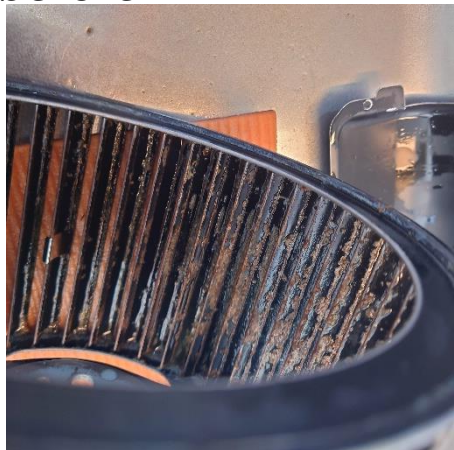


今月のビフォーアフター

before



after



キッチン換気扇シロッコファン

油汚れがとれて、しっかり
回ってくれそうですね！

ハウスクリーニングの中でもキッチン場合は特有の汚れが多く、時間と労力のかかる現場です。例えば換気扇やコンロは、全てのパーツを分解し、それぞれ細かい部分の汚れまで洗い流します。ホコリ、油汚れ、水垢、焦げつき、ぬめり汚れなど、汚れと材質にあった洗剤を使いながら洗浄していきます。家電回りや、壁、床までピカピカにしますので、毎回お客様には大変ご満足いただいています。

我が家のレシピ

～きゅうりと長芋の梅和え～



- ①長芋ときゅうりを拍子切りにする。
- ②梅干しは種を抜き、ペースト状になるまでたく。
(果肉多めがお好みの場合は梅干しを増やす)
- ③Aを混ぜて、きゅうりと長芋を入れて和える。
かつお節をかけたら出来上がり！

材料

きゅうり1本
長芋100g位
A 梅干し2個
しょうゆ大さじ1
砂糖大さじ1
ごま油大さじ1
かつお節適量

長芋を大根に変えたり、ちくわを入れても美味しくいただけます。暑くなり始めの食欲がない時、こってりした料理の副菜におすすめです。



スタッフ
イチオシ！

くつを見直してスッキリ！

洋服やカバンなどは定期的に見直しをしていますが、下駄箱のくつはしばらく放置していました。子供が小さいころはすぐに履けなくなってしまうのでどんどんリサイクルをしていたのですが、気が付くと下駄箱が満杯に！玄関のお掃除をしながらひとつずつ見直しをしました。



天気がよかったので、くつをすべて外に出し、家族に見てもらい、これからは履くくつだけにしてもらいました。皆さんもこれから夏に向けて、おうちの入口である玄関まわりをスッキリさせてみませんか？

食卓テーブルの除菌のポイント

おそうじコラム



テーブルの汚れを水拭きしたあとに、除菌拭きをすることが多いと思いますが、ひとつ注意点がありません。

水拭きのあとの水分はしっかりと拭き取ってから除菌拭きをしましょう。水分が残っているとアルコールが揮発しにくくなり、除菌力が薄れてしまいます。しっかりと乾燥させるか、水分をしっかりと拭き取ってから除菌をするようにしましょう。

勉強会をしています！

スティックタイプの
掃除機で
実演発表中!!



月に1回、スタッフミーティングを実施しています。各自の行動指針とその評価、連絡事項、技術や情報の共有、またスタッフ同士の親交を深める大切な場でもあります。

その中で新たに設けたのが、「テーマを決めて発表する」という時間です。テーマは自由ですが、例えば、用具を使いこなすためのコツや、作業効率アップの技、長く使い続けるための手入れの仕方等々…興味のあることについて自発的に掘り下げて調べた結果を発表します。持ち回りで担当していますが、毎回新たな発見があり、貴重な時間を共有しています。