



人に優しく、街が明るく、地球が快適

有限会社 本城建設

HONJO

〒 779-3404 徳島県吉野川市山川町湯立213-1

TEL 0883-42-2447 FAX 0883-42-3212

ホームページURL <http://www.5b.biglobe.ne.jp/~hon/>

携帯電話 090-7143-6960

徳島県宅地建物取引業協会会員

免許番号 徳島県知事 2 第2472号



梅雨の季節にはこれ!
珪藻土で出来たバスマット!
水分をすばやく吸収
カビ・ダニの発生を抑え羽
ジメジメ、さっぱり
販売中!!

こんにちは、本城です。梅雨になりましたね、お元気でお過ごしですか？

じめじめとしたこの時期、身体までだるくなるような気がしますね。でも「病は気から」で気持ちをアップすれば、仕事もはかどりそうですよ。気合、気合で頑張りましょう(^ ^)先日、ある雑誌を読んでいると、仕事で疲れて帰ってくる旦那様・・・でも玄関のドアを開ける時は、一日の嫌な出来事を忘れ笑顔で「ただいま～」って言うと、妻も笑顔で答えてくれる。妻の笑顔は子供の笑顔となり、いつの間にか家の中が明るく、物事がうまくいくようになって書いてありました。そうですね(^ ^)妻が笑顔で迎えたら・・・って逆バージョンでも言えますよね。早速、我が家でも実行してみましょ！

今、厳しい時代だからこそ、お互いを思う気持ちが大切なんだと思います。まずは自分から始めましょ(^ ^)



今月の言葉

- ・雨には「浄化」のエネルギーがあります。雨の日はじっくり内観し、ネガティブな思いや、忘れていい過去を洗い流しましょう。
 - ・夢を叶えるには、自力でハードルを越えることも大切ですが、それ以上に他者のアドバイスに耳を傾ける素直さも必要です。
 - ・生まれ持った宿命的な要素を受け入れる。これが幸せへの第一歩です。受け入れられないと、不満の多い毎日になりかねません。
 - ・出会いは誰にでも訪れます。その上で問われるのは、出合いをいかに上手に料理できるかの手腕、すなわち「人間力」です。
 - ・相手に求めてばかりいませんか？あなたから進んで相手を喜ばせましょ。相手の喜びを一番に思う心が幸せを呼ぶのです。
 - ・苦難があるのは、単に苦しい思いをするためではありません。それを乗り越える経験と感動を自分にプレゼントするためです。
- ～ 江原啓之さんのスピリチュアルメッセージより～

がれっじせーる&フリーマーケット 6.14

先日、6月14日にドコモショップ山川店さんとのお合同企画で、フリーマーケットを開催させていただきました。当日は、たくさんの方にお越し頂きありがとうございました。



晴天で、とっても暑かったです。こ～んな感じでお店が並びました。ベンチ等の木工作品 雑貨・衣類がたくさん出品されましたよ。子供さんたちには、くじ引きで楽しんでいただきました～

ご近所のご夫妻のお店です。子供グッズが満載!! 奥さまの手作りあんぱん、クッキー、焼き菓子が最高!! 好評で売り切れ～ また、次回もお願いしま～す。

たこ焼き「みのや号」だよ～。うまいっす(^ ^)

次回は、秋頃の予定で～す



屋根瓦葺き実演コーナー 暑い中、ありがとうございました。屋根瓦を1枚100円で売ってましたよ。ガーデニング材料として、花壇の仕切りなどに使うそうです。余った材料を有効利用・・・ナイスですね(^ ^)

今朝取れたての新鮮野菜!! いかがですか～



バイクも売ってます。

金魚すくいも大盛況!!

私も里親探してま～す

住まいの梅雨対策

雨続きのこの季節、家の中も湿度が高くてジメジメ・・・そうなると心配になってくるのが、カビです。場所ごとに湿度対策のポイントを見ていきましょう。

浴室・・・家の中で最もカビの出やすい浴室は、「湯上りのひと手間」が大切。入浴後、石鹸カスや皮脂などの汚れをタワシでこすり、シャワーでサッと流します。タオルで水分を拭き取ったら換気します。

洗面所・・・洗面台でも石鹸カスや水滴は大敵。使ったあとはタオルで拭いておきます。バスマットも湿ったら床に置いておかないことが大切です。

キッチン・・・水蒸気が発生する場所なので、調理中はもちろん、食器洗いの時も換気扇を回します。冷蔵庫内はエタノールで拭いて、清潔にしておきましょう。

玄関・・・雨で濡れた靴や傘は乾かしてからしまうこと。一日履いた靴は、ひと晩玄関に置いてから収納します。

エアコン・・・定期的なフィルターの掃除が大切です。掃除が終わったら消毒用エタノールをスプレーしておきましょう。運転開始時と停止前は、窓を明け、それぞれ30分程度送風モードにして、エアコン内の結露を防ぐようにします。

珪藻土で出来たバスマットが いいですよ! いかがですか? (^ ^)

～梅雨の時期のお弁当づくり～

3つのパス(PASS=いらない)で安心お弁当

・「生もの」パス! 調理する上で、食物の菌が付着、増殖が心配です。きちんと加熱処理をします。ハムやかまぼこなどの「要冷蔵」品も加熱しましょう。この時期は、レタスなどの葉物なども避けましょ。(色味が欲しい場合は、仕切りカップなどで、対応することをおすすめします。)



・「水分」パス! 水分が菌を生み、増やします。熱いうちにお弁当箱に詰めたら、蓋に水分がついたという覚えはありませんか? その水分は菌増殖の原因ともなります。きちんと冷ましてから詰めましょ。

酢飯、練り梅のトッピング、カレー粉で味付け 酢・梅・カレー粉で傷みにくくなりますよ。

・「くっつき」パス! 不思議なことですが、おかず同士仕切りなどせず、くっつけて詰めるとその接触面からとんとん傷んできます。中食などの売っているお弁当は、シートを1枚はさむなどして、それぞれのおかずを触れさせずに詰めています。