

## パソコンチェアのお掃除

テレワークが増えた昨今、長時間座っていても疲れにくいパソコンチェアを利用している方も多いかと思えます。多機能ゆえに複雑な形をしているこのチェア。実はホコリがととてもたまりやすいのです。



手軽にホコリのとれるハンドワイパーを身近に備え、お仕事前にサッとホコリをばらしましょう。  
ひじ掛けや背もたれ上部、調整レバーなど、手で触る部分の除菌拭きもお忘れなく。



ウォーターサーバーで  
エコしてみました

ウォーターサーバーってとっても便利ですよね。我が家でもかかせません！でもボトルは重たいし、ダンボールや空ボトルも結構かさばります。エコじゃないな—とっていました。そこで今回切り替えたのが、浄水型サーバーというもの。卓上型で場所もとりません。水道水を入れれば浄水器のようにおいしいお水が出ます。ボトルの入れ替えなし、もちろん冷水、温水が出ます。出るゴミは半年ごとに交換するカートリッジだけ。エコなうえに費用も減って一石二鳥でした！  
ByスタッフH

## 我が家のレシピ

### 材料

鶏ひき肉 (むねともも)	200g
酒	大さじ1
醤油	大さじ3
砂糖	大さじ2
みりん	大さじ2
生姜汁	小さじ1

### アレンジ色々 鳥そぼろ

- ①酒、醤油、砂糖、みりん、生姜汁を 鍋に入れて煮立たせます。
- ②ひき肉を加えて、箸でほぐしながら、中火で水分がなくなるまで炒り煮します。

小分けにして、冷凍保存も出来ます。

**そぼろチャーハン、  
根菜類や豆腐にそぼろあんかけ、  
お弁当やおにぎりにも！**



箸6本位を束に  
してほぐします

**そぼろ丼  
炒り卵をのせて**



スタッフ  
イチオシ！

### 楽に抜ける アダプター♪



握力が弱い私も楽にコンセントを抜くことができます。今では必需品です！

ドライヤー、炊飯器、ブレンダー、洗濯機、扇風機などなど、あちこちのプラグに付けています♪

byスタッフ

### テフロン加工のフライパン&五徳の焦げ付き汚れ 重曹で落とそう！

テフロン加工が剥がれてできた焦げは頑固にこびりついているので、重曹を使って落としましょう。

重曹はアルカリ性の性質をもっているので焦げを中和して落ちやすくしてくれます。

まずフライパンに水をはり、小さじ2杯の重曹を入れて五徳を10分程煮込みます。

冷めたら五徳を取り出し、スポンジで擦り洗いをします。

フライパンも同様に洗いましょう。ゴム手袋必須。是非お試しを！

