビタミンカラーのひまわりは見るだけでパワーが湧いてきて明るい気持ちにしてくれる花です。風水では「陽」の気をたくさん持っており金運パワーが強い花といわれていますので、ひまわりの生花を西の方位に飾ると金運を引き寄せてくれるでしょう。



調味料・食材の保存法



毎日のお料理に欠かせない調味料ですが、風味を最大限に味わうために、賞味期限が設定されています。ですが、期限前だからといって全て味が同じという訳ではありません。調味料にも、おいしさを長持ちさせるための保存方法があります。今回は、調味料や食材などの正しい保存方法についてご紹介。もう一度おうちのキッチンまわりなどをよくよく見直してみましょう。



味噌

冷蔵保存で発酵を防止

冷蔵保存

味噌は、常温でも保存が可能ですが、温度が高いと発酵が進み、甘みが消えて渋みが増してしまうことも。冷蔵庫で保存することで発酵が抑えられるため、鮮度を保つことができます。空気が入らないように、ラップで包み、タッパーやジップ付きの袋などで密閉して保存します。

バター

一度溶けることで風味が失われてしまう

冷蔵保存

バターは、一度溶けてしまうと成分と油分が分離して風味が落ち、カビが生えやすくなってしまいます。それを防ぐためにも、常温保存ではなく冷蔵庫に保存するようにしましょう。バターが硬く使いにくくなる場合は、使う分だけを30分程度前に常温に置いておきましょう。

醤油

実はとても酸化しやすい調味料

冷蔵保存

常温保存をしておくと、酸化がしやすくなり、黒く変色したり風味が落ちてしまう場合も。酸化を遅らせ味の劣化を少なくするには、冷蔵庫に保存するのがおすすめ。開封後の醤油に風味が残る目安は1ヶ月程度と言われていて、実はとても酸化しやすい調味料なのです。

塩

湿気を吸って固まりやすい

常温保存

容器の中で空気中の水分を吸って塊になりやすいため、密閉性の高い容器に入れて、なるべく湿度の低い場所で保管するようにしましょう。フライパンで炒った生米を容器の中に入れておくと容器の中の水分を吸収し、いつまでもサラサラの状態で見守ることが出来ます。

砂糖

乾燥に気をつけて空気の触れない場所に

常温保存

砂糖は乾燥に弱いため、湿度対策が重要。乾燥している場所に置いておくと、砂糖の中の水分が蒸発して固まります。密閉性の高い容器に入れ、常温保存するようにしましょう。容器に入らず袋に残ってしまった分は、ジップ付きの袋に移し替えて空気をしっかり抜いて保存します。

小麦粉

袋のままタッパーに入れて保存

常温保存

湿気のこもりやすいシンクの下、床下での保存はなるべく避け、タッパーなどに袋のまま入れて保存するようにしましょう。また小麦粉はニオイを吸着しやすいため、冷蔵庫などで他の食品と一緒に保存するのはなるべく避けるようにしましょう。

Happy子育て



～あいさつのできない子ども～

この頃「ごめんなさい」「ありがとう」を言えない子どもが増えてきているそうです。「ありがとう」は言われたほうはもちろん、言ったほうも幸せになる魔法の言葉です。より良い人間関係を築くために大切なあいさつ。ではどうすればあいさつができる子どもになるのでしょうか。

1

親があいさつする姿を見せる

子どもの特性として親の行動を真似するということがあります。親自身が率先して子どもや家族や周りの人たちに気持ちのいいあいさつをしましょう。それが子どもにとって最高のお手本になります。



2

あいさつを促してみる

子どもには間接的に教え込むだけではなく親の方から「こんな時はちゃんと謝ろうね」と促したり「○○してもらった時はありがとう」と言おうねと直接伝えることも大切です。



3

あいさつができたらほめる

子どもがきちんとあいさつできたらほめてあげましょう。あいさつを強要したり強く叱ってしまうのはNGです。親が子どものあいさつに対して、神経質になっていると、その緊張は子どもにも伝わってしまいます。あいさつが出来なくてもあまり気にせず「次はできるといいね」と励ましてあげてくださいね。

子どもの成長には個人差がありますので親は焦らずに見守ってあげましょう。誠意ある謝罪の気持ちや心のこもった感謝の気持ちは必ず子どもに伝わります。そういうなかで子どもは、謝ることや、感謝することを身につけていくのです。

