

ご存知ですか？



お得などこ
ろも良いと
ころ♪

縦型・ドラム式洗濯機の違い

以前、洗濯機といえば、縦型が主流でしたが、今やドラム式洗濯機を選ぶ人も増えています。この2つの特徴や機能を紹介します。

●縦型洗濯機の特徴、良いところ

・たくさんの水で洗濯物をかくはんさせて衣類同士をこすり洗いさせて汚れを落とす。

・サイズがコンパクトなので置く場所を選ばない。
デメリットは...水をたくさん使う、洗濯物を取るとき、下の方まで手を伸ばす必要があるので少し大変、乾燥機能付きのものは完全に乾くわけではなく、ヒーター式が多いため電気代もかかる。

ドラム式洗濯乾燥機は10万円以上するものがほとんどなのに比べ、縦型は10万円以下のタイプもあり、控えめな予算でも手に入れることができます。

ドラム式洗濯乾燥機のタイプとは？

ドラム式洗濯機の魅力と言えば、なんといっても乾燥機能！今主流のヒートポンプ式は、内部を除湿し、効率的に乾燥させる方法。服へのダメージが少なく、電気代もお得。デメリットは本体が高いことです。ヒーター式は、ヒーターから発生した温風を送り込んで乾燥させる方式。本体価格はお手頃ですが、高温の温風のため、洗濯物が傷みやすいデメリットがあります。



効率よく乾かし、仕上がりもふっくら♪ほかに、おしゃれなデザインが増えていているのも良いところだよ♪

かんたんレシピ

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。

<http://ryo-ri.net/>

材料

(2~3人分)

- 鮭…3切、レンコン…160g、さつまいも…1/2本、里芋・椎茸…各3個、生姜スライス…3枚、レモンスライス…1/2個分
- A:にんにくみじん切り…1かけ分、水…500ml、ナンプラー…大さじ2、鶏がらスープの素…小さじ2、レモン汁…1/2個分
- ミントの葉…適量

鮭と根菜と椎茸のナンプラー鍋

ナンプラーとレモン、ミントを効かせた鍋。たくさんの根菜で体もほくほくに温まりますよ♪



①鮭は4等分に切る。皮をむいたレンコンとさつまいもは、1センチ幅の輪切りにする。里芋は皮をむき、食べやすい大きさに、椎茸は軸を切り、2等分にする。生姜スライスはせん切りにする。

②メインの鍋にAを入れてひと煮立ちさせる。里芋は別の鍋で茹でる。

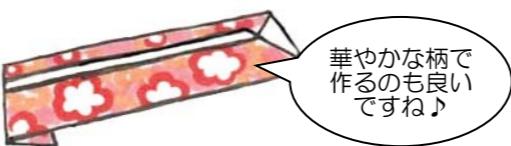
③④のメインの鍋に鮭、レンコン、さつまいも、椎茸、茹でた里芋、レモンスライス、生姜を入れ、ミントの葉を散らす。

※里芋は茹でるとヌメリがあるので、別の鍋で茹でましょう。水煮を使うと時短になります。

※レンコンの輪切りは、大きい場合は2等分にしてください。

Easycraft

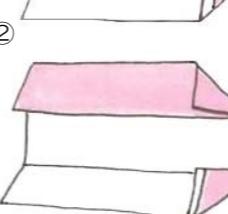
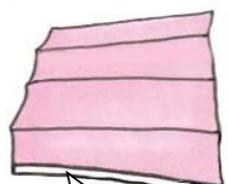
■ シンプルで上品な箸袋



華やかな柄で
作るのも良い
ですね♪

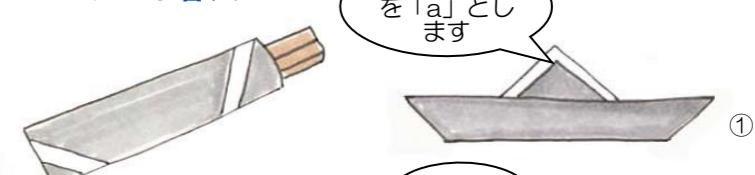
つくり方

- 折り紙を裏返し、2つに折つたら開いて観音開きに折り、開いて表に返したら、手前の辺を少し折る。
- 裏返したら、端を折った辺の右角を1つ目の折り目に向かって折り、反対側の辺を折り目に沿ってひと折りする。
- ひと折りした辺の右角を②と同じように折る。
- ①の折り目どおりに折り、最終的に、少し折った辺が上になるようになる。
- 裏返し、下の方を手前に折れば完成！



※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

■ モダンな箸袋



表側の方の角
を「a」とし
ます

この角が
「a」

つくり方

- 折り紙を裏返し、角を少しずらし、余白を残して三角に折り、底辺をさらに3センチちょっと上に向かって折る。
- 全部開いたら、折り目が縦になるように、また、①の表側の角「a」が左側に来るよう向きを変え、上の角を3センチ程度折る。
- ①の折り目のとおりに再度三角に折り、ひっくり返して、①の折り目に沿って折る。
- さらにひっくり返して、出っ張った角を袋に沿って折る。5. 角が少し飛び出るので、内側に折りこみ、下の斜めに出ている部分も反対に折って折り目のすき間に差し込めば完成！



熟語探し



A～Cは四字熟語の各漢字の一部を拡大したものです。四字熟語を完成させたら、太枠で囲んだ文字を使ってできる三字熟語を答えてください。

和

清

月

天

空

日

益

有

吉

答
え

答えは左下にあります。