

2020年11月号

テライ通信



運動会



新型コロナウイルスの影響で年少〜年長児のみですが無事、運動会が行われました。

去年の運動会で長男は恥ずかしくて全く何もせず、1人だけずっと先生に抱っこされていて泣かずに登園しただけで先生に褒められました(笑)。ダンスもみんなと同じように移動するだけで踊りませんでした。去年の息子の姿を知っている保護者たちから褒められました(笑)

年中児演目:パルーン



ただ、最後の演目「パルーン」だけは楽しそうにやりぬくことができました。先生も「立ってるだけで◎やと思つてたのに、頑張らはったね」と泣いて感激してくれました。

来年は保育園最後の運動会なので、全ての演目を恥ずかしがらずに楽しんでできることを願っています。
横江晴奈

進化した衣類スチーマー

衣類スチーマーを何度か紹介していますが、今回も紹介させて下さい！何か紹介していると、また進化して発売されたからです。実は私自身持つていませんでした。ずっと買おうか迷っていましたが、ついに入りました。水タンク容量が旧モデルより15%増え、115ml

冬支度

そろそろ本格的に寒くなってきましたね。すでに電気毛布を使い始めてる方も多いと思います。

「数年で敷き毛布より掛けても敷いてもOKの“かけしき毛布”



ハンガーにかけたまま、さっとシワとり

品番:NI-FS760

を使う人がグンと増えています。種類も敷き毛布より多いくらいです。

かけしき毛布は敷き毛布よりサイズが大きいので体を包み込んでくれて、生地が厚めだったり、お肌にも優しいです。眠れるのでグッスリ眠れますよ！

お好みの温度にできるように8段階に細かく温度を調整できたり、ダニ対策や抗菌防臭もついていうことは、1週間分の仕事着が一気にできるといふことになり。これが一番の決め手です。

もう一つの決め手は衣類の“除菌”ができることです。

高温のアイロン面は99%の除菌効能があり、約80℃のスチームはカビ・ウイルス

たり、何も変わつてないようでも電気毛布は進化しますヨ！
寺居かおり

やさしい肌ざわりの天然素材綿100%(毛布部分)

お肌に優しい弱酸性の生地3大悪臭を分解

ふんわり優しいマイクロファイバー素材



さわやか清潔仕様タイプ

などを抑制できるので、洗濯機で丸洗いできない衣類には除菌目的で使おうと思います。

鈴木由佳

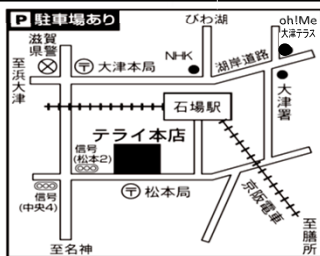
Panasonic

さわやか♥ライフ



本店

大津市松本2丁目11-17 ☎ 522-2532 FAX 524-3934



当店のホームページ、ブログをぜひご覧下さい。スタッフ皆でせっせと更新中！

ホームページはこちら



大津 テライ で、検索

<http://www.teraidenki.com/>

暮らしの
お役立ち情報2020
11

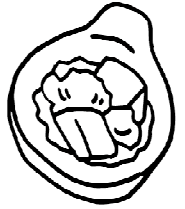
暮らしのヒント 自然の恵みに感謝・五穀豊穡

五穀は、昔より、日本人の主食となる穀物と言われてきました。五種類が決まっているわけではなく、古事記では米・麦・粟・大豆・小豆、日本書紀では米・麦・粟・稗（ひえ）・豆が五穀になっているそうです。また、黍（きび）が含まれることもあります。五穀豊穡は、このように大切な穀物が豊かに実るように祈ること、さらには、豊かな収穫に感謝することとして、祭りなどの行事も開催されます。最近では、五穀米、十穀米などが市販されていますから、自然の恵みに感謝しながら、味わいたいですね。



暮らしのヒント 「とんすい」という食器

天つゆを入れたり、鍋料理の取り皿として使われる「縁の一箇所が突き出ているような形」の小鉢を「とんすい」と言います。発祥については諸説あり、漢字では「呑水」と書くことから、柄杓のように水を汲んで飲むための道具だったという説や「散蓮華（ちりれんげ）」の形が変化したという説など、さまざまです。最近では、色合いなどのデザインも多彩になっていますから、天つゆ入れや鍋料理の取り皿だけでなく、サラダやスープを入れる洋食器のような使い方も楽しめますね。

あたたかなドリンクで
ホッとひと息

慌ただしい日常も、一杯のあたたかなドリンクでリラックスできますね。コーヒーや甘い飲み物などお好みはいろいろですが、ホッとする時間を大切にしたいものです。

コーヒーの銘柄

コーヒー豆の銘柄は、生産地から名付けられていることが多く、「ブラジル」など国名がそのまま使われたり、「キリマンジャロ」など産地や発信地となる山や港の名前が使われたりします。各々に独特の風味や香りがあり、酸味やコクも違います。

一般的な味わいとしては、「キリマンジャロ」は強い酸味とコク、甘い香り。「ブルマウンテン」は卓越した香り。「モカ」は酸味と甘み。「ブラジル」はバランスの良い酸味と苦味と言われていますが、コーヒーのいれ方によっても変わってきますね。

皆さんはどんな銘柄がお好みですか？



ホットジンジャードリンク

ホットジンジャーティーは、すりおろしたショウガと紅茶で作ります。甘さが苦手な方には、オススメのホットドリンクメニューです。

フルーティで甘いのがお好みの方には、旬のリンゴやハチミツとショウガで作るスイートなホットジンジャードリンクはいかがでしょう。

最近では、ネットでさまざまなメニューが発信されています。自分に合ったメニューを探してみるのも楽しいですね。



ホットチョコレート

温かな牛乳とチョコレートで作るホットチョコレートは手軽なホットドリンクとして楽しめるメニューです。主にミルクチョコレートを細かくして作られますが、ホワイトチョコレートを利用すれば、白いホットチョコレートが出来上がり。甘さを抑えたい時は、ビターチョコレートを利用します。さらに、最後にブランデーやラム酒を数滴加えると大人の味のホットチョコレートが出来上がります。



和テイストのメニュー

抹茶と牛乳を組み合わせた「抹茶ラテ」は、抹茶特有の上品な苦味と甘みで味わいに深みがあります。また、美しくクリーミーなグリーン色が見た目にも楽しめますね。ほうじ茶と牛乳を組み合わせた「ほうじ茶ラテ」は、ほうじ茶特有の香りをも楽しむことができます。

抹茶ラテも、ほうじ茶ラテも簡単に飲めるスティックタイプのもなどが市販されていますが、手作りの味わいは格別のものがありますね。

