

「かわら版」

第100号

＜発行＞

㈱リヤベ住建

046-267-8270



「家庭での食中毒を防ぐための料理ワザ5つ」

気温が高くなって細菌が繁殖しやすくなる季節。食中毒が心配になってきますね。特に小さなお子さんがいる家庭では調理や料理の保存に気を配っているのではないでしょう。

しかし、食中毒を引き起こす細菌は思わぬルートで入ってくることも。その意外に危ないのが台所。

見た目は大丈夫そうでも実はアウト！ということもあるのです。

では、家庭でする食中毒予防のチェックポイントを紹介します。

■1：手荒れ、手や指に傷がある場合は素手で生食用の食材に触らない

サラダ用の野菜を手でちぎる、おむすびを手で握る、など素手で調理する機会は意外に多いものです。

しかし、もし手や指に傷があったり手荒れしていたりする場合はちよっと待って！実は傷口は黄色ブドウ球菌が多く存在

しており、細菌がついた食品を食べると吐き気、嘔吐、腹痛を起こしてしまいます。

手荒れや傷がある場合は菜ばしや手袋を使いましょう。



■2：2枚のまな板を用途によって使い分け

肉や魚を切ったまな板で生野菜や調理済み食品を切ると、肉や魚についていた細菌で二次汚染を起こしてしまいます。

まな板は、「肉・魚用」と「生野菜や調理済み食品用」の2枚を用意しましょう。

■3：ふきんは使用後、漂白剤につけて乾燥させる

台所のふきんはどれくらいか頻度で洗っていますか？

実はふきんは菌がつきやすく、汚れたふきんで食器や食材を拭いたのが食中毒の原因な

ることも。使い回すことはせずに、料理をするごとにふきんを交換しましょう。また、使ったふきんは漂白剤につけて乾燥させることをオススメします。

■4：食材は生で食べるものを先に、流水で洗う

よく水道水を節約するために水をためて洗うのを実践しがちです。

食器はそれでよくても、食材のため洗いは菌が再付着してしまいますので避けてほしいです。また、生で食べるものほど細菌がついた場合、食中毒を起こす危険性が高くなるので、先に生野菜などを洗ってから、肉や魚を洗うようにしましょう。



■5：やはりよく加熱することが大事

「生(レア)で食べられるのは美味しい食材」と考えてしまうものですが、家庭では生野菜や刺身用の魚など生で食べるものでない食材は十分加熱しないと危険です。

たとえばノロウイルスは85度で1分以上加熱しないと死滅しません。

肉は切ると断面が白く、肉汁が透明になるくらいまで焼くようにしましょう。

さて、台所で気をつけたい食中毒予防ポイントを紹介しました。

ちょっとした心掛けで食中毒リスクを減らせるものばかりなので、今日からでもぜひ試してみてください。



◆1挨拶◆

今月の「かわら版」で記念すべき100号を迎えることができました。

これも地域の皆様いつもご愛読頂いているお陰です。ありがとうございます。

約7年、毎月1回配布をさせていただきました。

当社を覚えてもらうことから始まり、お声をかけていただき、お仕事をさせてもらい、お付き合いをさせていただくようになりました。

これからも150号、200号……と皆様に楽しんでもらえる「かわら版」を作っていくしたいと思います。

今後ともどうぞ宜しくお願いいたします。



今月のレシピ 『牛肉と夏野菜の蒸し煮』(2人分)



- ◆材料：牛肉(切り落とし) 100g
- なす 1本、ズッキーニ 1本
- 完熟トマトソース 1パック、塩 少々
- こしょう 少々、バジル(生葉) 適宜
- オリーブオイル 大さじ1
- (A) しょうゆ 大さじ1、みりん 大さじ1
- 片栗粉 大さじ1/2

◆作り方：

- ① 牛肉はひと口大に切り、(A)のしょうゆとみりんをもみこみ、片栗粉をまぶす。
- ② ズッキーニ、なすは輪切りにする。
- ③ 耐熱容器に②を入れ、オリーブオイルをまぶす。①を加え混ぜてトマトソースをかける。
- ④ 蓋をして電子レンジ(600W)で6~8分加熱し、ひと混ぜして、塩・こしょうで味を調え、あればバジルを飾る。

【かわら版100号記念 ご愛顧感謝キャンペーンのご案内】

今月号かわら版で100号を迎えました！

皆様の日頃のご愛顧に感謝を込めて、かわら版をご覧いただき、リフォーム、新築工事見積り・ご契約をさせて頂きましたお客様には、

「100号記念」として素敵なサービスをさせて頂きます。この機会にぜひお問い合わせください。お待ちしております。

◆キャンペーン期間◆

2016年6月1日~2016年8月31日

までとさせて頂きます。

SW SUPER WALL

省エネな家は健康な家？
「健康と省エネ」家づくりセミナー
 家と健康の深い関係をわかりやすく解説する、目からウロコの特別講座

講師 近畿大学 建築学部長
 建築環境システム研究所 教授・博士(工学)
岩前 篤

会場 コルセーニ新築ブランド 3階 Room K
 日程 2016年8月27日(土)
 時間 13:30～16:00(受付13:00)
 内容 ① 建築環境システム研究所による「健康と省エネ」家づくりセミナー
 ② スーパーウォール住宅の暮らし心地は？
 オーナー様による建築現場体験談
 (パネルディスカッション)

会場案内図、住所、お問い合わせ先、高層に立ちあがる時の注意、ご賞品プレゼント

『健康と省エネ』家づくりセミナー 8月27日(土)開催
 近畿大学 岩前教授による、「家づくりセミナー」です。
 これまで何度かセミナーを開催させていただき、大勢のお客様にご好評をいただけてきました。
 今や、家づくりといってもただ建てれば良いという時代ではありません。せっかく建てた家なのに、暑さや寒さを我慢したり、思った以上に光熱費にお金がかかり、楽しく暮らせる日々を不安に思う毎日では元も子もありませんよね。
 今回、岩前教授には、家づくりにおいて「家」と「健康」の深い関係をわかりやすく解説してもらいます。
 これから家づくりを考えている方には、「楽しく、そして、「夢のあふれる、「幸せ、な「世界でたったひとつの家、」を建ててもらうことが私たちの願いです。
 この機会にぜひとも皆様に参加して頂き、本当の家づくりには何が必要か、そして失敗なく、家族が元気に暮らせる家を建てるにはどうしたら良いか。を学んで頂きたいと思っております。
 ご参加にあたっては、お電話、メールで受け付けております。(詳しくはホームページをご覧ください。また、ホームページお問い合わせからでも受付をしております)
 どうぞよろしくお願いいたします。
 ㈱トリヤベ住建 Tel:046-267-8270
 mail : mmmmc5@jcom.home.ne.jp 担当:北

参加申し込み

ご案内種別会社名

お名前	姓	名	フリガナ	名

【大和市M様邸 リフォーム工事】



かわら版をご覧頂いているお客様より、今回トイレとお風呂、外構のリフォーム工事のご依頼をいただきました。
 打ち合せの最中も色々とお話をさせていただき、「毎月かわら版を読むのが楽しみ！」とのお言葉をいただきました。
 また、今回の工事で、新しくなったトイレやお風呂をお使いいただき、とても喜ばれました。嬉しい限りです(^-^)
 (トイレ・お風呂、両方に手すりを付け、楽に立ち上がる事ができるようになりました！)
 昔のもの比べてお掃除が楽になったり、使い勝手の良さを味わって頂けたら良いと思います。
 お風呂には、「換気乾燥暖房機能」がついているので冬場の寒さがだいぶ変わるかと思っております。
 これからも長きに渡り、良いお付き合いをしていきたいと思っております。
 かわら版100号、これからも地域の皆さまのお役に立つ工務店を目指して参ります。

◆私どもトリヤベ住建では水まわり、外壁・塗装工事、屋根工事、網戸の張替え、庭先の改修工事、防音工事、リフォーム全般、新築に関するお家のことなら何でもご相談に応じます。お気軽にお声をおかけください。また、当社ホームページからでもお問い合わせができますので是非ご利用ください



アノイエクラブ

株式会社 トリヤベ住建

046-267-8270 大和市福田 662-8



HPで
検索を!

