

Health

季節湯を楽しみましょう



大根湯のつくりかた

- ①大根1本分の葉を風通しの良い日陰に干し、4~10日ほど、しっかりと乾燥させます。
- ②細かく刻み、不織布やネットの袋などに入れて、お風呂に入れます。

2月、3月の季節湯の良いところ

2月の季節湯「大根湯」の大根は、温泉成分にも見られる塩化物や、硫化イオンなどが含まれ、保湿効果があるそうです。3月の季節湯「よもぎ湯」のよもぎは、殺菌作用のあるタンニンを含み、保湿・発汗効果が期待できる成分も含まれるそうです。さわやかな香りは春の訪れを感じさせます。



*お肌に合うか心配な方は、お風呂の湯をコットンなどにしめらせ、腕の内側などに数分貼るなどしてご確認ください。

*入浴時に刺激などを感じる場合は、すぐに洗い流してください。

かんたんレシピ

レモンクリームパスタ

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アセットドキヌ」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。
<http://ryo-ri.net/>

材料

- (2人分)
- パスタ…150g
 - バター…20g、生クリーム…150ml、牛乳…150ml、レモン果汁…1/2個分
 - 飾り用レモンスライス…4枚、オリーブオイル・塩・こしょう…適量、ベビーリーフ…1/2パック、粉チーズ…好みで



*レモン汁を入れた後、火を入れすぎると分離するので、とろみがついたらすぐ火を止めましょう。

- ①たっぷりの湯に塩を加え、パスタをゆでる。
- ②フライパンにバター、生クリーム、牛乳を加えて火にかけ、バターが溶けたらレモン汁を加え、とろみがついたら火を止めて塩、こしょうで味を調える。
- ③②に①を加えて器に盛りつけ、レモンスライス、ベビーリーフをのせてオリーブオイルと、好みで粉チーズをかける。

快適Life

吊り下げ収納してみませんか？ 吊り下げ収納をすると、掃除がしやすくなったり、見やすく、取り出しやすくなるなど、便利ですよ♪

吊り下げ用のフックなどの素材や色を統一すれば、見た目もスッキリ



■ 浴室のモノを吊り下げる
シャンプーなどのボトルを吊り下げる時、底のヌメリ防止に。体を洗うタオルや洗顔用泡立てネットなどは、S字フックやクリップ付きのフックを使うと便利です♪ これらのアイテムは100円ショップやホームセンターで見られます。

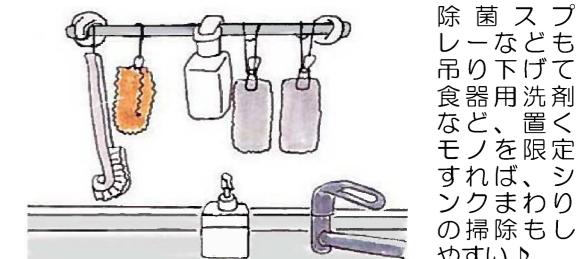
■ クローゼットは専用のアイテムでひとまとめにして吊り下げる



バーに設置できる仕切り付きのホールダーを使えば、帽子やバッグが見やすくなります。また、見分けにくいニットなどもゆったり収納できます。

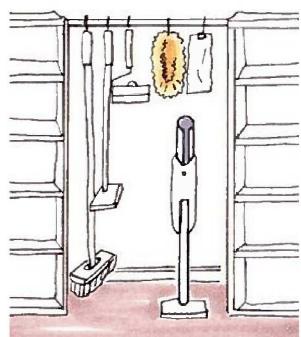
洗濯機など、マグネットが使えるところにマグネットフックを設置し、ゴミ箱を掛ければ、床の掃除も簡単！

■ キッチンも吊り下げ収納で衛生的に
キッチンは、スポンジを吊り下げることで、乾きが早く、衛生的です。



除菌スプレーなども吊り下げて食器用洗剤など、モノを限定すれば、シンクまわりの掃除もしやすい♪

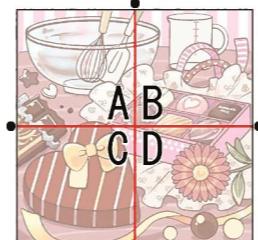
■ 掃除道具も吊り下げてスッキリ！
掃除道具は、壁に立てかけるより、雑多にならず、出し入れもラクチンです。



突っ張り棒を使えばデッドスペースも活用できます

間違い探し

左右のイラストで違う箇所が5つあります。左の表から間違いの多いエリアをアルファベットで答えてください。



こちらのスペースは、
●「答えは卷末ページ」「答えはホームページで！」
●「正解の方にプレゼント！詳しくは卷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。