

くらしの情報
てんこもりた

快適生活のお手伝い！森田産業におまかせ下さい！

www.morita-gas.co.jp



森田産業公式LINE
友だち募集中
QRコードを読み取って
さっそく友達登録！

MORITA 衛生・空調・厨房設計施工・消火器・LPG
SANGYO CO.,LTD. HOMEコンサルタント・遠赤外線暖房・GHP

森田産業株式会社

出雲市白枝町238 TEL0853-28-2456(代) FAX0853-28-2459

トイレのリフォーム

毎日使うトイレだからこそこだわりたい場所ですね。
 十年ひと昔という言葉通り、トイレはどんどん進化しています。
 便器を交換するだけで格段に心地良さを実感できます。



お掃除らくらく♪
 しっかり節水♪
 みんなにやさしい♪

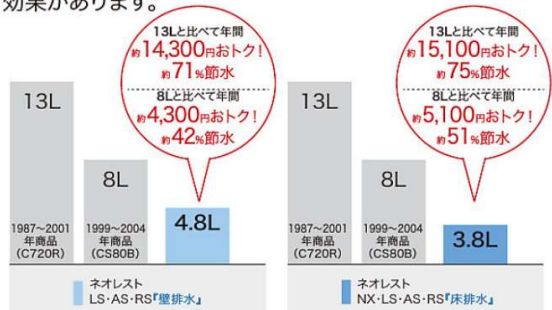
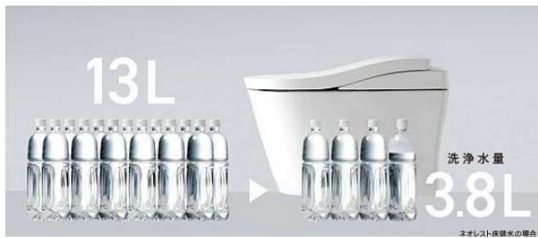
こんなに節水！（ネオレストの場合）



少ない水で、しっかり便器を洗浄。

ネオレストの場合は、1回あたりの洗浄水量がわずか3.8L（床排水の数値。壁排水は4.8L）。13L便器からおよそ1/3、8L便器からおよそ3/5と、大幅な節水を実現しました。

毎日普通に使用しているだけで、いつの間にか大きな節約効果があります。



TOTO ネオレスト



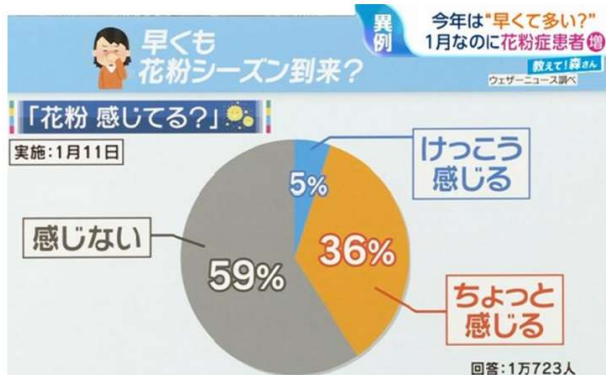
LSタイプ 優雅なウェーブライン
 高級感漂う金属調アクセント
 D形状に広がる便座がゆったりとしています



RSタイプ
 やわらかなデザインが
 ゆとりと癒やしの空間を
 つくれます



ASタイプ
 シンプルな佇まいで
 日々の暮らしと心地よく
 調和します



なぜ花粉が早く飛んでいるのでしょうか。

■原因は「暖冬」

気象予報士の森朗氏は、原因は「暖冬」にあるといいます。

「もう予想通りの暖冬で、時々寒い日はありますがけれども非常に気温が高いため、スギにしてみれば、もう早くも春先になったぐらいの感じだと思いますよ。秋からいろいろな花が季節外れに咲いたりしていましたが、スギも一緒に、もう花を咲かせて花粉を飛ばしているという、単純にそういうことだと思います。」

■早めに「花粉症対策」をそこで!



ガス衣類乾燥機 乾太くん!
無料お試しキャンペーン実施中

一週間無料でお試しできます
使用したガス代も無料!

今、話題の乾太くんは、外干し不要!
花粉、黄砂、PM2.5などの気になる日の洗濯も安心です!



お申し込みは電話28-2455 または、ホームページよりお願いします



どうして2月は28日までしかないの?

今使われている暦は2000年以上も前に、ローマで作られた暦が400年前に改良され出来たものです。なので、今の私たちには馴染みのない当時の外国の習慣がいくらか残っています。今は、一年の始まりは1月ですが、大昔のローマでは3月が始まりでした。3月で始めると、2月が一年の最後の月になります。

また、現在の暦では、30日と31日がだいたい交互に並んでいますが、大昔のローマ人は29と31を縁起のいい数字と信じていたので、1か月を29日と31日として暦を作っていたので、最後の2月が28日とはんぱになってしまったとのこと。

その後、何度か暦が作りかえられて1か月は今の30日と31日に変わったのですが、どうしても1年の中に1日短い月を入れないと一年の日数が365日にならなかったのです。そのため、2月が28日になっているのです。

ブロッコリー 国民生活にとって重要な

『指定野菜』に追加!



ブロッコリーの出荷量が10年前と比べて3割近く増加するなど、需要が伸びていることが理由です。ブロッコリーの栄養は野菜の中でもトップクラス!

☆今月はブロッコリー房も茎も美味しく食べるレシピ☆ のご紹介!

鶏とブロッコリーの中華炒め

〈材料 4人分〉

鶏もも肉	1枚	合わせ調味料
ブロッコリー	1株	しょうゆ 大さじ2
長ネギ	1本	砂糖 大さじ1
にんにく・しょうが	各1/2片	酒 大さじ1
鷹の爪	1本	鶏ガラスープ 1/2カップ
ごま油	大さじ1	片栗粉 小さじ2



〈作り方〉

鶏肉はぶつ切りにして塩コショウをし、片栗粉をまぶす
ブロッコリーは小房に分けて茹でる

長ネギは2cmのななめ切り、にんにく・生姜はみじん切り、鷹の爪は種をとり輪切り輪切りにする

1. フライパンにごま油をひいて熱し、鶏肉を揚げ焼きする
火が通ったところで、にんにく、生姜、鷹の爪を加えて香りを出す
2. ブロッコリーと長ネギを加えてネギに焼き目がつくまで加熱する
3. 合わせ調味料を一気に加えて味を絡めたら 出来上がり(∩▽∩)

ブロッコリーの茎で旨ツナ中華あえ

〈材料 4人分〉

ブロッコリー茎	1個分
鶏ガラスープの素	小さじ1/2
ツナ缶	1缶
しょうゆ	小さじ1 A
ごま油	小さじ1 A
いりごま	小さじ2 A
塩コショウ	少々 A



〈作り方〉

1. ブロッコリーの茎の皮をはぎ、薄い輪切りにする。ツナは軽く油をきる
2. ブロッコリーを耐熱ボウルに入れ、水大さじ1、鶏ガラスープの素を振って
ふんわりラップをし、電子レンジ(600W)で2~3分ほど加熱する
3. 2のボウルに【A】とツナを入れて和える 出来上がり(∩▽∩)