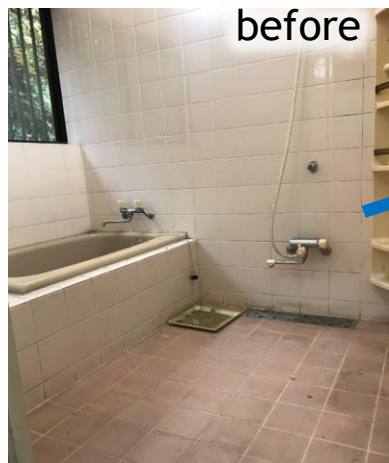


## 今月のビフォーアフター



before



after

数年空き部屋となっていた戸建てのハウスクリーニングです。浴室は汚れに経年化も加わり、全体的にかなり黒ずんでいました。アルカリ性と酸性の洗剤を使い分けながら、ここまで汚れを落とすことができました。



シャワーフックの水あかは、水あか用の洗剤で湿布をした後、金属ヘラとパッドを使って落としました。

## ディスポーザーのお手入れ

生ゴミをすぐに処理でき、悪臭を防ぐことのできるディスポーザーですが、お手入れの仕方には注意が必要です。通常は奥の刃に十分気を付けて、中性洗剤を使い、ブラシで磨きます。汚れがひどくてアルカリ性の洗剤を使う時は、使用説明書をよく読み、短時間で落とすようにしましょう。



ついでに  
水洗金具もピカピカに  
磨きましょう！



before



after

時間がないときは、氷を半分程度入れ、水を流しながら回すと、氷が粉碎され汚れを落とします。そのあと水を流すだけなので、お手軽に掃除ができます。毎日使う場所ですので、日頃からのお手入で、気持ちよく使えるようにしたいですね！

## 我が家のレシピ

### ～お肉にしっかり味付け！ 冷やし中華のスープ～

少ししょっぱいぐらいが  
ちょうど良いです  
すっぱめが好きなたは  
酢を多めに入れてください

#### 作り方

- ① Aを鍋に入れて火にかける
- ② ①が煮立ったら豚肉を入れて煮る
- ③ スープが冷めたら豚肉を取り出して食べやすい大きさに切る  
→きゅうりや卵と一緒に麺の上ののせる
- ④ スープに酢とごま油を加えてでき上がり!!



水	1カップ
しょうゆ	1/2カップ
みりん	大さじ1
砂糖	大さじ1と1/2
にんにく	1/2かけを軽くつぶす
豚肉小間切れ	100g
酢	大さじ1
ごま油	少々

9月より  
オフィス移転しました！