

いづつや

4月 卯月(うづき)

4月から挿絵を何にしようか考えました。そこで、皆様のお目にも留まるかしらと思い、この月の花で、お楽しみに？



シマダ (射干・著莪・故蝶花・学名: *IRS japonica*)

アマメ科アマメ属の多年草 4月-5月に開花
近隣地域で見掛けられたことはありますか？
人家の近くの森林周辺の木陰などのやや湿ったところに群生しています。白っぽい紫のアマメに似た花で花弁に濃い紫と黄色の模様があります。
中国原産でかなり古くに日本に入って来た帰化植物です。種子が落生しやすいので、日本に存在する全てのシマダは同一の遺伝子を持ち、分布の広がりも、人為的に行なわれたと考えられるようです。ちょっと驚きの植物ですね！

筒の美味しい季節です

簡単、筒レシピ作ってみてください。

★筒4-スかつ煎焼き 2人分

1-1タン水煮...100g とろける4-ス...2枚

かつ煎びし...適量 しょう油...少々

筒は、5mm幅にスライス。アルミホイルに筒を並べて、とろける4-スをちぎりのせクリルで焼き色がつくまで焼く。

かつ煎と、しょう油をかけて食べる。

★筒のネギ味噌焼き

筒の水煮(小)...1本

◎ネギ(みじん切り)...1/2本 ◎みりん...ス1

▲味噌...小2 ▲大葉(みじん切り)...3枚

筒は食べやすい厚さに切る 5mm位でも良いし、粗切

しても良い。耐熱容器に並べラップをしてレンジで温

める。◎の材料を耐熱容器に入れラップをしてレンジ

で加熱。600wで1~2分。◎が加熱されたら

▲を加えて良く混ぜる。クリル=アルミホイルをし

き筒をのせて味噌をのせんや目が付くまで焼

く。大葉を大葉に変えても良いと思います。

★筒の簡単保存

筒をうす味で煮て、汁ごと冷凍保存する。

保存袋に使う分ごとに筒と筒かつ煎だけの煮

汁を一器に入れ冷凍する(用途に合わせて切乱)

解凍はそのまき鍋に入れて温める。

筒、かつ煎を作りまじれば美味でした。汁は可

味付けをして炊きまじり。

ルームエアコンのお掃除承ります。

臭いが気になったり性能がおちたようないきかしていませんか。一度、機内を徹底洗浄されてはいかがでしょうか。

1台 10,800円 2台目からは 9,800円

その他、レンジフード・キッチン等の清掃も承ります。お気軽にお電話下さい。

ファンヒーターのお掃除承ります。

臭いが気になったり、フィルター掃除(ほして)ののにサインが消えたり、よういふ事はありませんか。

手の届かない場所のお掃除をさせて頂きます。

1台 3,600円 お持ち込み 2,900円

※空気清浄機機能付は別途1,400円が加

ります。

《ちょっとご存知?》

吸盤がくっついてくっついてきたり、事ありませんか? そんな時は熱いお湯に10分程度つけると復活します。(お熱いお湯だと変形する事があるに注意して下さい。)

山城ガスセンター いづつや

0120-76-1228・0774-76-5055