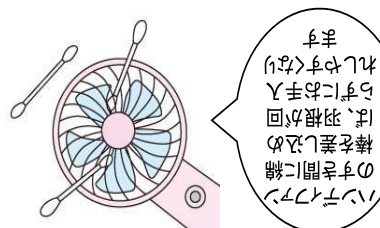


Chottoいいかも 夏に活躍したアイテムのお手入れ



ホコリは、エアダスターやドライヤーの冷風(必ず!)の弱モードで飛ばすのもおすすめ。また、持ち手やファンのカバーは除菌シートなどで拭きましょう。

お手入れに大切なこと

- ・ここでは、一般的なお手入れの方法を紹介していますが、必ず事前に取扱説明書を見てから行いましょう。
- ・電源があるものは、お手入れ前に必ずオフにし、ケーブルや電池を外してから行いましょう。
- ・お手入れ後の保管は、どちらも、直射日光や暖房の風が当たらず、湿気のないところがおすすめです。

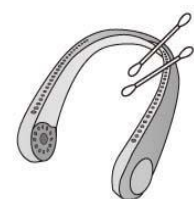
暑い時期をサポートしてくれたアイテムたち。そろそろ使わなくなってきたな、と思ったらお手入れをしてからしましましょう!

●冷蔵庫で冷やして使うクールリング

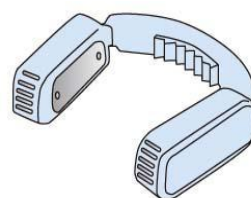
ふだんは水拭きで十分ですが、しまう際は、取りきれない汗や皮脂を落とすために、石けんや中性洗剤で優しく洗って水で流し、水気をしっかり拭き取りましょう。

●ハンディファン

解体できないタイプは、固まっているホコリをピンセットや100円ショップなどで手に入る絵画用の筆などを使い、やさしく取りましょう。細かいところは綿棒で取り、汚れがあれば、水で薄めた中性洗剤に含ませ、しっかり絞ってから拭き取りましょう。解体できるタイプは、ファンを水洗いした後、完全に乾かしてから装着してください。



充電して使うネッククーラーは、布を中性洗剤を薄めた水に含ませて固く絞ってから汗や汚れなどを拭き取りましょう。



満充電や放電きった状態だと、バッテリーの劣化が早まるそうです。

かんたんレシピ 里芋と蓮根の揚げだし

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/>

ホクホクの里芋と蓮根に、鶏ひき肉のあっさりとした餡をたっぷり絡めていただく、味わい深いメニューです!



材料

(2人分)

- 里芋...4~5個(皮をむいてひと口大)、蓮根...100g(乱切り)、小ねぎ...適量(小口切り)、揚げ油...適量
- そぼろ餡: 鶏ひき肉...100g、だし汁...150ml、醤油・みりん...各小さじ2、水溶き片栗粉...小さじ3(片栗粉1:水2)

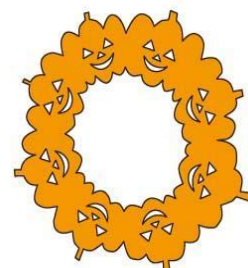
- ①里芋は塩もみをしてぬめりを取り、耐熱容器に入れてラップをし、レンジ(600W)で3分程加熱して中まで火を通す。蓮根はさつと茹でる。
- ②里芋と蓮根の水分を拭き、片栗粉を薄くまぶす。
- ③180℃の油で、表面がカリッとすするまで2~3分揚げる。
- ④鍋にだし汁と鶏ひき肉を入れ、ほぐしながら加熱し、醤油・みりんを味をととのえ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑤器に③を盛り、熱々の餡をたっぷりとかけて小ねぎを散らす。

※里芋と蓮根は熱を通し、さらに揚げることで、香ばしさとホクホク感がアップします。

Easycraft

身近なモノでハロウィン飾りを作ってみませんか? 大人も楽しめる、ちょっとかわいいモノをご紹介します!

■折り紙で作るかぼちゃのリース



おなじみのオレンジ色の折り紙はもちろん、モノトーン系や、正方形に切ったクラフト紙でつくと、より大人っぽく仕上がります!

●用意するモノ

折り紙、えんぴつ、はさみ、カッター、マットなど敷くモノ

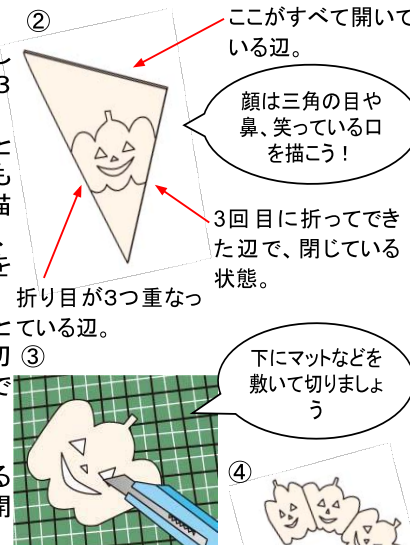
●作り方

①折り紙を裏返しにして、三角に3回折る。

②かぼちゃの形として、雲のようなもこもこを上下に描き、その上にヘタ、中に目と鼻、口を描く。

③かぼちゃの形といる辺。ヘタをハサミで切り取る。

④やぶれないように、重なっている部分をそっと開く。



■クモの飾り



100円ショップのアイテムで手軽に作れます。両面テープなどで貼れば、かわいいアクセントに!

●用意するモノ

カラーミックスモール、デコレーションボール(ポリプロピレン製)、目玉シール、はさみ

●作り方

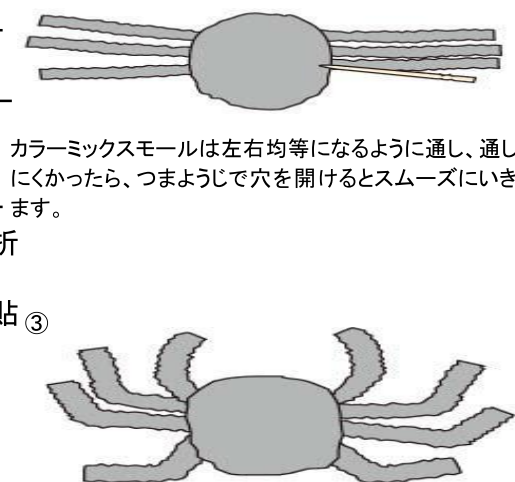
①カラーミックスモールの半分に切る。

②デコレーションボールにカラーミックス

モールの4本通す。カラーミックスモールの足になるように折る。

④目玉シールを貼る。

足をちよつと折るだけで、一気にクモっぽくなります!

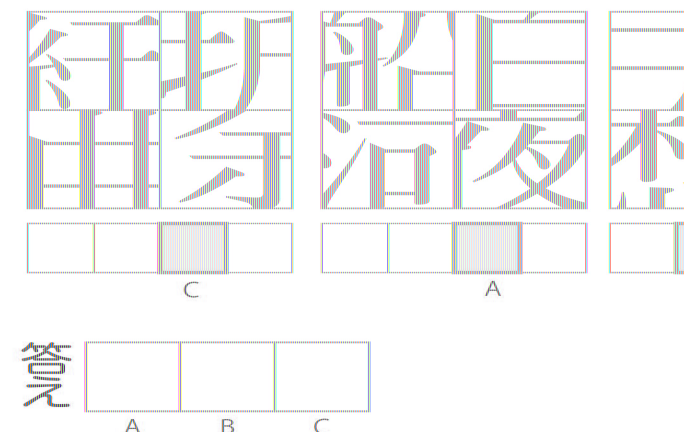


熟語探し

A~Cは四字熟語の各漢字の一部を拡大したものです。四字熟語を完成させたら、太枠で囲んだ文字を使ってできる三字熟語を教えてください。



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。