



心も体も リフレッシュ 笑顔で毎日を過ごすために

少しづつ暖かくなり、体や心がほぐれてくる春。しかし季節の変わり目は、体調をくずさないよう気を付けて。睡眠時間の確保や、バランスのよい食事、適度な運動などを心がけましょう。

健やかな心と体で新しい挑戦を

体だけでなく健やかな心をキープするために、新しい事に挑戦してみてはいかがでしょうか。今まで挑戦する機会がなかった習い事や、運動不足を解消するスポーツ、または地域や社会貢献するボランティアなど。親しい人と一緒に始めるのはもちろん、新しい出会いを求めるのもいいかも。新たな挑戦からは、今までにないコミュニケーションが生まれ、きっと心身に良い刺激になります。



暮らしのレシピ

生ものを使わない ちらし寿司レシピ

彩り鮮やかなちらし寿司。加熱した具材だけを組み合わせているので、お弁当にもおすすめです。



▼材料(4人分)

米……3合　　むきえび……8尾
春野菜
(菜の花や絹さやなど)……適量
卵……2個　干しいたけ……6枚
刻みのり(好みで)……適量
白ごま(好みで)……適量
ちりめんじゃこ(好みで)……適量
寿司酢　　酢……80ml
　　砂糖……大さじ2
　　塩……小さじ1/2

Ⓐ 干しいたけの戻し汁
……200ml
しょうゆ……大さじ3
みりん……大さじ1
酒……大さじ1
砂糖……大さじ1
Ⓑ 砂糖……大さじ1
塩……小さじ1

▼作り方

- 干しいたけは、水に浸けて戻しておく。むきえびと春野菜は茹で、春野菜は食べやすい大きさに切る。
- 米は固めに炊き、熱いうちにボウルなどに移し、混ぜ合わせた【寿司酢】を回しかけ、切るようにして手早く混ぜ合わせる。
- 鍋に①の干しいたけとⒶを入れて火にかけ、煮含める。あら熱がとれたら、汁気を切って薄切りにする。
- ボウルに卵を割り入れ、Ⓑを加えてしっかりと混ぜる。フライパンに油(分量外)を熱し、卵を少量流し入れ薄焼きにし、バットなどに取り出す。すべての卵を焼き、あら熱がとれたら細切りにする。
- 器に②のごはんを入れ、具材を盛って出来上がり。好みで刻みのりや白ごま、ちりめんじゃこを散らして。

ポイント

鮭などの魚の切り身を焼いたものや、かに風味のかまぼこ、穴子の蒲焼き、茹でた空豆やアスパラガスなどを好みで加えれば、彩りも鮮やかにより食べごたえもある一品に。

暮らしのヒント

・春から始めるUV対策

紫外線対策は4月、5月のうちから始めましょう

心地よい日差しの春こそ、忘れてはならない日焼け対策。肌は冬の乾燥ダメージで刺激に弱くなっているうえ、屋外で過ごす時間が増えて日光を浴びる時間も長くなるので要注意。外出した日は、まず肌のほてりを冷まして、しっかりケアを。ビタミンをたっぷり含んだ春野菜で、体の内側からも対策を。



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。

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！！