

冷蔵庫のお掃除（除菌清掃）しています！

毎日3食作るようになったというご家庭も多いのではないのでしょうか。
食材もたっぷりストックしておきたいですね。

冷蔵庫の中も収納は7割程度が理想です。
詰め込みすぎずにすき間にしっかりと冷気を循環させることで、食品が長持ちします。
使いかけや期限の迫っているものは、まとめてケースに入れ、すぐ見えるところに置くようにしましょう。
何がどこにあるか一目で分かると、すぐに取り出せて省エネにもつながります！

ケイハートでは冷蔵庫内の除菌清掃と食品の整理収納を承っております♪
冷蔵庫まわりの拭き上げから上部のほこり払い、中の引き出しなどもすべて取り外して丁寧に洗います。



我が家のレシピ



～ ロールキャベツ ～



色々な旨みが出たスープは最高!!
最後にご飯を入れて♪

材料 (6個分)
 キャベツ 6枚
 豚ひき肉 200g位
 玉ねぎ 1/4玉
 パン粉 牛乳 適量
 ベーコン スライス6枚
 *煮崩れ防止になり、旨みが
 出てオススメです!
 塩コショウ 少々
 コンソメ 3個
 水 800cc

- ・キャベツの葉を保存袋に入れて、レンジで加熱します。(茹でるより簡単です) 芯の分厚い部分は巻きずらいので、薄くそぎ落としましょう。
- ・ポウルにひき肉・玉ねぎ(みじん切り)・パン粉・牛乳・塩コショウを入れ、よく混ぜ、タネを6等分にします。
- ・俵型に丸めたタネをキャベツの葉にのせて芯の方から巻き、横の葉は内側に折り曲げ巻きます。ベーコンを1枚巻き、キャベツと一緒につまようじでとめます。
- ・鍋にロールキャベツを隙間なく並べて、水とコンソメを入れて火にかけ、沸騰したらアクを取り、ふたをして弱火で煮込みます。(時間をかけるとキャベツがトロトロになります) 塩コショウで味を調べて、出来上がりです！

牛豚合いびき肉や鶏肉に変えると、違う旨みが出ます！
お好みの味をみつけてみてください♪

水をトマト缶に変えて
トマトソースでも！



新しい生活スタイルのゴミ箱へ

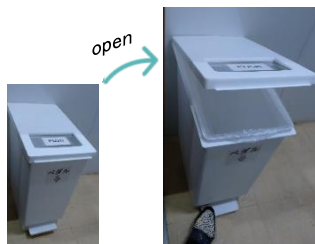
感染予防対策の一つとして「非接触」グッズの導入が増えてきています。

ビル管理業務の一環で、オフィス内のゴミ箱のセレクト&設置をしました。

設置したのは手を触れずにゴミ捨てができるペダル式。場所は給湯室やトイレなどの共用スペースです。

場所ごとに容量や耐久性を考慮し、オフィスの雰囲気になじむスタイリッシュな製品をコーディネートしました。

ポイッと投げ込み式も
おススメです



物語のある部屋

小説や映画の登場人物の部屋を紹介します

1993年米映画「めぐり逢えたら
Sleepless in Seattle」
～男二人の湖上の家～

サムは今日も湖や星、シアトルの街の灯りを眺めて、眠れない夜を過ごしています。

建築家の彼が8歳の息子ジョナと住む家は、湖畔のおしゃれなポートハウスです。デッキには湖面の水がひたひたと寄せ、まさに湖に浮かぶ家。周囲にはレストランや緑豊かな公園があり、ヨットも楽しめる人気の場所です。

二人だけの住まいは、物が少なくて広々としています。ただ、どこかよそよそしく、ひんやりと感じるのは、家族を失った行き場のない思いが、あちこちに漂っているせいかもしれません。

- ♥ビルメンテナンス
- ♥ハウスクリーニング
- ♥整理収納サービス
- ♥家事代行
- ♥原状回復工事
- ♥リフォーム
- ♥引越トータルサービス(分類から収納まで)