

知っ得情報誌 2017年7月号

「夏」こそ大掃除！

メリットは… 暑い夏は油汚れが落ちやすい水を使う掃除が快適 (^_^)!

○「入れ歯洗浄剤」を使って魚焼きグリルをキレイに！

※NHKあさイチでドイツ人のスーパー主婦が紹介していました。

25年使いこんでキレイにすることをあきらめていた我が家のグリルで実際にやってみました。

- ① グリルがお湯で浸かるくらいの容器を準備し、グリルを入れます。入れ歯洗浄剤を15個くらい入れる。(容器がなかったら、ビニル袋でもできますよ。)

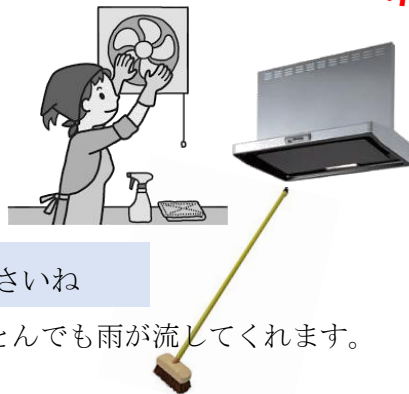
- ② 2Lくらいのお湯(50℃くらい)を①に注ぐ。入れ歯洗浄剤が発泡します。

- ③ 2時間後くらいから効果が見え始め、1日つけて、金属のへらやブラシなどでこすると25年間で落ちにくくなっていた汚れがとれました。



○換気扇やレンジフードの油汚れをピカピカに！

夏は気温が高いので、油汚れも落ちやすくなっています。換気扇ファンやフィルターをはずして、重曹(炭酸水素ナトリウム)と熱湯でつけ置き洗い。レンジフードはキッチンペーパーに重曹水をしみ込ませ10分ほどパックすると、ギトギト油汚れも簡単キレイに！



○雨の降る日にはベランダ掃除を！※暴風雨の日はさけて下さいね

ベランダをブラシ洗いするのなら、雨を使ってお掃除すれば、汚れが壁にとんでも雨が流してくれます。水も使わず、雨でお掃除！長いホースも必要ありませんよ！

調理時間をかけずにさっぱり食べたい！

「夏の韓国風千切りサラダ」

材料(3~4人分)：もやし、きゅうり、大葉、みょうが、生姜、オクラ、人参などの野菜

韓国のり、白ごま
めんつゆ(またはポン酢)
味見しながらお好みに調整してくださいね
(^_^)!

作り方

- 1、もやしは茹でて冷ましておく
- 2、きゅうり、大葉、みょうが、生姜などの野菜を千切りにする
- 3、すべての野菜と、ちぎった韓国のり、白ごまを混ぜ、めんつゆをかけて混ぜ合わせて出来上がり

※今回はオクラ・人参無しで・・・



夏は野菜を冷凍保存！

「日持ち」「時短料理にもなります」

【大根】



○大根を半月切り、銀杏切り、短冊切りなどお料理に使う大きさにカットして冷凍用ジッパーに入れて冷凍します。冷凍させることで、繊維質が変化し、生の大根より短い時間で味がしみ込みやすくなります。

【にんにく】



○皮がついたまま一かけらごとに分け、冷凍用ジッパーで保存。芽も出ずに風味も変わらず保存できます。

【とうもろこし】



○皮がついた生のままをラップにまるごと包んで冷凍庫へ。そのままレンジで「チン」して食べられます。

臼幸産業本社	駿東郡小山町藤曲 109-1	TEL0550-76-1200
御殿場支店	御殿場市萩原 496-1	TEL0550-82-0677
沼津営業所	沼津市大岡 2247-4	TEL055-926-0250
大和支店	神奈川県大和市上草柳 5-8-10	TEL046-239-4100

国土交通省中部地方整備局より感謝状を授与されました

平成 29 年 1 月の東海地方での大雪除雪作業にあたり、土木部が支援活動に出向きました。その作業支援の献身的対応、作業完遂した功績に対し、5 月 30 日、沼津河川国道事務所藤井様より感謝状を受け取りました。



平成 29 年度御殿場市優良工事表彰・技術者表彰を受賞

5 月 30 日（火）御殿場市民会館において御殿場市優良工事表彰授賞式が行われました。

臼幸産業では、御殿場市庁舎東館建築工事において、請負業者表彰と技術者表彰をいただきました。

表彰式には御殿場支店長と技術者表彰を受けた建築部の増田俊則が出席。

