

# NEWS LETTER

2022年2月号

Sun Mon Tue Wed Thu Fri Sat

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11 家づくり勉強会	12 家づくり勉強会
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	2		2022 February		

〒930-2233 富山市布目3315

TEL : 050-1404-9376



## 日影工務店

### 富山市 U様【新築の打ち合わせ】

今回の打ち合わせでは  
室内のドアを、  
それぞれの部屋の  
雰囲気に合わせて  
どんな色がいいかと  
イメージしながら  
選んでいただきました。  
家のカタチが  
見えてきたことで、  
U様夫婦は、  
さらにマイホームへの  
愛着が増した  
ご様子でした。



### FOLLOW

施工事例配信中



### SNS

### Instagram



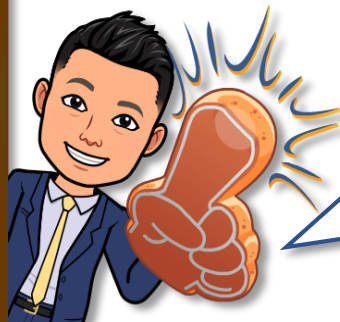
HIKAGE.KOUMUTEN.WORKS

### はじめての家づくり～資金計画編～

### 最新情報

必見!!新補助金  
最大100万円

### 「こどもみらい 住宅支援事業」



こんにちは！日影道也です！  
今日は**若者世代向けの補助金**  
についてのお話をQ&Aの形  
で進めていきますね。  
補助金をもらってお得に家を  
建てたい!!という方は  
ぜひチェックしてくださいね！

#### Q1:補助金の対象者は？

A

- ①子育て世帯(18歳未満の子がいる)
- ②若者夫婦世帯(どちらかが39歳以下)

上記どちらかに該当すると受けられます。

#### Q2:一体いくらもらえるの？

A

- ①ZEH住宅→100万円
- ②長期優良住宅など→80万円
- ③一定の省エネ性を有する住宅→60万円  
(延床面積50㎡以上の住宅が対象です)

①②③いずれかに該当すること。

#### Q3:対象期間はいつまで？

A 対象期間には決まりがあります。

- ① 契約期限  
令和3年11月26日  
から  
令和4年10月31日  
までに工事請負契約

- ② 工事着工期限  
令和4年10月31日までに  
工事着工  
(工事請負契約後に行われる工事であること)

- ③ 令和5年5月31日までに  
引渡し+入居+完了報告

#### Q4:申請の方法は？

A 申請は建築会社が行います。  
(事業者登録を行っている建築会社  
でないと適用にはなりません)

お客様が直接もらえるのではなく  
事業者へ入った補助金をお客様に  
還元する形になります。

この事業の予算は  
542億円です。  
予算がなくなり次第  
終了すると予測  
されますので、  
交付申請は  
**早いもの勝ち**です!!



## ● シャキシヤキもやしシューマイ ●



## 作り方

- ①ポリ袋に豚ひき肉、☆(調味料)を入れて粘りが出るまでもみこむ。
- ②もやしを加え、もやしを折りながらもみ混ぜる。
- ③ポリ袋の先端を切り落とし、耐熱容器に15等分になるように絞り出し、シューマイの皮を1枚ずつ上からかぶせる。
- ④水(分量外：大さじ2)をふりかけてふんわりとラップをかけ、600Wのレンジで肉に火が通るまで6～7分加熱する。
- ⑤お皿に盛り、酢じょうゆを添えたら完成♪

## 材料(15個分)

・シューマイの皮	15枚
・豚ひき肉	150g
・もやし	100g
☆酒	小さじ2
☆しょうゆ	小さじ1
☆塩こしょう	少々
☆おろししょうが	小さじ1/2
☆ごま油	小さじ1
☆片栗粉	小さじ2
【酢じょうゆ用】	
・酢	大さじ1と1/2
・しょうゆ	大さじ1と1/2

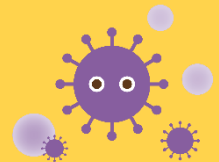
**Point**  
耐熱容器にクッキングシートを敷くと、皮がくっつきにくい!



## CHILD REARING

-ともに子育て-

## 「食中毒の予防と対策」



## # 01 食中毒はどんな症状?

発熱、嘔吐、下痢、腹痛などが主な症状です。嘔吐や下痢が続くと急速に水分が奪われ、脱水症状を起こしやすくなります。脱水症状になると、痙攣や意識障害などのショック症状を起こしたり、危険な状態になることもあります。



## # 02 お子様が生食中毒に!?看病で大切なこと

食中毒の症状がみられたら、脱水症を避けるために水分補給をすることが最も大切です。母乳を飲んでいる赤ちゃんは、1回の授乳時間を短めにし、いつもより飲ませる回数を増やしてください。赤ちゃんの水分補給は母乳やミルクでOKですが、離乳食後期以降の赤ちゃんは、薬局などで市販されている電解質を摂れる子ども用のイオン飲料や、みそ汁の上澄みを少量ずつ与えてみるのも良いでしょう。

## # 03 食中毒予防の3原則

- ①菌を付けない:調理器具は清潔に。食事前は必ず手洗いを。
- ②菌を増やさない:作り置きはすぐ冷まして清潔な容器に入れる。
- ③菌をやっつける:こまめに洗浄・消毒。75℃以上で1分以上加熱。



食中毒といえば夏のイメージがありますが、ノロウイルスによる食中毒は毎年12～2月をピークに発生しており、冬は特に注意が必要です。予防と対策をしっかり行いましょう。