

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！



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

.. ———— ♡ ———— ..
 **LINE友だち募集中**

お得な お知らせがスマホに届きます！



大抽選会のご案内

料理教室のご案内

お得なクーポン

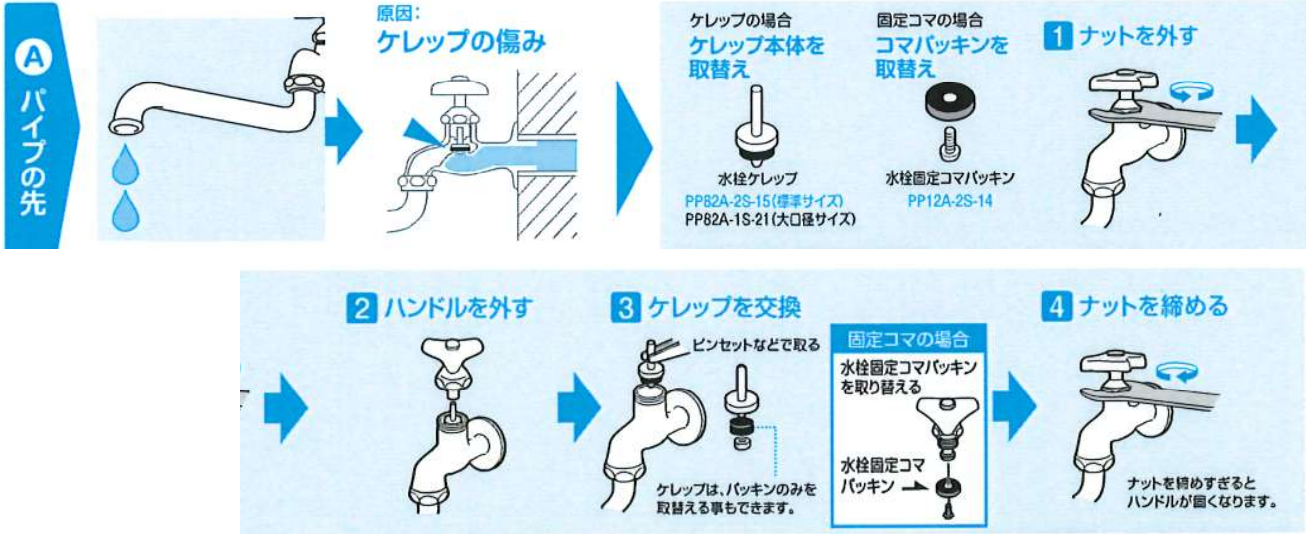
LINEの友だち追加画面から
QRコードを読み込むと
友だち登録できます

さらに！アンケート回答者に
抽選でQUOカードプレゼント！

暑い夏が来る前に水まわりのチェック！

蛇口の水漏れはありませんか？

ポタポタ程度でも夏場は水の使用量が増えるので無駄な水道代につながります。そこで、意外と自分でできる水もれ修理をご紹介します！



※作業をする前に必ず止水栓を閉めてください

第22回
トイレ川柳大募集

トイレにまつわるエピソードを川柳に!

TOTO

トイレに関わる日常の小さな嬉しいから、リフォーム後の嬉しい体験など思わず笑顔になる楽しい句をご応募ください！

募集期間 2026年6月15日～8月25日
応募方法 「ウェブサイト」または「ハガキ」

2024年の最優秀賞の句

『しらんやろ 出た快感を AIは』

●賞品

ネオレスト賞(最優秀賞) 1句

ウォシュレット。一体形便器「ネオレスト」便スキャン機能付き(ネオレストLS-W)
または 賞金20万円



「私とウォシュレット」賞 1句

ウォシュレット。アプリコットF4A
または 賞金10万円



仲畑賞志賞 3句

ナチュラルケアミスト SYAWLA
シャワーヘッド カラー:ローズトープ



優秀賞 9句

TOTO オリジナルグッズ 3点セット



詳しくは
TOTOの
ウェブサイトをご確認ください

暑さが厳しくなるにつれてなりやすい夏バテの症状と予防方法

夏特有の環境、つまり「高温多湿」の環境が原因で、体の働きが正常に機能しなくなって起こる体調不良のことを、総じて「夏バテ」と呼びます。真夏の屋外の気温や湿度と、空調のきいた屋内との気温や湿度の差を繰り返して感じるなどによって、自律神経の交感神経と副交感神経の切り替えが上手くいかなくなり、自律神経のバランスが崩れてしまいます。すると、体温調節が上手くできなくなるだけではなく、胃腸障害や睡眠障害などを起こすことが、夏バテの原因だといわれています。

予防方法

○外気温と室温の温度差は5℃までに

体にとって負担がない温度差は5℃が目安です。体を冷やさないように、エアコンの設定温度は28℃前後を目安するとよいでしょう。



○暑い時こそバランスのよい食事を

自律神経の変調によって胃腸の働きが低下すると、食欲不振に陥り、さっぱりとした麺類などを取りがちです。麺類でも具材を多めにするなど、意識してバランスの良い食事を心がけましょう。特に夏場は、ビタミンB1の消耗が激しく疲れやすくなります。ビタミンB1を多く含む、うなぎ、大豆、ほうれん草などを食べて夏バテを解消しましょう。

○睡眠をしっかりとる

暑くて寝苦しい夜は、頻繁に目が覚めてしまい、睡眠の質も低下しがちです。睡眠不足は自律神経やホルモン、免疫の働きを低下させるため、熟睡できる環境作りをしましょう。特に、扇風機を壁や天井に向けるようにして部屋の空気を循環させたり、東部を氷枕で冷やしたりするのもオススメです。

ガスが突然止まったら!

まずは、ガスのしゃ断原因と安全の確認をしましょう。



ガス止

ガスの使用中、震度5相当以上の地震が発生した場合。



ガス止

ガス器具の消し忘れなど、長時間ガスを使用され続けた場合。



ガス止

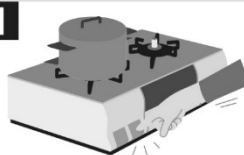
ゴム管の外れなど、極めて多くのガスが流れた場合。

ガス漏れやガス臭いときは、右の復帰操作は行わず、LPガス販売店が緊急時連絡先に連絡してください。

※ガスを使用していないときは、ガスをしゃ断しない機能になっています。
※復帰操作をしても「復帰」しない場合は復帰操作を繰り返さず、LPガス販売店の点検を受けてください。

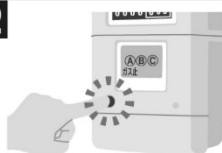
ガスメーターの復帰方法

1



- 器具栓をすべて閉めてください。
- 使っていないガスの元栓が閉まっていることを確認してください。

2



- 左側の復帰ボタンを押してください。
- 「ガス止」の文字が消えます。

3



- 液晶の文字とランプが点滅します。
- 1分間お待ちください。
※ランプが復帰ボタン部にあるものもあります。

4



- 液晶の文字とランプが消えます。
- 復帰完了です。
- ガスは使えます。

梅雨のジメジメに勝つぞ！

さっぱりたまらない！
夏野菜の甘酢チキン



《材料2人分》

鶏もも肉	300g(1枚)		ポン酢	大さじ5	B
酒・醤油	大さじ1	A	酒・みりん	大さじ1	B
片栗粉	大さじ3		砂糖	小さじ1	B
ナス	110g(1本)				
かぼちゃ	100g				
ピーマン	100g(3個)				

《作り方》

- 1 鶏もも肉は一口大にカットしてポリ袋にいれ、(A)酒・醤油大さじ1を揉み込み10分置いておく。
- 2 ナス、ピーマンは乱切り、かぼちゃは薄切りにする。
- 3 【1】に片栗粉を二回に分けて加えて全体にまぶし、油を大さじ4（分量外）ひいたフライパンで揚げ焼きして一度取り出しておく。
- 4 残った油で【2】を炒める。焼き色をつけてから、途中で蓋をして蒸し焼きにするとナスとかぼちゃに火が通りやすいです。
- 5 余計な油を拭き取り、鶏もも肉と(B)ポン酢大さじ5、酒・みりん大さじ1、砂糖小さじ1を加えて煮からめる。



出来上がり！

梅雨にお酢がおすすめな理由



お酢独特の酸っぱい味は唾液と胃液の分泌を促進させ食欲増進効果や消化をサポート！

また、疲労物質である乳酸の分解や、エネルギー源の補充をサポートするため疲労回復効果に最適！

さらに、食べ物の傷みを防ぐ防腐効果があるので、暑い時期の食中毒予防にも適しています！