



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.c

ペットと暮らすための掃除術



ペットとの暮らしにつきもののニオイや抜け毛。キレイにするにはどうすればいいでしょう。

※ ペットとの暮らし、まずはルール作りから

かわいいペットと一緒に暮らすは楽しいもの。でも、抜け毛やニオイなどお掃除の負担が増えるのもまた事実。できるだけ負担を少なくするには、最初のルールづくりが肝心です。

必ずやっておきたいのが室内でのペットの行動範囲を決めておく事と、トイレの躩をする事の二つ。

ペットの行動範囲を決めておけば、掃除の手間が増えるのを抑える事ができます。「抜け毛が除去しにくい寝具のあるベッドルームには入れない」、「畳を傷つけると困るので和室は入室禁止」、「家族が集まるリビングを基本の居場所にする」など、掃除のしやすさや家族のライフスタイルを考え合わせて、ペットの行動範囲に制限を設けましょう。

そして、いわずもがなですが、トイレの躩もしっかりと！粗相の始末に追われる羽目にならない為にも絶対に必要です。



※ 掃除しやすい環境づくりも大切です

ペットと快適に暮らすには、通常よりもこまめなお掃除が欠かせません。抜け毛やニオイなどに配慮した掃除しやすい環境作りを心がけると、負担の軽減が図れます。

抜け毛や粗相の始末がしやすいのは、カーペットよりもフローリングやクッションフロアなど。掃除のしやすさだけでなく、滑りにくくペットの足に優しい素材かどうかも考えあわせて選びましょう。

汚れのふき取りやすさを考えると、壁はビニールクロスや壁紙がいいでしょう。噛み傷、引っかき傷対策には、タイルなどの傷つきにくい素材を使ったり、腰壁をプラスする方法があります。

ペット用に開発された傷や汚れがつきにくい壁紙や柱ガードなどもありますので、上手に利用するのもいいですね。

「リフォームするのは無理」という場合には、掃除機がけが楽になるように家具の高さを考える(床との隙間がないものか、ある程度の高さがある間に隙間ができるものを選ぶ)、できるだけ室内をシンプルにする、などを心がけましょう。

ソファを置いたら、布製よりも合皮製のものが拭き掃除がしやすくおすすめです。これだけでも掃除のしやすさがかなり違ってきますよ。

※ 2大テーマは抜け毛対策とニオイ対策

ペットの抜け毛もホコリと同じで、風の動きで空気中に舞い上がりやすく、その後徐々に下へと落ちてくるものです。

掃除の基本「上から下へ」を忘れずに、高いところからお掃除していきましょう。特に抜け毛がたまりやすいのは、部屋の隅、家具と壁や家具と家具との隙間、家電の隙間、窓のサッシ、巾木(壁と床の間にある板のこと)など。ペットが毎日使う寝床やタオル、マットなどには、ニオイと抜け毛、両方がたまりやすくなります。

カーペット敷きの場合には、毛足に入り込んで取れにくくなってしまいう前に、粘着テープなどでこまめに抜け毛を取り除きましょう。お掃除を怠るとダニの温床になることもあるので、要注意！

毎日一緒だとペットのニオイもあまり気にならなくなってしまうもの。でもお客さまにとっては気になる場合もあるので、ニオイ対策は不可欠です。

基本は、換気をよくする事。窓を開けたり換気扇を使ったりして風が通るようにしてあげましょう。空気清浄機や消臭剤、芳香剤、ニオイを吸収するという備長炭やアロマオイルなどを使うのもいいですね。



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！！

■ きんぴらラーメン

干し椎茸の鉄分とビタミンCの組み合わせが貧血を予防してくれます。



1人分の栄養素

エネルギー 498kcal
タンパク質 20.6g
脂質 12.8g
塩分 2.7g

■ A

砂糖・・・小さじ1
しょうゆ・・・小さじ2
酒・・・小さじ2
赤とうがらし・・・少々
万能ネギ・・・1~2本
中華めん・・・2玉
中華スープ・・・800ml
しょうゆ・・・大さじ4
塩・・・少々

材料(2人分)

干し椎茸・・・4枚
ニンジン・・・1/3本
ゴボウ・・・1/2本
鶏ひき肉・・・50g
サラダ油・・・大さじ1

作り方(調理時間:約30分)

- 1 干し椎茸は水で戻し、千切りにします。ニンジンは皮をむいて、千切りにし、ゴボウは皮をこそげ取って、さがきにし、水にさらしてアクを抜きます。
- 2 フライパンにサラダ油を熱し、鶏ひき肉を入れて炒めます。肉にある程度火が通ったら、1を入れてさらに炒め、Aを加えて汁気がなくなるまでよく炒めます。
- 3 鍋にたっぷりの湯を沸かし、中華めんをゆでます。めんをゆでている間に、スープを作ります。ラーメンの器に、しょうゆと塩を入れ、中華スープを注ぎ入れます。
- 4 ゆであがっためんはよく水気を切って、スープを注いだ器に入れ、2のきんぴらを盛ります。最後に小口切りにした万能ネギを散らします。

※ 乾物を短時間で戻すには、ぬるま湯に浸すことがポイントです。

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。