

### クッションフロアの黒ずみの落とし方

塩化ビニル樹脂でできているクッションフロアは、耐水性があり油汚れに強く、お手入れがとても簡単です。そのため汚れやすい洗面所やトイレなどの水周りに多く使われています。柔らかい素材で適度な弾力があり、足腰が疲れにくいのが特徴のひとつです。普段のお手入れは、掃除機やお掃除シートでホコリを取り、雑巾で水拭きするだけで十分です。キッチンの油汚れ、黒ずみ汚れ（皮脂やホコリ・化粧品などの飛び散りが黒く変色したものがひどい場合は、ビニル床用と表示のある床用クリーナーや家庭用アルカリ洗剤等を希釈して拭きます。その後丁寧に水拭きをして洗剤分を拭き取りましょう。表面の凹凸（エンボス）加工の部分の黒ずみ汚れが目立つときには、やわらかいスポンジやブラシなどで円を描くようになで洗いをして汚れを浮き上がらせてから拭き取ってください。

掃除機でホコリを吸い取る

↓  
洗剤で拭く

汚れが取れにくい時は柔らかいブラシやスポンジを使う

注意\*メラミンスポンジで強く擦ると、汚れは落ちるが床のコーティング（ワックスなど）もはがれてしまい、かえって汚れが付きやすい

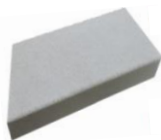
↓

水で濡らして固く絞った雑巾で洗剤をしっかりと拭き取る

↓

乾拭き

黒ずみが  
気になってきた時の  
お手入れ方法



#### プロ用のスポンジを紹介します！

せまい場所やポリッシャーの入りにくいコーナーの汚れには最適です。表面にびっしりとついている柔らかい毛が、凹凸部分の汚れもかき出します！



黒ずんだクッションフロアも  
ここまできれいになります

## 我が家のレシピ

### ～メンチカツ～

お客様にも大好評！  
ポイントはバター液！



#### 材料（4人分）

・豚のひき肉 300g  
・玉ねぎ 小1個  
・たまご 1個  
・パン粉 ½カップ

#### 調味料

・ソース 大1  
・ケチャップ 大1  
・醤油 小1  
・塩コショウ 適量

#### バター液

・たまご 1個  
・小麦粉 大4  
・水 大1～2

・衣用パン粉 適量  
・揚げ油 適量

#### 作り方

- ①玉ねぎはみじん切り（大きめ）にする。
- ②ポウルの中に豚ひき肉・玉ねぎ・たまご・パン粉・（調味料）を入れてよく練り混ぜる。
- ③食べやすい形に形成する。
- ④バター液をつくり、③をバター液にくぐらせ、パン粉をつける。
- ⑤揚げ油160～170℃位で、両面こんがりとするまで7～8分揚げるのが目安。

#### ここがPOINT！

- ①バター液をあらかじめ作っておくことで、小麦粉→たまごをつける手間が1回ですみ、さらに崩れにくくなるのでパン粉の付きもよくなります！
- ②玉ねぎをへらし、にんじんやキャベツなどを入れると野菜たっぷりのおかず！

### タオルの収納 ちょっとした工夫で変わります

家族で使うものですし、他人にはあまり見せる場所ではないからこそ、きちんと整頓されていると使うたびに気分が上がりますよね！

タオルの端が見えないだけでこんなに印象が変わります。

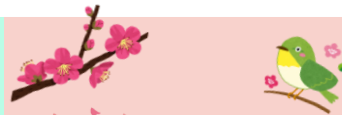
ホテル式の畳み方もありますが、毎日続けることが大切なので、手間暇かけずにタオルの端が見えないよう後ろに隠すだけで十分♪  
タオル以外にもキッチンの調味料、洋服、書類など、物の向きをそろえることを心がけることで、劇的に部屋の雰囲気が変わっていきますよ。



今更ですが  
今期の目標は、  
「3S」です。

キレイを維持するだけでなく、「安全」で「効率的」で「快適」な職場環境でありつづけることを常に意識！

「整理」「整頓」「清掃」これを維持できると「清潔」となりこれが当たり前でできている状態が「しつけ」。  
3Sを徹底的に行くと「清潔」「しつけ」に繋がります。安全で清潔、そして効率的で快適な会社づくりを全員で目指します。



お花見の始まりは  
奈良時代から

今はお花見と言えば桜ですが、奈良時代は桜より梅が人気がある花だったと言われていました。花見に桜が鑑賞されるようになったのは、平安時代以降とされています。庶民の楽しみとして盛んになったのは、江戸時代になってからだと言われていています。

