

☆みなさまに役立つ情報をお届けします☆

暖かく過ごしやすい季節になりましたね。皆様お元気にお過ごしでしょうか？僕は病に倒れることなく、日々成長し続けており(体・・そう全身全霊で太る一方)、年度開始早々なかなかダイエットプロジェクト成功を皆様に伝えられずにいる安本 義洋です。

最近、お陰様で忙しくさせていただいている反面、家族と過ごす時間が少なく、嫁や子供達からの話や写真を見て家族を感じる事が多く感じます。一緒に遊びにいきたーい！！と思っている矢先、僕の実家恒例の、墓参りからの花見の時期に。。

行ってきました！僕不在で・・・あはは

僕の祖父母がねむる墓は、四季を感じさせてくれる山にあり、参る時には必ずと言って良いほど、じいちゃん、ばあちゃんが光を照らしてくれます。月一で行っていますが、雨は皆無に等しいです。その近くに『のどか村』という施設があり、遊べる広場や少しの動物、四季折々の野菜や果物の採取体験ができるところがあり、桜の時期に花見して帰ります。去年は、ヤギの餌やりにビビる長男、鶏の卵拾いで卵を守ろうとする鶏にツンツン・ツンツンされてぎゃん泣きの次男。今年は、初参戦の弟の双子ちゃんがツンツン攻撃を受けぎゃん泣きだったそうです♪と、とても堪能していました。息子からどんな話が聞けるか楽しみにしていたら、じいじが買ってくれたソフトクリームが美味しかった話でした。花より団子★笑「みーんなイチゴ味でな、美味しかったなあ、あれまた食べたいなあ～」と、アイス食べに行った思い出に変わりましたとさ☆

ニホー新調しましてん



どうでっしゃろ??

情熱の小豆色でっせ！！

本場大阪弁に挑戦中



TOPCS



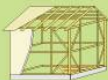
- ◎ごあいさつ
- ◎住まいのなるほど
- ◎困った時の献立レシピ
(おにぎり弁当)
- ◎I様邸完成～
- ◎Let's 子育て
- ◎ためしてガッテン
クロスワード第七弾
～結果発表～

住まいのなるほど

～住宅の工法・構造～

構造

木造



鉄骨造



鉄筋コンクリート
(RC)造



特徴

軽く強いところが木造の第一の特徴。木造と鉄材を比べた場合、絶対的な強度は鉄材だが、重量あたりの強度はほぼ等しい値になる。さらに、増改築でのしやすいのもメリット。しかし、火に弱いというデメリットもある。乾燥収縮による変形や腐食、虫食いの恐れもある。

鉄筋コンクリートよりも軽量。強度があるため、少ない量の部材で骨組みを構成することができる。よって大空間が作りやすい。粘り強く耐震性が高いのも鉄骨のよさですが、火災時の対策として、熱を遮断できる素材で鉄骨を覆う必要がある。

耐震性・耐火性・耐久性が高く、そのうえ堅牢性もある。しかし、重量があるので、建物を支えるためのしっかりとした基礎が必要。地盤に杭を打つこともなければ基礎にもコストがかかってくる。解体も容易ではないので、増改築は困難を要する。

困った時の献立レシピ

♪♪行楽シーズン♪♪

「おにぎり弁当」

ちょっとアレンジ!!

天むす風



ツナキムチおにぎり



キムチ(45g)を刻み、ツナ(45g)を加えてあえる。飾り用に少し取っておく。のり(1枚)を4等分に切る。ボウルにご飯を入れ、『ほんだし』(小さじ1)を加えて混ぜる。ご飯・具を4等分にし、具を入れて三角に握り、のりを天むす風に巻く。同様に残りの3個作る。残しておいた具をおにぎりの上にのせる。

梅おかかおにぎり



梅肉(50g)・削り節(3g)・しょう油少々を混ぜ合わせ、飾り用に少々取っておく。のり(1枚)を4等分に切る。ボウルにご飯を入れ、『ほんだし』(小さじ1)を加えて混ぜる。ご飯・具を4等分にし、具を入れて三角に握り、のりを天むす風に巻く。同様に残りの3個作る。残しておいた具をおにぎりの上にのせる。

ねぎじゃこおにぎり



耐熱容器にちりめん雑魚(大さじ4・1/2)・ごま油(小さじ1・1/2)を入れラップをし、電子レンジ(600w)で30秒加熱し軽くかき混ぜる。さらに20秒加熱し、万能ねぎを混ぜ合わせる。飾り用に少々取っておく。のり(1枚)を4等分に切る。ボウルにご飯を入れ、『ほんだし』(小さじ1)を加えて混ぜる。ご飯・具を4等分にし、具を入れて三角に握り、のりを天むす風に巻く。同様に残りの3個作る。残しておいた具をおにぎりの上にのせる。

しそチャーシューおにぎり



チャーシュー(45g)は刻み、青じそ(6枚)は千切りにしマヨネーズ(小さじ3)と混ぜ合わせる。飾り用に少々取っておく。のり(1枚)を4等分に切る。ボウルにご飯を入れ、『ほんだし』(小さじ1)を加えて混ぜる。ご飯・具を4等分にし、具を入れて三角に握り、のりを天むす風に巻く。同様に残りの3個作る。残しておいた具をおにぎりの上にのせる。

たくあん昆布おにぎり



たくあん(25g)は刻み、昆布の佃煮(20g)と混ぜ合わせる。飾り用に少々取っておく。のり(1枚)を4等分に切る。ボウルにご飯を入れ、『ほんだし』(小さじ1)を加えて混ぜる。ご飯・具を4等分にし、具を入れて三角に握り、のりを天むす風に巻く。同様に残りの3個作る。残しておいた具をおにぎりの上にのせる。

～レンジで和風キッシュ～



材料(4人分)

・卵	…4個
・にんじん	…1/4本
・しいたけ	…2枚
・玉ねぎ	…1/4個
・しょう油	…小さじ1
・砂糖	…大さじ1
・塩	…少々

A

①卵は溶きほぐす。にんじんは千切り、しいたけ・玉ねぎは薄切りにする。

②耐熱容器に①のにんじん・しいたけ・玉ねぎを入れAの調味料と『ほんだし』を加える。ラップをして、電子レンジ(600w)で2分加熱し、①の溶き卵・グリーンピースを加え混ぜる。③耐熱容器にクッキングシートを敷き、②を流し入れ、ラップをして電子レンジで2分加熱し、かき混ぜる。表面を平らにし、さらに2分加熱する。

④三角形に切り、ピックに刺す。

・ほんだし	…小さじ1
・グリーンピース	…大さじ1



I 様邸完成～



LDK



LDK



キッチン



リビング内和室



玄関



シューズクローク



トイレ



洗面所

I 様邸の全面リフォームさせていただきました。
お客様のご要望の和モダンテイストに仕上げました。床や壁に
変化をつけることで和と洋が融合、リビングのペンダントライ
トや、テレビ位置の両サイドの吊戸棚をつけることで、部屋の
アクセントにもなってとてもお洒落になりました。落ち着きのあ
る空間なのにお洒落な家ですね♪



♡ 集団生活 をするということ ♡

我が家の長男は昨年、年少組から保育園に入園しました。入園式では母子分離ができないお子さんもいましたので泣き声なども聞こえましたが、「みなさん、初めまして」や「座りましょう」という先生の呼びかけにきちんと反応している子供たちがとても可愛くもあり、頼もしく感じたりと成長に感動した時間でした。

入園当初は騒いだり、泣いたり、椅子に座って居られなかったり…。初めての集団生活を不安だらけで迎えたことでしょう。園で頑張ってきたのか、家に帰るといつも以上にわがままになったり、週末を迎えた月曜日の朝には行きたくないと言ったり、少しの間戸惑いが続きました。園にも慣れてお友だちができ出すと、園での出来事やしたことなどをよく話してくれるようになり、歌や文字やあやとりなど、できるようになった事を披露してくれて、子どもの頑張りや急成長に日々感動していたのを思い出します。年少さんでの一年間は親も子も初めての連続！！季節ごとの行事を一つ越えればまたその次に、目まぐるしい一年であつという間に感じました。

集団生活には『集団のルール』があります。自分の気持ちばかりを優先していたら、友だちを怒らせたり苦しめたり悲しませたり…またそれによって自分自身も傷つき、悪循環になっていきますよね。集団のルールの中で、自分の感情をコントロールして友だちを思いやることができるのもEQです。友だちと楽しさを共有することで心が落ち着き、心が落ち着くと、友だちの気持ちに気がつき、思いやりの心も育みます。それが集団生活のよさですね。

EQは、自分の感情を上手にコントロールして、プレッシャーをやる気に変えたり、ストレスを気分転換で発散したり、人間関係を築いて、大きな壁・挫折を乗り越えていく能力。社会的バランスで生きていく上で必要な能力のことです。

人生に必要な知恵、本当に知っていなくてはいけないことは、この幼少期の集団生活で学んでいくのではないのでしょうか。



ためしてガッテン・クロスワード 第七弾

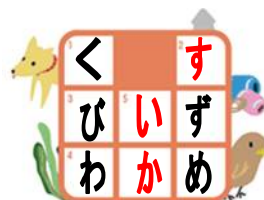
～結果発表～

ご応募いただいた皆様ありがとうございました。

今回ご応募総数は前回はグンッと上回り12通でした！沢山のご応募ありがとうございました。しかしながら、なかなか応募総数20通の壁は超えることができませんね。(笑)

皆様が喜んで楽しめるようもっと頑張ってお参ります♪今回の正解は、『スイカ』でした。

(右表参照)



★ご当選者様★

◎大阪市港区 M・S 様

◎大阪市港区 T・D 様

◎大阪市港区 T・S 様

◎大阪市港区 S 様

◎西宮市 Y・N 様

おめでとうございます。

～住む人の夢を叶えたい～

ヤスモト株式会社

552-0023

大阪市港区港晴3-16-14

建設業許可 大阪府知事(般-24)第129087号

フリーダイヤル 0120-602-102

電話 06(6574)2988

FAX 06(6574)0744

Email: info2@yasumoto-kk.co.jp

