



発行所: 有限会社 西川工務店
松阪市町平尾町164-3
TEL 0598-51-7040
FAX 0598-51-7140
URL http://www.nishikawakoumuten.co.jp



暖房器具の点検と上手な使い方

しまってた暖房器具、出してきたそのまま使うのはNG。
まずはしっかり安全点検を。省エネ暖房のコツも紹介します。

※ 使用前に異常がないか確認しよう

暖房器具の点検は、本格的な寒さが訪れる前に済ませておきたいもの。万が一不具合があった場合でも、修理に出す余裕が生まれます。

電気ストーブやホットカーペット、コタツ、石油ファンヒーターは、まずは電気コードやプラグに破損がないか調べます。異常がなければ、コンセントにプラグを差し込み、コードやプラグ、コントローラーが異常に熱くならないか、温度調節が機能するか、焦げ臭いにおいがしたりしないかなどを確認しましょう。

石油ストーブやファンヒーターは、電池ケースの液漏れの有無、フィルターがきれいになっているかを確認し、問題がなければ試運転。異臭、異常な運転音、炎の色や大きさが安定しているか、ススが上がったりしていないかをチェックします。



※ 灯油は生もの。新しいシーズンは新しい燃料で

主要な暖房器具として、全国で最も多く使われている石油ファンヒーター。燃料となる灯油は、長く放置したり、誤った方法で保管したりすると変質してしまうので要注意。変質した灯油には非常に燃えにくい「タール」という成分が発生し、不完全燃焼などの事故につながってしまいます。

灯油は生ものと同心得て、翌シーズンまで持ち越さないように心がけましょう。保管の基本は、室内の涼しい場所で日光や高温、湿度をさえぎること。赤、青など色の付いたポリタンクを使いましょう。白いタンクは日光を通すので、保管には不向きです。

※ 暖房効率を上げる工夫でエコな冬を

ストーブやファンヒーター、お部屋のどのあたりに置いていますか？

近くで暖まろうと自分のそばに置きたくなるものですが、実は窓辺に置いた方がより効率よくお部屋全体を暖めることができます。

そして、カーテンを厚手のものに替えて窓からの冷気を遮るとさらに暖房効率がアップ。ちょっとした模様替えにもなって一石二鳥です。

また、天井付近にたまりがちな暖気を足元にも送るため、扇風機を併用するのもおすすめです。

扇風機を上向きでまわすと暖気が下りてくるので、設定温度を上げなくても18~20℃で十分に暖かくなるでしょう。

隙間風を感じる場所には隙間テープを貼る、ホットカーペットの下には保温・断熱シートと呼ばれる銀色のシートを敷く、というのもいいですね。

ちょっとした工夫と、少ないエネルギーでより暖かく、地球にもお財布にも優しい冬を過ごしましょう。



新築・増改築は
もちろん、キッチンや
トイレの改修など
ちょっとした事でも
お気軽に
ご相談下さい！！

ビタミン・たんぱく質がたっぷり元気になる！

かぼちゃと牛肉の オイスターソース炒め



<1人分>
エネルギー 292kcal
たんぱく質 14.9g
糖分 1.5g

材料(4人分)

- かぼちゃ…300g
- 牛もも薄切り肉…250g
- しょう油…大さじ1
- 酒…大さじ1
- 片栗粉…大さじ1/2
- ししとう…60g
- 長ねぎ…1本
- サラダ油…大さじ2
- オイスターソース…大さじ2
- 砂糖…大さじ1/2
- 酒…大さじ1

作り方

- 1 牛肉は一口大に切り、しょう油、酒、片栗粉を混ぜて下味をつける。
- 2 かぼちゃはくし切りにし、ラップに包んで電子レンジで5分加熱する。ししとうは切れ目を入れ、長ねぎは斜め1cm幅に切る。
- 3 Aを混ぜ合せておく。
- 4 フライパンにサラダ油大さじ1/2を熱し、強火で①を炒め、色が変わったら一度取り出しておく。
- 5 ④のフライパンに残りのサラダ油を加え、強火で長ねぎ、ししとう、かぼちゃを炒める。全体に油がまわったら牛肉を戻し③の合わせ調味料を加えて味をからめ仕上げる。

定休日のご案内

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

※丸の付いている日が定休日です。