

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
QRコードから簡単友だち登録！
アンケート回答者に
抽選でQUOカードプレゼント！

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 TEL0853-28-2455(代) FAX0853-28-2459

10年たったら取り替えましょう！

住宅火災警報器

きちんと作動していますか？

古くなると電子部品の劣化や電池切れなどで、火災を感知しなくなったり故障しやすくなります。安心・安全のために定期的に作動をテストし、10年を目安に交換しましょう！

作動テストの手順

ボタンを押す、または引きひもを引いて作動を確認して下さい。

正常な場合は？

正常をお知らせするメッセージ、または火災警報音が鳴ります。

ピピ、
ピーピーピー

ピーー 正常です
など

音が鳴らない場合は？

電池がきちんとセットされているか、ご確認ください。

...

しーん

● それでも鳴らない場合は、「電池切れ」か「機器本体の故障」です。取扱説明書をご覧ください。

とりカエルのサイトで音を確認できます！

メーカーや製品ごとの住宅用火災警報器のブザー音を、パソコンやスマホで確認できます。



とりカエル ブザー音 検索
で検索してください。

※サイトでは、一部の製品を紹介しています。

おすすめ 住宅用火災報知器

HOCHIKI

住宅用火災警報器SS-2LT/SS-FL

消防法令適合品 単独型

設置後
約10年

本体交換をおすすめします。
が警報器交換の目安です。

スマートデザイン

当社比30%ダウン

住宅用火災報知器の
取付が義務付けられている所
寝室・階段
取付をおすすめする所
台所・全ての居室

〈ホーチキ〉

煙式仕様 SS-2LT-10HCC
定価 ¥12,100(税込)

特別価格

¥4,400-(税込)

電気火災に注意

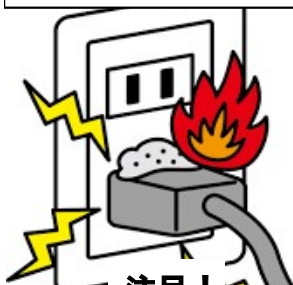
<コンセントの掃除を心掛けましょう>



トラッキング現象とは

コンセントに差し込んだプラグの刃と刃の間についたほこりが、湿気を帯びることで電気回路を形成し、放電による火花が発生して、出火する現象のこと。

住宅火災における電気コード火災等の火災件数の推移（平成26年～令和5年）

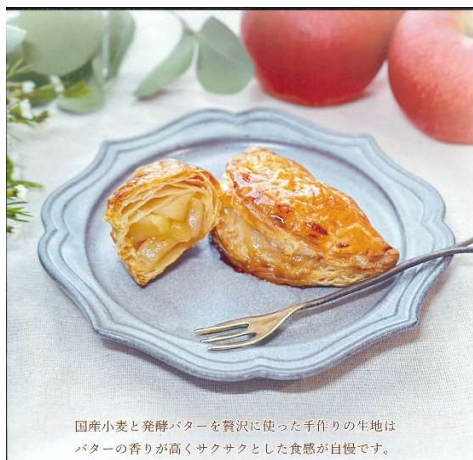


注目！

電気コード等を出火原因とする住宅火災は令和5年に377件発生しており、過去10年で最多となっています。また、経過別にみると、「電線が短絡する」、「金属の接触部が過熱する」、「トラッキング」の順に多くなっています。電気コード、プラグ、コンセントは、家具等の下敷きになっていないか、接続部が緩んだり折れ曲がったりしていないか、ほこりがたまっていないか等を定期的に点検しましょう。

- ・ほこりがたまらないように、特に隠れているところの差し込みプラグに注意し定期的に掃除する。
- ・差し込みプラグを抜くときは、コードではなくプラグ本体を持って抜く。
- ・コードの折れ曲がり、家具等の下敷きに注意する。束ねての使用はしない。
- ・テーブルタップは、決められた容量内で使用する。
- ・プラグはコンセントにしっかり差し込む。
- ・プラグ・コンセントは変形等がないか定期的に点検する。
- ・外出時や就寝時などは、使わないプラグはコンセントから抜いておく。

～新しいお店のご紹介～



国産小麦と発酵バターを贅沢に使った手作りの生地は、バターの香りが高くサクサクとした食感が自慢です。

- ・アップルパイ
- ・カスタードパイ
- ・チョコパイ
- ・あんもちパイ
- ・コロネパイ
- ・リーフパイなど
(季節のパイ)
- ・さつまいもパイ
- ・パンプキンパイ
- ・レモンパイなど

パイのお店
minorie
TAKE OUT ONLY

minorie / ミノリエ

Place 出雲市浜町1912-4
Mobile 090-5699-7645
Open 9:00～なくなり次第終了
Close 月・火・水

旬な野菜 かぶ

■かぶの葉は、カルシウム、ビタミンC、ビタミンK、カロテン、鉄、カリウム、葉酸などを含む栄養の宝庫！葉酸は認知症予防などで注目されています。

■かぶの根（白い部分）は、食物繊維が少なく、消化酵素「アミラーゼ」が含まれます。
かぶの葉には、骨を健康に保つ栄養がたくさんあります！



今月のレシピ



かぶの和風カレー煮

【材料2人分】

- | | | |
|--------------|--------|------------|
| ・ 合いびき肉 | 200g | ・ サラダ油 |
| ・ かぶ(葉つき) | 4 個 | ・ カレー粉 |
| ・ 玉ねぎのみじん切り | 1/2個分 | ・ 小麦粉 |
| ・ にんにくのみじん切り | 1/2片分 | ・ しょうゆ |
| ・ しょうがのみじん切り | 1/2かけ分 | ・ トマトケチャップ |
| | | ・ 塩、こしょう |



【作り方】

1. かぶは葉の根元から切り落として皮付きのまま縦半分になり、葉は3～4cm長さに切る。
2. フライパンに油大さじ1を熱し、玉ねぎを強めの中火でうすく色づくまで炒め、にんにく、しょうがを加えて炒める。香りが立ったらひき肉を加えて色が変わるまで炒める。
3. カレー粉大さじ1、小麦粉大さじ1と1/2をふり入れ、粉っぽさがなくなるまで炒める。
4. 水2カップを加え、煮立ったらかぶを加える。再び煮立ったらアクを除いてふたをし、弱めの中火で約8分煮る。
5. かぶの葉を加えてしょうゆ大さじ1、ケチャップ大さじ1、塩小さじ1/2、こしょう少々で調味し2～3分煮る。
6. 出来上がり！



ポイント

カレー粉と小麦粉をふり入れてから煮ることで
とろみがついて味が素材にからみやすくなります

