

いづつや

謹んで年の初めの
およろこびを申し上げます

1月 睦月 (あつき)
福寿草 (ふくじゅそう)

福寿草は、キンポウゲ科の多年草。別名カンジツソウ(元日草)。毒草です。1月1日の誕生花。日本では北海道から九州にかけて分布し山林に生育する。この花は花弁を使って日光を花の中心に集め、その熱で虫を誘引しているようです。その為太陽光に応じて開閉します。葉は細かく分かれており夏にふれれば地上部が枯れてしまします。初春に花を咲かせ、夏までに光合成を行い、それから春まで地下で過ごすようにしています。春を告げる花の代表である為、元日草(カンジツソウ)や朔日草(ツクシソウ)の別名を持っています。福寿草という和名もまた新春をあい祝うの意味があるようです。花言葉は永久の幸福、思い出、幸福を招く、祝福。

身近なものでも簡単に出来る!窓の結露を防止

1. 台所洗剤で窓を拭く
洗剤を10~20倍に薄めて泡立てた後、タオルにつけて窓を拭き、最後に乾拭きするだけ。界面活性剤の効果により水滴が付きにくくなります。
2. 温水で窓を拭く
スポンジに温水を浸し、窓の内側を拭いた後にこれを拭き取り、乾かすだけ。
3. 除湿機を使う
エアコンの除湿機能を使う。空気中に水蒸気をため込まない事を心がけてみましょう。

本年も皆様のお役に立てますよう
社員一同頑張ってます
どうぞよろしくお願い申し上げます。

山城ガスセンター いづつや
0120-76-1228・0774-76-5055



とりごぼうつくねの寄せ鍋

材料 4人分
とりごぼうつくね(とりばり肉300g・溶き卵1コ分・
ごぼう1/2本(50g)・玉ねぎみじん切り1/2コ・しょうがの
すりおろし1/2杯・塩・あらびきしょうが各小まじら) 長ねぎ...1本 春菊...1束
しいたけ...6枚
煮汁(だし汁5カップ・みりん大さじ4・酒1/2カップ
しょうゆ大さじ2・塩小まじら)
味付カンジ素材
カレールー...20g 油揚げ...1枚

作り方
① ねぎは3~4cm長さの斜め切り、春菊は4cm長さに切る。
② とりごぼうつくねを作る。ごぼうは下におろしよく
切ってささがきにし、約5分酢水にさらして引みける。
卵・玉ねぎの水けを拭いておく。ボールにごぼう以外
の材料を入れ練り混ぜ、粘りが出たら、ごぼう
を加えてさらに混ぜる。
③ 土鍋に煮汁の材料を入れひたひたにかける。煮た
たら②を一入りに丸めて次々加える。時々あくを
取りながら5分程煮て、ねぎ・しいたけを加えて
さらに1~2分煮る。春菊を加えてさっと煮る。
※半分位食べ終えたら、油揚げカレールーを加
えて味を整える。メは、和をいれ加えると美味
しいですよ!