たけのことベーコンのガーリックソテー

材料(2人分)

- ・ベーコン 100g
- ・たけのこ 小1本 (300g程度 水煮してアク抜きしたもの)
- ・にんにく 1片
- ・オリーブオイル 大さじ2
- ・塩 黒こしょう パルメザンチーズ 適量
- ・パセリ 適量

- 1. ベーコンは7cm幅、にんにくは皮をむいて薄切りにする。 たけのこの先端部分はくし形に、下の部分はやや厚めの いちょう切りにし、キッチンペーパーで水気をとっておく。
- 2. フライパンににんにくとオリーブオイルを入れて 中火にかけ、ニンニクが薄茶色に色付いてき たら取り出す。ベーコンも両面を焼いて取り出
- 3. たけのこは両面をこんがりと焼き、 全体に塩をかるくふっておく。
- 4. 取り出しておいたベーコンとにんにくを フライパンに戻して、たけのことさっと和える。
- 5. お皿に盛りつけて、 黒こしょうとパルメザンチーズを たっぷりかけて刻んだパセリをちらす。

旬の食材を使った 簡単なお料理のレシピを ご紹介します!



~花粉症を緩和する~

春はトキメキの季節!!とはいえ、花粉症の方には厳しい季節でもあります。 そこで、呼吸器を広げるヨガポーズでくしゃみや鼻づまりなどの症状に対応してみましょう。 自律神経も整えてくれるので、ハートも前向きになりますよ!!

① 両足を大きく開いて立 2 両手を腰にあて、胸を ち、右つま先を外側、 左つま先を少し内側に 向ける。(この時両足 のかかとは一直線上に あるようにする。)



■ヨガの基本

広げるようゆっくりと 息を吸った後、息を吐 きながら右膝を曲げる。 (この時膝が足首の真上 に来るようにする。)



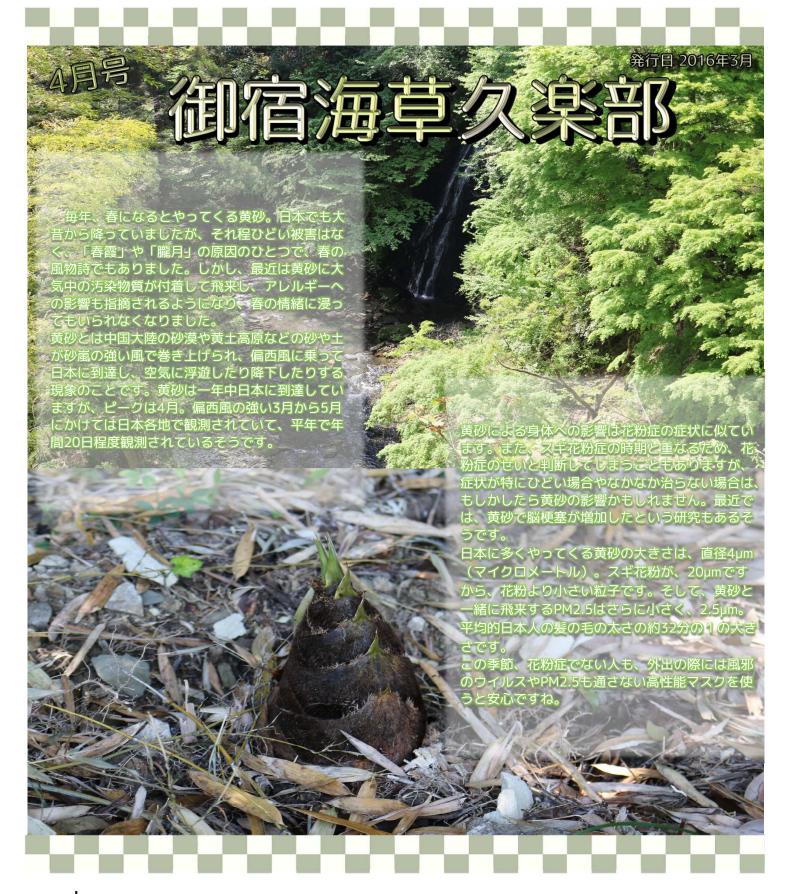
③ 息を吸いながら両腕 を肩の高さで伸ばす。 (目線は右手の方向に 向ける。)

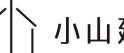


④ この姿勢で5呼吸 ほど静止したら、ゆっくりと戻す。



※つま先の方向を変えて①~④を行う。





小山建築工務株式会社

〒299-5103 千葉県夷隅郡御宿町新町815 TEL 0470-68-2627 / FAX 0470-68-5435

URL http://www.koyamakenchiku.com/ http://onjukukaisouclub.com/



日本木造住宅 協同組合



洗練されたデザインで機能性もバッグンの最新のリフォーム商品をいち早くご案内いたしま





LIXIL Link to Good Living

100年クリーン

アクアセラミックが、トイレに新世紀を告げる

- ティートイレの汚れが、ツルンっと落ちる。 なかなか落ちない便器についた汚物よごれが、 トイレを洗浄するだけでツルンっと落ちます。
- リング状の黒ずみ、くすみとサヨナラ。 リング状の黒ずみや便器のくすみの原因となる水アカがこびりつきません。 トイレのあの悩みに、うれしいニュースです。
- 第品時のツルツルが 100 年つづく。 「アクアセラミック」は、トイレ用陶器の画期的な発明です。 かんたんお掃除で、新品のツルツルが100年つづきます。※2 ※2 同一部位の原御政役往復で年期50日終続して場合。 お網除プランで約7周(00年間)6位後を想定しています。

水のチカラで、ずっと輝く



イマドキペトピックス

今話題のHOTなニュースをご紹介します



この野菜食べられる!?

毎日の食卓に欠かせない野菜たち。冷蔵庫などで保存 しておいても思わぬ変色などに、戸惑うこと、ありませ んか? たとえば大根。切り口を見ると、中心部分が ちょっと青くなっていることが。「カビ!?|と一瞬心配 になりますが、これは比較的暖かく、乾燥した所に長 時間置くと起こる「青あざ症」という自然現象なので、 食べても問題はないとか。ただ、あまりに現象が進ん でいると苦みが強いので注意しましょう。また、キャベ ツは茶色く、ごぼうは切り口が赤く、長芋も赤黒く変色 してしまうことがありますが、これらに含まれるポリ フェノールが空気に触れて酸化しているしるしなので、 見栄えを気にしなければ問題ないそう。レタスは切っ た部分が赤く変色しますが、外敵から身を守ろうとす る反応なので、害はないそう。ブロッコリーの先がぽつ ぽつ黄色くなっているのは生長している証拠。問題は ありませんが、栄養が落ち、歯触りも悪くなるので、緑 のうちに食べましょう。



紙ナフキンの活用法

雑貨屋さんにあるおしゃれなものや、海外の有名食器 ブランドのものまで、デザインが多彩で目にも楽しい紙 ナフキン。せっかくなので活用してみましょう。超簡単 なのが、汚れ防止のために棚板に敷くこと。お掃除も 紙ナフキンを取り換えるだけなので簡単です。また、手 帳に貼ったり、透明なブックカバーの内側にセッティン グすればかわいさアップ。ラッピングアイテムにもひと 役。中にお菓子などを入れ、両サイドをキャンディのよ うにひねってマスキングテープやひもで留めればおす そわけにも使えますね。上級者向けだと、雑貨などに 紙を貼って楽しむ「デコパージュ|はいかが? 紙ナフ

キンは薄い3枚重ねなので、柄の部分だけを破かないようにはがし、空き箱などに専用ののりで貼り、上からコーディング剤を塗って仕上げます。材料は100円ショップで揃います。



小さいフォトフレームに入 れて飾るのもマル!



腸に良いことを実践する「腸活」で 毎日を健やかに!!

腸は「第二の脳」といわれるほど大切な臓器のひとつ。 そこで、腸の働きを助けるポイントを紹介します!

みなさま、元気でお過ごしでしょうか?

みなさんに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「腸活」です。

なんと腸は、体にとって良いもの、悪いものを記憶することができるとか。また、脳内の神経伝達物質であるセロトニンの90%以上が腸でつくられているとも言われているので、腸の調子を整えることは、気持ちを安定させることにもつながるそうです。そこで、腸を元気に保つ方法を紹介します。

食物繊維をバランス良く適度な 睡眠にも心がけて

腸をスムーズに動かすポイントのひとつが食物繊維。じつは食べるポイントがあります。水に溶けやすい「水溶性食物繊維」(海草類や果物など)と水に溶けにくい「不溶性食物繊維」(きのこ類や豆類、根菜類)がありますが、これを1:2の割合で摂るのが理想なのだそう。不溶性食物繊維ばかり摂ると、かえって便が硬くなり、便秘につながる恐れがあるので、バランスを心がけましょう。

生活リズムの不規則さも腸を弱らせる原因のひとつ。食事の時間が不規則だと、腸の働きがなかなか安定しません。

仕事が忙しいなどの理由があるかもしれませんが、できる限り決まった時間に 食事を摂ることをおすすめします。また、睡眠時間が5時間以下、もしくは9時間以上といった極端な例も良くないそうです。質も含まれるので、食べ過ぎは 禁物。1日の食べる目安は25g程度が理想です。

また、カカオの割合が80%以上の高カカ オチョコレートも効果が期待できますが、苦味が強くなってしまうので、続けることを考えると、甘さも適度にある70%台の高カカオチョコレートがおすすめです。

話題の「オイル」や「チョコ」でお手軽腸活♪

最近、腸活に良いとされている食材で話題なのが「オイル」や「チョコレート」。オイルはオリーブオイルやえごま油がおすすめ。オリーブオイルは、空腹時に大さじ1~2杯をゆっくり飲みます。オリーブオイルが腸まで届くと、腸のすべりを良くし、自然なお通じにつながるそうです。ちなみに、オリーブオイルは血液中に余分な脂肪を付きにくくさせる効果もあるので、ダイエットにも最適と言えるでしょう。えごま油は「オメガ3」が含まれ、腸内の老廃物を排出し、代謝を上げ、血行も促進してくれるとあっていいことずくめ。腸の働きが活発になるのが夜10時~深夜2時なので、夜10時前や夜寝るときに大さじ1杯を飲むのがおすすめだそう。腸の働きがよくなれば、お肌の調子も良くなるので、うれしいですね。





たけのことベーコンのガーリックソテー

材料(2人分)

- ・ベーコン 100g
- ・たけのこ 小1本 (300g程度 水煮してアク抜きしたもの)
- ・にんにく 1片
- ・オリーブオイル 大さじ2
- ・塩 黒こしょう パルメザンチーズ 適量
- ・パセリ 適量

- 1. ベーコンは7cm幅、にんにくは皮をむいて薄切りにする。 たけのこの先端部分はくし形に、下の部分はやや厚めの いちょう切りにし、キッチンペーパーで水気をとっておく。
- 2. フライパンににんにくとオリーブオイルを入れて 中火にかけ、ニンニクが薄茶色に色付いてき たら取り出す。ベーコンも両面を焼いて取り出
- 3. たけのこは両面をこんがりと焼き、 全体に塩をかるくふっておく。
- 4. 取り出しておいたベーコンとにんにくを フライパンに戻して、たけのことさっと和える。
- 5. お皿に盛りつけて、 黒こしょうとパルメザンチーズを たっぷりかけて刻んだパセリをちらす。

旬の食材を使った 簡単なお料理のレシピを ご紹介します!



~花粉症を緩和する~

春はトキメキの季節!!とはいえ、花粉症の方には厳しい季節でもあります。 そこで、呼吸器を広げるヨガポーズでくしゃみや鼻づまりなどの症状に対応してみましょう。 自律神経も整えてくれるので、ハートも前向きになりますよ!!

① 両足を大きく開いて立 2 両手を腰にあて、胸を ち、右つま先を外側、 左つま先を少し内側に 向ける。(この時両足 のかかとは一直線上に あるようにする。)



■ヨガの基本

広げるようゆっくりと 息を吸った後、息を吐 きながら右膝を曲げる。 (この時膝が足首の真上 に来るようにする。)



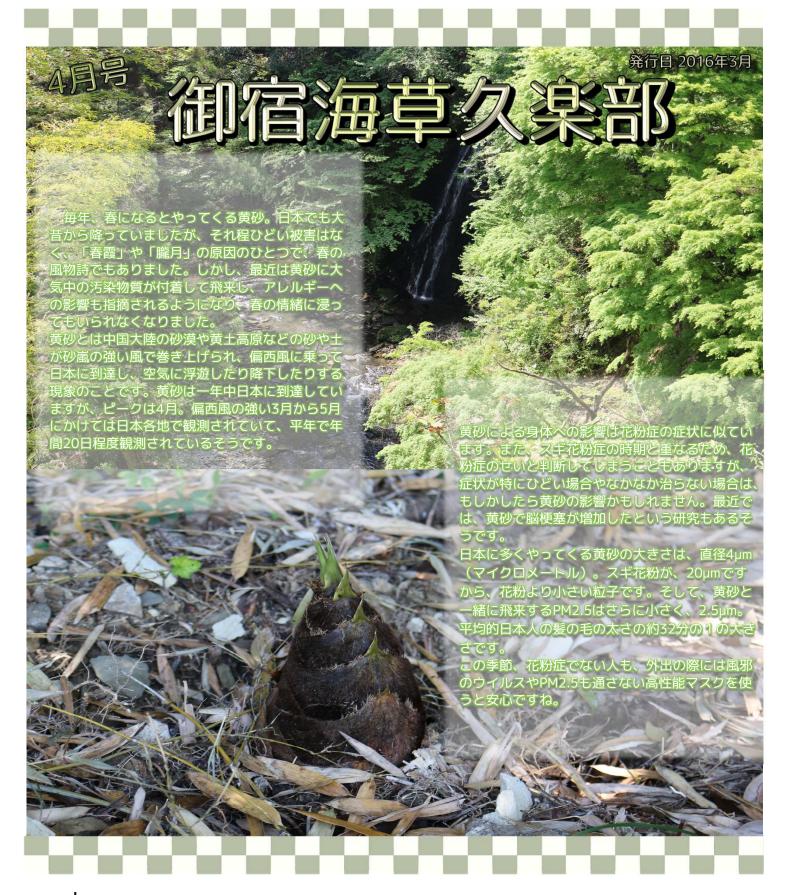
③ 息を吸いながら両腕 を肩の高さで伸ばす。 (目線は右手の方向に 向ける。)



④ この姿勢で5呼吸 ほど静止したら、ゆっくりと戻す。



※つま先の方向を変えて①~④を行う。





小山建築工務株式会社

〒299-5103 千葉県夷隅郡御宿町新町815 TEL 0470-68-2627 / FAX 0470-68-5435

URL http://www.koyamakenchiku.com/ http://onjukukaisouclub.com/



日本木造住宅 協同組合



洗練されたデザインで機能性もバッグンの最新のリフォーム商品をいち早くご案内いたしま





LIXIL Link to Good Living

100年クリーン

アクアセラミックが、トイレに新世紀を告げる

- ティートイレの汚れが、ツルンっと落ちる。 なかなか落ちない便器についた汚物よごれが、 トイレを洗浄するだけでツルンっと落ちます。
- リング状の黒ずみ、くすみとサヨナラ。 リング状の黒ずみや便器のくすみの原因となる水アカがこびりつきません。 トイレのあの悩みに、うれしいニュースです。
- 第品時のツルツルが 100 年つづく。 「アクアセラミック」は、トイレ用陶器の画期的な発明です。 かんたんお掃除で、新品のツルツルが100年つづきます。※2 ※2 同一部位の原御政役往復で年期50日終続して場合。 お網除プランで約7周(00年間)6位後を想定しています。

水のチカラで、ずっと輝く



イマドキペトピックス

今話題のHOTなニュースをご紹介します



この野菜食べられる!?

毎日の食卓に欠かせない野菜たち。冷蔵庫などで保存 しておいても思わぬ変色などに、戸惑うこと、ありませ んか? たとえば大根。切り口を見ると、中心部分が ちょっと青くなっていることが。「カビ!?|と一瞬心配 になりますが、これは比較的暖かく、乾燥した所に長 時間置くと起こる「青あざ症」という自然現象なので、 食べても問題はないとか。ただ、あまりに現象が進ん でいると苦みが強いので注意しましょう。また、キャベ ツは茶色く、ごぼうは切り口が赤く、長芋も赤黒く変色 してしまうことがありますが、これらに含まれるポリ フェノールが空気に触れて酸化しているしるしなので、 見栄えを気にしなければ問題ないそう。レタスは切っ た部分が赤く変色しますが、外敵から身を守ろうとす る反応なので、害はないそう。ブロッコリーの先がぽつ ぽつ黄色くなっているのは生長している証拠。問題は ありませんが、栄養が落ち、歯触りも悪くなるので、緑 のうちに食べましょう。



紙ナフキンの活用法

雑貨屋さんにあるおしゃれなものや、海外の有名食器 ブランドのものまで、デザインが多彩で目にも楽しい紙 ナフキン。せっかくなので活用してみましょう。超簡単 なのが、汚れ防止のために棚板に敷くこと。お掃除も 紙ナフキンを取り換えるだけなので簡単です。また、手 帳に貼ったり、透明なブックカバーの内側にセッティン グすればかわいさアップ。ラッピングアイテムにもひと 役。中にお菓子などを入れ、両サイドをキャンディのよ うにひねってマスキングテープやひもで留めればおす そわけにも使えますね。上級者向けだと、雑貨などに 紙を貼って楽しむ「デコパージュ|はいかが? 紙ナフ

キンは薄い3枚重ねなので、柄の部分だけを破かないようにはがし、空き箱などに専用ののりで貼り、上からコーディング剤を塗って仕上げます。材料は100円ショップで揃います。



小さいフォトフレームに入 れて飾るのもマル!



腸に良いことを実践する「腸活」で 毎日を健やかに!!

腸は「第二の脳」といわれるほど大切な臓器のひとつ。 そこで、腸の働きを助けるポイントを紹介します!

みなさま、元気でお過ごしでしょうか?

みなさんに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「腸活」です。

なんと腸は、体にとって良いもの、悪いものを記憶することができるとか。また、脳内の神経伝達物質であるセロトニンの90%以上が腸でつくられているとも言われているので、腸の調子を整えることは、気持ちを安定させることにもつながるそうです。そこで、腸を元気に保つ方法を紹介します。

食物繊維をバランス良く適度な 睡眠にも心がけて

腸をスムーズに動かすポイントのひとつが食物繊維。じつは食べるポイントがあります。水に溶けやすい「水溶性食物繊維」(海草類や果物など)と水に溶けにくい「不溶性食物繊維」(きのこ類や豆類、根菜類)がありますが、これを1:2の割合で摂るのが理想なのだそう。不溶性食物繊維ばかり摂ると、かえって便が硬くなり、便秘につながる恐れがあるので、バランスを心がけましょう。

生活リズムの不規則さも腸を弱らせる原因のひとつ。食事の時間が不規則だと、腸の働きがなかなか安定しません。

仕事が忙しいなどの理由があるかもしれませんが、できる限り決まった時間に 食事を摂ることをおすすめします。また、睡眠時間が5時間以下、もしくは9時間以上といった極端な例も良くないそうです。質も含まれるので、食べ過ぎは 禁物。1日の食べる目安は25g程度が理想です。

また、カカオの割合が80%以上の高カカ オチョコレートも効果が期待できますが、苦味が強くなってしまうので、続けることを考えると、甘さも適度にある70%台の高カカオチョコレートがおすすめです。

話題の「オイル」や「チョコ」でお手軽腸活♪

最近、腸活に良いとされている食材で話題なのが「オイル」や「チョコレート」。オイルはオリーブオイルやえごま油がおすすめ。オリーブオイルは、空腹時に大さじ1~2杯をゆっくり飲みます。オリーブオイルが腸まで届くと、腸のすべりを良くし、自然なお通じにつながるそうです。ちなみに、オリーブオイルは血液中に余分な脂肪を付きにくくさせる効果もあるので、ダイエットにも最適と言えるでしょう。えごま油は「オメガ3」が含まれ、腸内の老廃物を排出し、代謝を上げ、血行も促進してくれるとあっていいことずくめ。腸の働きが活発になるのが夜10時~深夜2時なので、夜10時前や夜寝るときに大さじ1杯を飲むのがおすすめだそう。腸の働きがよくなれば、お肌の調子も良くなるので、うれしいですね。





たけのことベーコンのガーリックソテー

材料(2人分)

- ・ベーコン 100g
- ・たけのこ 小1本 (300g程度 水煮してアク抜きしたもの)
- ・にんにく 1片
- ・オリーブオイル 大さじ2
- ・塩 黒こしょう パルメザンチーズ 適量
- ・パセリ 適量

- 1. ベーコンは7cm幅、にんにくは皮をむいて薄切りにする。 たけのこの先端部分はくし形に、下の部分はやや厚めの いちょう切りにし、キッチンペーパーで水気をとっておく。
- 2. フライパンににんにくとオリーブオイルを入れて 中火にかけ、ニンニクが薄茶色に色付いてき たら取り出す。ベーコンも両面を焼いて取り出
- 3. たけのこは両面をこんがりと焼き、 全体に塩をかるくふっておく。
- 4. 取り出しておいたベーコンとにんにくを フライパンに戻して、たけのことさっと和える。
- 5. お皿に盛りつけて、 黒こしょうとパルメザンチーズを たっぷりかけて刻んだパセリをちらす。

旬の食材を使った 簡単なお料理のレシピを ご紹介します!



~花粉症を緩和する~

春はトキメキの季節!!とはいえ、花粉症の方には厳しい季節でもあります。 そこで、呼吸器を広げるヨガポーズでくしゃみや鼻づまりなどの症状に対応してみましょう。 自律神経も整えてくれるので、ハートも前向きになりますよ!!

① 両足を大きく開いて立 2 両手を腰にあて、胸を ち、右つま先を外側、 左つま先を少し内側に 向ける。(この時両足 のかかとは一直線上に あるようにする。)



■ヨガの基本

広げるようゆっくりと 息を吸った後、息を吐 きながら右膝を曲げる。 (この時膝が足首の真上 に来るようにする。)



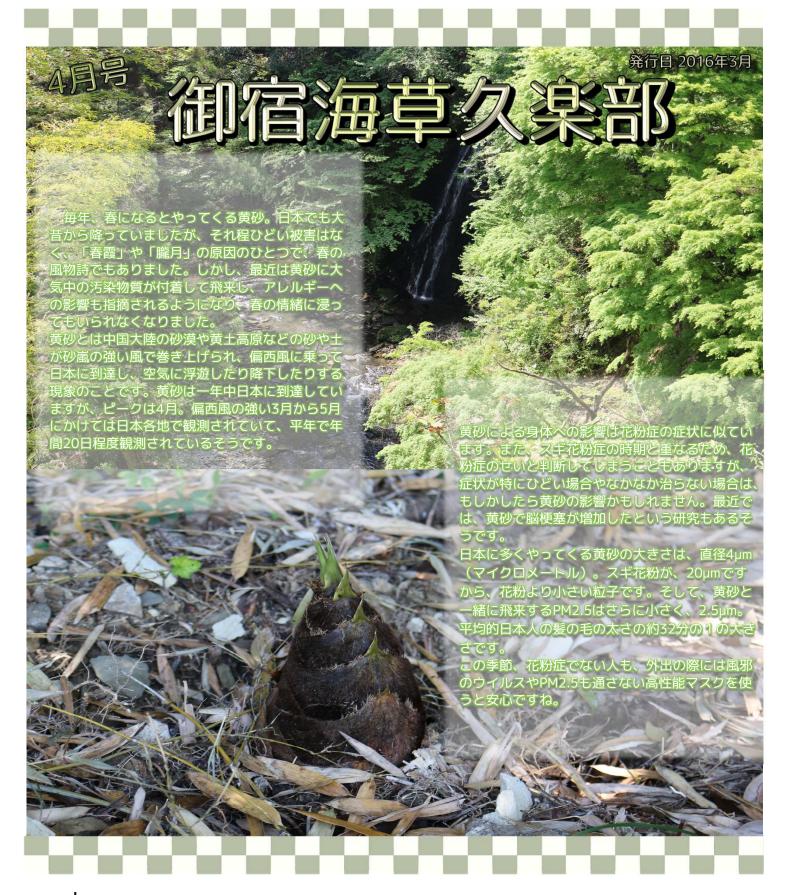
③ 息を吸いながら両腕 を肩の高さで伸ばす。 (目線は右手の方向に 向ける。)



④ この姿勢で5呼吸 ほど静止したら、ゆっくりと戻す。



※つま先の方向を変えて①~④を行う。





小山建築工務株式会社

〒299-5103 千葉県夷隅郡御宿町新町815 TEL 0470-68-2627 / FAX 0470-68-5435

URL http://www.koyamakenchiku.com/ http://onjukukaisouclub.com/



日本木造住宅 協同組合



洗練されたデザインで機能性もバッグンの最新のリフォーム商品をいち早くご案内いたしま





LIXIL Link to Good Living

100年クリーン

アクアセラミックが、トイレに新世紀を告げる

- ティートイレの汚れが、ツルンっと落ちる。 なかなか落ちない便器についた汚物よごれが、 トイレを洗浄するだけでツルンっと落ちます。
- リング状の黒ずみ、くすみとサヨナラ。 リング状の黒ずみや便器のくすみの原因となる水アカがこびりつきません。 トイレのあの悩みに、うれしいニュースです。
- 第品時のツルツルが 100 年つづく。 「アクアセラミック」は、トイレ用陶器の画期的な発明です。 かんたんお掃除で、新品のツルツルが100年つづきます。※2 ※2 同一部位の原御政役往復で年期50日終続して場合。 お網除プランで約7周(00年間)6位後を想定しています。

水のチカラで、ずっと輝く



イマドキペトピックス

今話題のHOTなニュースをご紹介します



この野菜食べられる!?

毎日の食卓に欠かせない野菜たち。冷蔵庫などで保存 しておいても思わぬ変色などに、戸惑うこと、ありませ んか? たとえば大根。切り口を見ると、中心部分が ちょっと青くなっていることが。「カビ!?|と一瞬心配 になりますが、これは比較的暖かく、乾燥した所に長 時間置くと起こる「青あざ症」という自然現象なので、 食べても問題はないとか。ただ、あまりに現象が進ん でいると苦みが強いので注意しましょう。また、キャベ ツは茶色く、ごぼうは切り口が赤く、長芋も赤黒く変色 してしまうことがありますが、これらに含まれるポリ フェノールが空気に触れて酸化しているしるしなので、 見栄えを気にしなければ問題ないそう。レタスは切っ た部分が赤く変色しますが、外敵から身を守ろうとす る反応なので、害はないそう。ブロッコリーの先がぽつ ぽつ黄色くなっているのは生長している証拠。問題は ありませんが、栄養が落ち、歯触りも悪くなるので、緑 のうちに食べましょう。



紙ナフキンの活用法

雑貨屋さんにあるおしゃれなものや、海外の有名食器 ブランドのものまで、デザインが多彩で目にも楽しい紙 ナフキン。せっかくなので活用してみましょう。超簡単 なのが、汚れ防止のために棚板に敷くこと。お掃除も 紙ナフキンを取り換えるだけなので簡単です。また、手 帳に貼ったり、透明なブックカバーの内側にセッティン グすればかわいさアップ。ラッピングアイテムにもひと 役。中にお菓子などを入れ、両サイドをキャンディのよ うにひねってマスキングテープやひもで留めればおす そわけにも使えますね。上級者向けだと、雑貨などに 紙を貼って楽しむ「デコパージュ|はいかが? 紙ナフ

キンは薄い3枚重ねなので、柄の部分だけを破かないようにはがし、空き箱などに専用ののりで貼り、上からコーディング剤を塗って仕上げます。材料は100円ショップで揃います。



小さいフォトフレームに入 れて飾るのもマル!



腸に良いことを実践する「腸活」で 毎日を健やかに!!

腸は「第二の脳」といわれるほど大切な臓器のひとつ。 そこで、腸の働きを助けるポイントを紹介します!

みなさま、元気でお過ごしでしょうか?

みなさんに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「腸活」です。

なんと腸は、体にとって良いもの、悪いものを記憶することができるとか。また、脳内の神経伝達物質であるセロトニンの90%以上が腸でつくられているとも言われているので、腸の調子を整えることは、気持ちを安定させることにもつながるそうです。そこで、腸を元気に保つ方法を紹介します。

食物繊維をバランス良く適度な 睡眠にも心がけて

腸をスムーズに動かすポイントのひとつが食物繊維。じつは食べるポイントがあります。水に溶けやすい「水溶性食物繊維」(海草類や果物など)と水に溶けにくい「不溶性食物繊維」(きのこ類や豆類、根菜類)がありますが、これを1:2の割合で摂るのが理想なのだそう。不溶性食物繊維ばかり摂ると、かえって便が硬くなり、便秘につながる恐れがあるので、バランスを心がけましょう。

生活リズムの不規則さも腸を弱らせる原因のひとつ。食事の時間が不規則だと、腸の働きがなかなか安定しません。

仕事が忙しいなどの理由があるかもしれませんが、できる限り決まった時間に 食事を摂ることをおすすめします。また、睡眠時間が5時間以下、もしくは9時間以上といった極端な例も良くないそうです。質も含まれるので、食べ過ぎは 禁物。1日の食べる目安は25g程度が理想です。

また、カカオの割合が80%以上の高カカ オチョコレートも効果が期待できますが、苦味が強くなってしまうので、続けることを考えると、甘さも適度にある70%台の高カカオチョコレートがおすすめです。

話題の「オイル」や「チョコ」でお手軽腸活♪

最近、腸活に良いとされている食材で話題なのが「オイル」や「チョコレート」。オイルはオリーブオイルやえごま油がおすすめ。オリーブオイルは、空腹時に大さじ1~2杯をゆっくり飲みます。オリーブオイルが腸まで届くと、腸のすべりを良くし、自然なお通じにつながるそうです。ちなみに、オリーブオイルは血液中に余分な脂肪を付きにくくさせる効果もあるので、ダイエットにも最適と言えるでしょう。えごま油は「オメガ3」が含まれ、腸内の老廃物を排出し、代謝を上げ、血行も促進してくれるとあっていいことずくめ。腸の働きが活発になるのが夜10時~深夜2時なので、夜10時前や夜寝るときに大さじ1杯を飲むのがおすすめだそう。腸の働きがよくなれば、お肌の調子も良くなるので、うれしいですね。





たけのことベーコンのガーリックソテー

材料(2人分)

- ・ベーコン 100g
- ・たけのこ 小1本 (300g程度 水煮してアク抜きしたもの)
- ・にんにく 1片
- ・オリーブオイル 大さじ2
- ・塩 黒こしょう パルメザンチーズ 適量
- ・パセリ 適量

- 1. ベーコンは7cm幅、にんにくは皮をむいて薄切りにする。 たけのこの先端部分はくし形に、下の部分はやや厚めの いちょう切りにし、キッチンペーパーで水気をとっておく。
- 2. フライパンににんにくとオリーブオイルを入れて 中火にかけ、ニンニクが薄茶色に色付いてき たら取り出す。ベーコンも両面を焼いて取り出
- 3. たけのこは両面をこんがりと焼き、 全体に塩をかるくふっておく。
- 4. 取り出しておいたベーコンとにんにくを フライパンに戻して、たけのことさっと和える。
- 5. お皿に盛りつけて、 黒こしょうとパルメザンチーズを たっぷりかけて刻んだパセリをちらす。

旬の食材を使った 簡単なお料理のレシピを ご紹介します!



~花粉症を緩和する~

春はトキメキの季節!!とはいえ、花粉症の方には厳しい季節でもあります。 そこで、呼吸器を広げるヨガポーズでくしゃみや鼻づまりなどの症状に対応してみましょう。 自律神経も整えてくれるので、ハートも前向きになりますよ!!

① 両足を大きく開いて立 2 両手を腰にあて、胸を ち、右つま先を外側、 左つま先を少し内側に 向ける。(この時両足 のかかとは一直線上に あるようにする。)



■ヨガの基本

広げるようゆっくりと 息を吸った後、息を吐 きながら右膝を曲げる。 (この時膝が足首の真上 に来るようにする。)



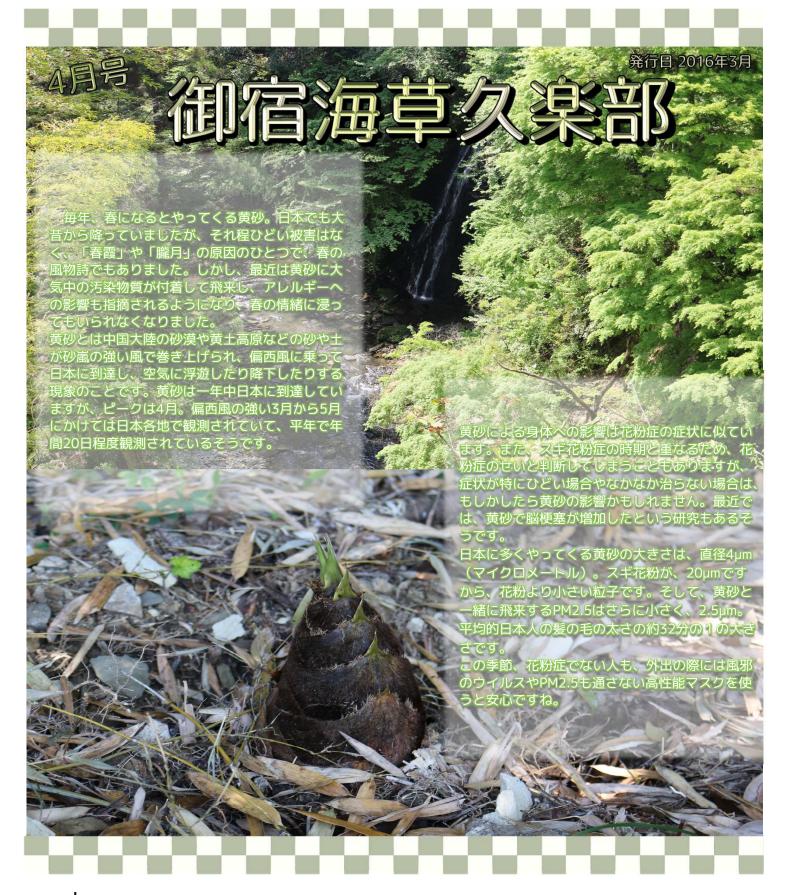
③ 息を吸いながら両腕 を肩の高さで伸ばす。 (目線は右手の方向に 向ける。)



④ この姿勢で5呼吸 ほど静止したら、ゆっくりと戻す。



※つま先の方向を変えて①~④を行う。





小山建築工務株式会社

〒299-5103 千葉県夷隅郡御宿町新町815 TEL 0470-68-2627 / FAX 0470-68-5435

URL http://www.koyamakenchiku.com/ http://onjukukaisouclub.com/



日本木造住宅 協同組合



洗練されたデザインで機能性もバッグンの最新のリフォーム商品をいち早くご案内いたしま





LIXIL Link to Good Living

100年クリーン

アクアセラミックが、トイレに新世紀を告げる

- ティートイレの汚れが、ツルンっと落ちる。 なかなか落ちない便器についた汚物よごれが、 トイレを洗浄するだけでツルンっと落ちます。
- リング状の黒ずみ、くすみとサヨナラ。 リング状の黒ずみや便器のくすみの原因となる水アカがこびりつきません。 トイレのあの悩みに、うれしいニュースです。
- 第品時のツルツルが 100 年つづく。 「アクアセラミック」は、トイレ用陶器の画期的な発明です。 かんたんお掃除で、新品のツルツルが100年つづきます。※2 ※2 同一部位の原御政役往復で年期50日終続して場合。 お網除プランで約7周(00年間)6位後を想定しています。

水のチカラで、ずっと輝く



イマドキペトピックス

今話題のHOTなニュースをご紹介します



この野菜食べられる!?

毎日の食卓に欠かせない野菜たち。冷蔵庫などで保存 しておいても思わぬ変色などに、戸惑うこと、ありませ んか? たとえば大根。切り口を見ると、中心部分が ちょっと青くなっていることが。「カビ!?|と一瞬心配 になりますが、これは比較的暖かく、乾燥した所に長 時間置くと起こる「青あざ症」という自然現象なので、 食べても問題はないとか。ただ、あまりに現象が進ん でいると苦みが強いので注意しましょう。また、キャベ ツは茶色く、ごぼうは切り口が赤く、長芋も赤黒く変色 してしまうことがありますが、これらに含まれるポリ フェノールが空気に触れて酸化しているしるしなので、 見栄えを気にしなければ問題ないそう。レタスは切っ た部分が赤く変色しますが、外敵から身を守ろうとす る反応なので、害はないそう。ブロッコリーの先がぽつ ぽつ黄色くなっているのは生長している証拠。問題は ありませんが、栄養が落ち、歯触りも悪くなるので、緑 のうちに食べましょう。



紙ナフキンの活用法

雑貨屋さんにあるおしゃれなものや、海外の有名食器 ブランドのものまで、デザインが多彩で目にも楽しい紙 ナフキン。せっかくなので活用してみましょう。超簡単 なのが、汚れ防止のために棚板に敷くこと。お掃除も 紙ナフキンを取り換えるだけなので簡単です。また、手 帳に貼ったり、透明なブックカバーの内側にセッティン グすればかわいさアップ。ラッピングアイテムにもひと 役。中にお菓子などを入れ、両サイドをキャンディのよ うにひねってマスキングテープやひもで留めればおす そわけにも使えますね。上級者向けだと、雑貨などに 紙を貼って楽しむ「デコパージュ|はいかが? 紙ナフ

キンは薄い3枚重ねなので、柄の部分だけを破かないようにはがし、空き箱などに専用ののりで貼り、上からコーディング剤を塗って仕上げます。材料は100円ショップで揃います。



小さいフォトフレームに入 れて飾るのもマル!



腸に良いことを実践する「腸活」で 毎日を健やかに!!

腸は「第二の脳」といわれるほど大切な臓器のひとつ。 そこで、腸の働きを助けるポイントを紹介します!

みなさま、元気でお過ごしでしょうか?

みなさんに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「腸活」です。

なんと腸は、体にとって良いもの、悪いものを記憶することができるとか。また、脳内の神経伝達物質であるセロトニンの90%以上が腸でつくられているとも言われているので、腸の調子を整えることは、気持ちを安定させることにもつながるそうです。そこで、腸を元気に保つ方法を紹介します。

食物繊維をバランス良く適度な 睡眠にも心がけて

腸をスムーズに動かすポイントのひとつが食物繊維。じつは食べるポイントがあります。水に溶けやすい「水溶性食物繊維」(海草類や果物など)と水に溶けにくい「不溶性食物繊維」(きのこ類や豆類、根菜類)がありますが、これを1:2の割合で摂るのが理想なのだそう。不溶性食物繊維ばかり摂ると、かえって便が硬くなり、便秘につながる恐れがあるので、バランスを心がけましょう。

生活リズムの不規則さも腸を弱らせる原因のひとつ。食事の時間が不規則だと、腸の働きがなかなか安定しません。

仕事が忙しいなどの理由があるかもしれませんが、できる限り決まった時間に 食事を摂ることをおすすめします。また、睡眠時間が5時間以下、もしくは9時間以上といった極端な例も良くないそうです。質も含まれるので、食べ過ぎは 禁物。1日の食べる目安は25g程度が理想です。

また、カカオの割合が80%以上の高カカ オチョコレートも効果が期待できますが、苦味が強くなってしまうので、続けることを考えると、甘さも適度にある70%台の高カカオチョコレートがおすすめです。

話題の「オイル」や「チョコ」でお手軽腸活♪

最近、腸活に良いとされている食材で話題なのが「オイル」や「チョコレート」。オイルはオリーブオイルやえごま油がおすすめ。オリーブオイルは、空腹時に大さじ1~2杯をゆっくり飲みます。オリーブオイルが腸まで届くと、腸のすべりを良くし、自然なお通じにつながるそうです。ちなみに、オリーブオイルは血液中に余分な脂肪を付きにくくさせる効果もあるので、ダイエットにも最適と言えるでしょう。えごま油は「オメガ3」が含まれ、腸内の老廃物を排出し、代謝を上げ、血行も促進してくれるとあっていいことずくめ。腸の働きが活発になるのが夜10時~深夜2時なので、夜10時前や夜寝るときに大さじ1杯を飲むのがおすすめだそう。腸の働きがよくなれば、お肌の調子も良くなるので、うれしいですね。





たけのことベーコンのガーリックソテー

材料(2人分)

- ・ベーコン 100g
- ・たけのこ 小1本 (300g程度 水煮してアク抜きしたもの)
- ・にんにく 1片
- ・オリーブオイル 大さじ2
- ・塩 黒こしょう パルメザンチーズ 適量
- ・パセリ 適量

- 1. ベーコンは7cm幅、にんにくは皮をむいて薄切りにする。 たけのこの先端部分はくし形に、下の部分はやや厚めの いちょう切りにし、キッチンペーパーで水気をとっておく。
- 2. フライパンににんにくとオリーブオイルを入れて 中火にかけ、ニンニクが薄茶色に色付いてき たら取り出す。ベーコンも両面を焼いて取り出
- 3. たけのこは両面をこんがりと焼き、 全体に塩をかるくふっておく。
- 4. 取り出しておいたベーコンとにんにくを フライパンに戻して、たけのことさっと和える。
- 5. お皿に盛りつけて、 黒こしょうとパルメザンチーズを たっぷりかけて刻んだパセリをちらす。

旬の食材を使った 簡単なお料理のレシピを ご紹介します!



~花粉症を緩和する~

春はトキメキの季節!!とはいえ、花粉症の方には厳しい季節でもあります。 そこで、呼吸器を広げるヨガポーズでくしゃみや鼻づまりなどの症状に対応してみましょう。 自律神経も整えてくれるので、ハートも前向きになりますよ!!

① 両足を大きく開いて立 2 両手を腰にあて、胸を ち、右つま先を外側、 左つま先を少し内側に 向ける。(この時両足 のかかとは一直線上に あるようにする。)



■ヨガの基本

広げるようゆっくりと 息を吸った後、息を吐 きながら右膝を曲げる。 (この時膝が足首の真上 に来るようにする。)



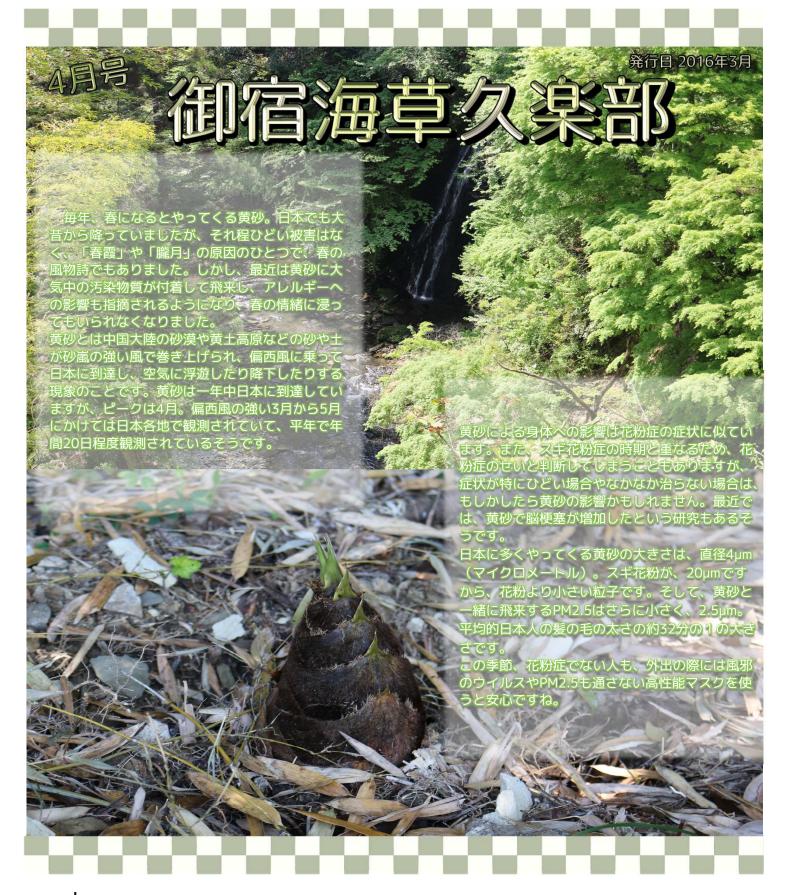
③ 息を吸いながら両腕 を肩の高さで伸ばす。 (目線は右手の方向に 向ける。)



④ この姿勢で5呼吸 ほど静止したら、ゆっくりと戻す。



※つま先の方向を変えて①~④を行う。





小山建築工務株式会社

〒299-5103 千葉県夷隅郡御宿町新町815 TEL 0470-68-2627 / FAX 0470-68-5435

URL http://www.koyamakenchiku.com/ http://onjukukaisouclub.com/



日本木造住宅 協同組合



洗練されたデザインで機能性もバッグンの最新のリフォーム商品をいち早くご案内いたしま





LIXIL Link to Good Living

100年クリーン

アクアセラミックが、トイレに新世紀を告げる

- ティートイレの汚れが、ツルンっと落ちる。 なかなか落ちない便器についた汚物よごれが、 トイレを洗浄するだけでツルンっと落ちます。
- リング状の黒ずみ、くすみとサヨナラ。 リング状の黒ずみや便器のくすみの原因となる水アカがこびりつきません。 トイレのあの悩みに、うれしいニュースです。
- 第品時のツルツルが 100 年つづく。 「アクアセラミック」は、トイレ用陶器の画期的な発明です。 かんたんお掃除で、新品のツルツルが100年つづきます。※2 ※2 同一部位の原御政役往復で年期50日終続して場合。 お網除プランで約7周(00年間)6位後を想定しています。

水のチカラで、ずっと輝く



イマドキペトピックス

今話題のHOTなニュースをご紹介します



この野菜食べられる!?

毎日の食卓に欠かせない野菜たち。冷蔵庫などで保存 しておいても思わぬ変色などに、戸惑うこと、ありませ んか? たとえば大根。切り口を見ると、中心部分が ちょっと青くなっていることが。「カビ!?|と一瞬心配 になりますが、これは比較的暖かく、乾燥した所に長 時間置くと起こる「青あざ症」という自然現象なので、 食べても問題はないとか。ただ、あまりに現象が進ん でいると苦みが強いので注意しましょう。また、キャベ ツは茶色く、ごぼうは切り口が赤く、長芋も赤黒く変色 してしまうことがありますが、これらに含まれるポリ フェノールが空気に触れて酸化しているしるしなので、 見栄えを気にしなければ問題ないそう。レタスは切っ た部分が赤く変色しますが、外敵から身を守ろうとす る反応なので、害はないそう。ブロッコリーの先がぽつ ぽつ黄色くなっているのは生長している証拠。問題は ありませんが、栄養が落ち、歯触りも悪くなるので、緑 のうちに食べましょう。



紙ナフキンの活用法

雑貨屋さんにあるおしゃれなものや、海外の有名食器 ブランドのものまで、デザインが多彩で目にも楽しい紙 ナフキン。せっかくなので活用してみましょう。超簡単 なのが、汚れ防止のために棚板に敷くこと。お掃除も 紙ナフキンを取り換えるだけなので簡単です。また、手 帳に貼ったり、透明なブックカバーの内側にセッティン グすればかわいさアップ。ラッピングアイテムにもひと 役。中にお菓子などを入れ、両サイドをキャンディのよ うにひねってマスキングテープやひもで留めればおす そわけにも使えますね。上級者向けだと、雑貨などに 紙を貼って楽しむ「デコパージュ|はいかが? 紙ナフ

キンは薄い3枚重ねなので、柄の部分だけを破かないようにはがし、空き箱などに専用ののりで貼り、上からコーディング剤を塗って仕上げます。材料は100円ショップで揃います。



小さいフォトフレームに入 れて飾るのもマル!



腸に良いことを実践する「腸活」で 毎日を健やかに!!

腸は「第二の脳」といわれるほど大切な臓器のひとつ。 そこで、腸の働きを助けるポイントを紹介します!

みなさま、元気でお過ごしでしょうか?

みなさんに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「腸活」です。

なんと腸は、体にとって良いもの、悪いものを記憶することができるとか。また、脳内の神経伝達物質であるセロトニンの90%以上が腸でつくられているとも言われているので、腸の調子を整えることは、気持ちを安定させることにもつながるそうです。そこで、腸を元気に保つ方法を紹介します。

食物繊維をバランス良く適度な 睡眠にも心がけて

腸をスムーズに動かすポイントのひとつが食物繊維。じつは食べるポイントがあります。水に溶けやすい「水溶性食物繊維」(海草類や果物など)と水に溶けにくい「不溶性食物繊維」(きのこ類や豆類、根菜類)がありますが、これを1:2の割合で摂るのが理想なのだそう。不溶性食物繊維ばかり摂ると、かえって便が硬くなり、便秘につながる恐れがあるので、バランスを心がけましょう。

生活リズムの不規則さも腸を弱らせる原因のひとつ。食事の時間が不規則だと、腸の働きがなかなか安定しません。

仕事が忙しいなどの理由があるかもしれませんが、できる限り決まった時間に 食事を摂ることをおすすめします。また、睡眠時間が5時間以下、もしくは9時間以上といった極端な例も良くないそうです。質も含まれるので、食べ過ぎは 禁物。1日の食べる目安は25g程度が理想です。

また、カカオの割合が80%以上の高カカ オチョコレートも効果が期待できますが、苦味が強くなってしまうので、続けることを考えると、甘さも適度にある70%台の高カカオチョコレートがおすすめです。

話題の「オイル」や「チョコ」でお手軽腸活♪

最近、腸活に良いとされている食材で話題なのが「オイル」や「チョコレート」。オイルはオリーブオイルやえごま油がおすすめ。オリーブオイルは、空腹時に大さじ1~2杯をゆっくり飲みます。オリーブオイルが腸まで届くと、腸のすべりを良くし、自然なお通じにつながるそうです。ちなみに、オリーブオイルは血液中に余分な脂肪を付きにくくさせる効果もあるので、ダイエットにも最適と言えるでしょう。えごま油は「オメガ3」が含まれ、腸内の老廃物を排出し、代謝を上げ、血行も促進してくれるとあっていいことずくめ。腸の働きが活発になるのが夜10時~深夜2時なので、夜10時前や夜寝るときに大さじ1杯を飲むのがおすすめだそう。腸の働きがよくなれば、お肌の調子も良くなるので、うれしいですね。



