

ご存知ですか?

リチウムイオン電池製品の取り扱い

冬に活躍する電熱ウェアや充電式カイロにも使われています!



取り扱いについて注意すること

- ・強い衝撃や圧力を加えないようにしましょう。
- ・過充電による発火を避けるために、充電の際には、充電が確認できる時間に、安全な場所で行い、完了したらプラグを抜きましょう。
- ・使わないときは、取扱説明書を確認し、安全な場所で保管しましょう。

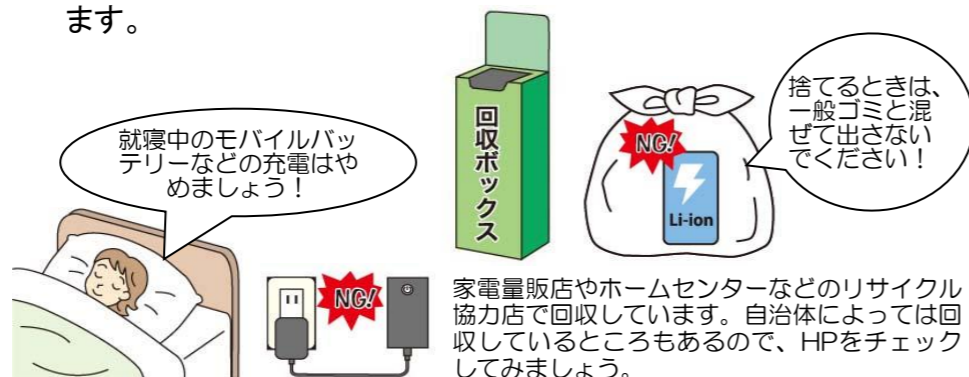
ゴミ処理場やゴミ収集車が火災になったり、電車内でモバイルバッテリーが発火したなどのニュースを見聞きしたことはありませんか? その原因の一つとされているのがリチウムイオン電池。いろんな製品に使われていますので、その取り扱いについてご紹介します。

●どんな製品に使われている?

スマホやノートパソコン、モバイルバッテリーのほかに、電動アシスト自転車のバッテリー、ワイヤレスイヤホン、ハンディファン、加熱式たばこ、電気シェーバー、コードレス掃除機、デジカメ、ゲーム機など、身近なモノに多く使われています。

●取扱説明書は絶対に捨てないで!

扱い方や注意事項が書かれているので、目を通すことをおすすめします。



かんたんレシピ

チキンのハニーカレー風味

カレー粉の香りが食欲をそそる一品! クリスマスのメニューにもぴったりです♪

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。
<https://ryo-ri.net/>

材料 (2人分)

- 鶏もも肉…1枚、じゃがいも…1個、玉ねぎ…1/4個、黒オリーブ…6粒
- はちみつ…小さじ1、カレー粉…小さじ1/2、塩・コショウ・オリーブオイル…適量
- イタリアンパセリ…適量



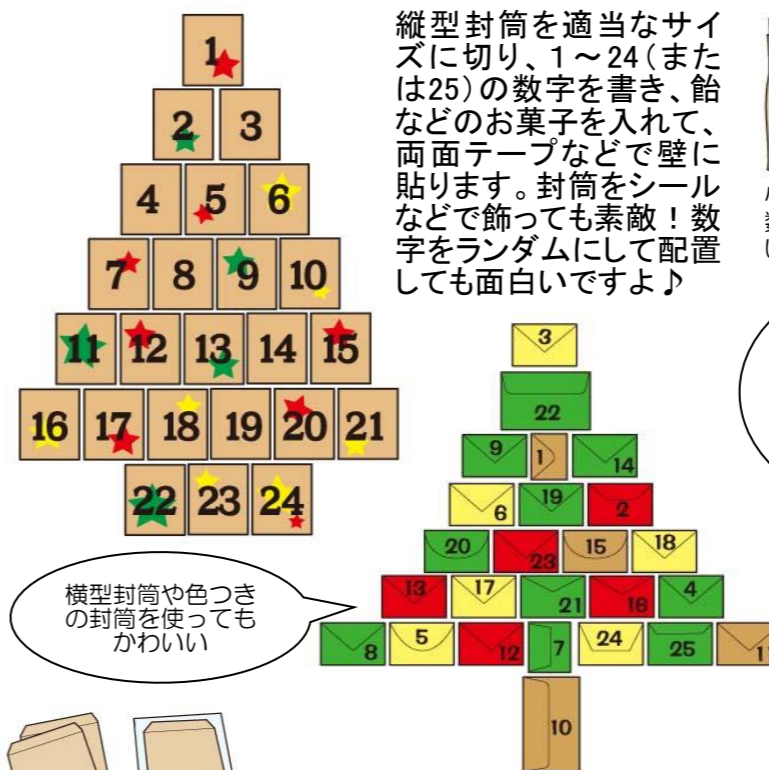
※鶏もも肉は、皮目を強火で焼き固めてから裏に返し、中火で焼くと表面パリッと、中はジューシーに仕上がります。

- ①鶏もも肉は食べやすい大きさに切り、塩・コショウを振る。じゃがいもは皮をむいて2等分し、くし切りにする。玉ねぎは薄切りにする。黒オリーブは2等分に切る。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎ、じゃがいもを炒めて火が入ったら取り出す。
- ③フライパンにオリーブオイルを足して鶏もも肉を焼き、火が入ったら②を戻し、黒オリーブを加える。
- ④③にカレー粉、はちみつを加えて絡めながら炒め、塩・コショウで味をととのえる。
- ⑤器に盛りつけ、イタリアンパセリを添える。

Easycraft

12月にクリスマスまでの日数を数えながら楽しみに待つアイテム「アドベントカレンダー」。身近にある封筒で作ってみませんか?

■封筒をクリスマスツリーの形に貼るとかわいい!



縦型封筒を適当なサイズに切り、1~24(または25)の数字を書き、飴などのお菓子を入れて、両面テープなどで壁に貼ります。封筒をシールなどで飾っても素敵! 数字をランダムにして配置しても面白いですよ♪

横型封筒や色つきの封筒を使ってもかわいい



ブラウン色で、ザラっとした手触りが特徴の100円ショップの未晒クラフト封筒を使うと、おしゃれになります。

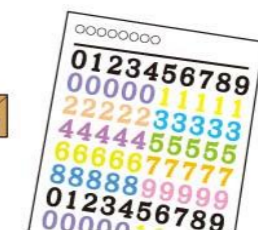
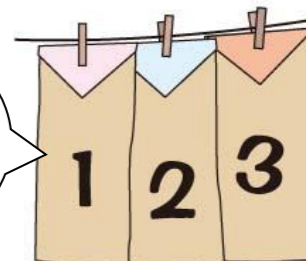
■封筒のアレンジを楽しもう♪



小さいサイズの折り紙に数字を書いて貼るのも良いですね!

封筒に数字を入れるときや装飾にひとアレンジ加えると、より素敵! 色やデザインによって、テイストを変えることもできます。

折り紙を封筒のアクセントに加えるのもアリ! のりで貼っても良いですし、木製ピンチで留めるなら、ひもで吊るしてもかわいい!



100円ショップの数字のシールを貼ったり、丸シールに数字を書いて貼るのもグッド。

※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

簡単クロスワード

○の中に縦横2つの言葉に共通する1文字を入れて、4つ見つけたら、その4つで出来る言葉を答えてください。



ク○ユ
カ○ダンゴ
カ○ウシ
ウ○ウカイ
カ○レンボ
シ○ジ
サ○ウ

こちらのスペースは、
●「答えは巻末ページ」「答えはホームページで!」
●「正解の方にプレゼント! 詳しくは巻末ページをご覧ください」等の記載にお使いください。

答えは左下にあります。