

多彩になってきた柔軟剤



現在の洗濯機には、柔軟剤専用の投入口があるタイプが多いので、そこへ入れれば、自動で最後のすすぎの際に柔軟剤が出ますよ！

柔軟剤投入口、洗ってますか？

洗濯機の柔軟剤投入口は、そのままにしておくと、わずかに残った柔軟剤と水がぬめりの原因になったり、さらに放っておくと、雑菌の繁殖やカビにつながるので、取扱説明書を参考にしながら、ときどき洗うことをおすすめします。きれいな洗濯機で、気持ちよくお洗濯したいですね！



除菌・抗菌効果のある柔軟剤は部屋干しにもおすすめ

除菌効果や消臭、防臭効果のある柔軟剤も豊富。これから梅雨を迎えたり、汗をかきやすい季節、ぜひチェックしたいですね！



柔軟剤もライフスタイルに合わせて選ぶ時代！

スポーツなど、大量の汗がついた洗濯物にはスポーツ専用柔軟剤も登場！ また、赤ちゃんのガーゼや肌着にも使える植物由来の成分のタイプもあります。

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人分)

- 鰹のたたき…100g、ピンクグレープフルーツ…1/2個、セロリ…1/3本
- バルサミコ酢…大さじ1/2、グレープフルーツ果汁…大さじ1、はちみつ…小さじ1、塩・コショウ…適量



※ドレッシングは、バルサミコ酢のほかに、グレープフルーツの果汁を加えることで、柑橘の爽やかで落ち着いた酸味がプラスされ、味わい深くなります。

鰹とグレープフルーツのバルサミコ和え

鰹のたたきを使い、グレープフルーツのドレッシングで仕上げた、
爽やかな一品です♪

- ①鰹のたたきは薄切りにして、表面に塩を振る。ピンクグレープフルーツは果肉を取り出し、残りは絞る。セロリは茎を薄切りにし、葉をざく切りにする。
- ②バルサミコ酢、グレープフルーツ果汁、はちみつ、コショウを混ぜ合わせてドレッシングをつくる。
- ③①を合わせて器に盛りつけ、食べるときに②のドレッシングをかける。

何の日？

5月9日はアイスクリームの日

食べるとほっこり、幸せな気分になさてくれるアイスクリーム。アイスクリームの日は、1964年5月9日に、たくさんの人にアイスクリームを楽しんでもらえるようにと願った記念事業と、さまざまな施設へアイスクリームを寄贈したことから、制定されました。ちなみに、日本人とアイスクリームの出会いは江戸末期。幕府が派遣した使節団が、訪問先のアメリカで食べ、そのおいしさに感動。その後、1869年(明治2年)には、日本人による最初のアイスクリーム製造販売が始められたそうです。



濃厚さや、さっぱり
など、好みの味わい
で楽しみたいですね

アイスクリームって表示に違いがありますね。アイスクリームは乳固形分が15%以上でそのうち、乳脂肪分が8%以上のもの、アイスミルクは乳固形分が10%以上、そのうち乳脂肪分が3%以上のもの、ラクトアイスは乳固形分が3%以上、氷菓はそれより少ないものという決まりがあるそうです。

アイスには
賞味期限がない!?



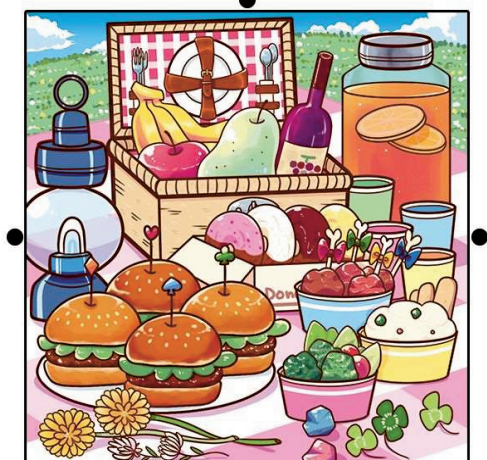
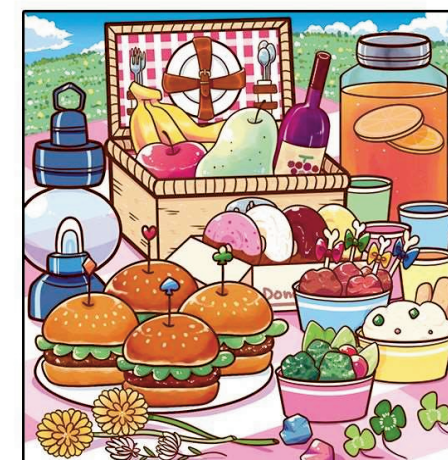
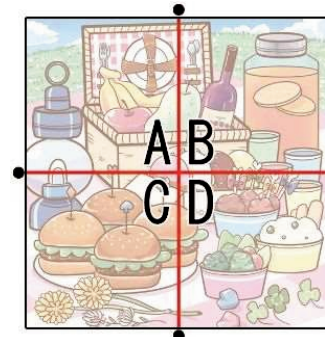
プリンも甘〜く
ておいしいよね

甘いものつながりで毎月25日は、「プリンの日」。乳業会社が、プリンを食べて「にっこり=25」してほしいという思いから、語呂合わせで制定されたそうです。

アイスクリームは、もともと冷凍保存(-18℃以下)を前提につくられていることと、原材料の品目も少ないことから、菌などの繁殖の可能性もなく、品質の劣化も低いとされていることから、賞味期限を省略しても良いとされているそうです。でも、せっかくのアイス、忘れないうちに美味しく食べたいですね。

間違い探し

左右のイラストで違う箇所が5つあります。左の表から間違いの多いエリアをアルファベットで教えてください。



答えは左下にあります。