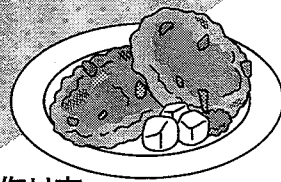


残りガちなおせちの たつくりをリメイク!

お魚ハンバーグ

材料 (2人分)
たつくり 100g
はんぺん 1枚
豆腐 半丁
卵 1個
片栗粉 適量



作り方

- ①たつくりは細かく刻む、豆腐はしっかりと水切り、はんぺんは細かく潰す。
- ②①と卵をボウルに入れ混ぜる。片栗粉を加えさらに混ぜ、成形できるくらいの固さにする。
- ③フライパンに油を引いてこんがり焼く。

お魚ふりかけ

材料
たつくり 50g
かつお節 6g
白ごま 大さじ1



作り方

- ①たつくりをクッキングシートの上に広げレンジ600Wで1分30秒加熱し取り出して冷ます。
- ②①とかつお節をフードプロセッサーにかけて細かくし、ごまと合わせる。

旧年中は格別のお引立てをいただきまして
厚く御礼申し上げます
輝かしく新春を迎え
皆様のご健康とご繁栄を
心からお祈り申し上げます
本年も昨年同様の
ご愛顧を賜りますよう
何卒お願い申し上げます

平成三十一年 元旦



新春のお慶びを申し上げます

食にまつわる クイズ

問1

濃い口醤油と薄口醤油、
塩分が少ないのは
薄口醤油だ



問2

ケチャップは昔、
薬品だった



問3

アイスクリームには
賞味期限がない



問4

地球上で一番収穫量が
多い果物はオレンジ



問5

よく噛むことで
がんの予防効果が
期待できる



問1の答え X

ちなみに、減塩したい時はだしをしっかりと利かせ、濃い口醤油を使いましょう。少し辛み(一味など)をつけるのも効果的。

問2の答え O

二百年程前、アメリカでは万能薬として扱われていたそうです。

問3の答え O

食品衛生法でマイナス18℃以下で保存されている食品は、品質の変化が極めて少ないため、賞味期限の記載を省略してもよいとされています。

問4の答え X

収穫量が一番多いのはブドウ。そのうちの約8割がワインを作るために使われています。

問5の答え O

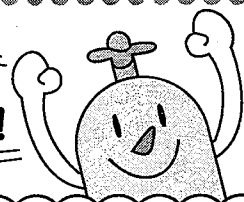
唾液の中にはガンを予防する酵素が含まれています。美味しく食べて健康になりましょう。

正しく使って快適生活!

LPガス

液化石油ガス法27条に基づきお届けしています。

災害に強く
復旧が早い!



LPガスはこんな性質です

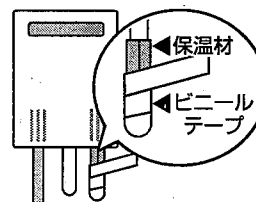
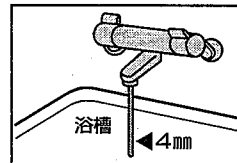
- LPガスは無色、無臭ですが、漏れた時にわかるように、独自の臭いをつけられています。
- LPガスは空気より重いので、漏れると床面に漂います。床面は風通しをよくして換気は十分に行いましょう。
- LPガスの燃焼にはたくさんの空気が必要です。換気を十分にしてください。
- 液化した状態でボンベに入っています。
- LPガスには一酸化炭素(CO)が含まれていないので、生ガスによるガス中毒はありませんが、換気不足などになると一酸化炭素(CO)を発生し大変危険です。

ニオイが
ついています



-4℃から 要注意 ガス給湯器の凍結予防法

1. 電源プラグを抜かない
外気温が下がると自動的に機器の保温をする、ヒーターなどの装置が作動しなくなってしまいます。
※給湯器が古いと機能がありません。
2. 給湯栓から水を流し続ける
運転を「切」にして、お風呂の給湯栓を開けて4mm程の幅に細く水を流します。
3. 給水元栓周辺を保温材で覆う



凍結してお湯も水も出なくなったら...

運転を「切」にして、自然に解凍するまでお待ちください。
配管にお湯をかけて解凍することはやめましょう。