

ゴールデンウィークは楽しく過ごされましたか？  
旅行に出掛けたり、家でゆっくり過ごされたりなどなど。  
長い連休で疲れやだるさが残っている方もいらっしゃると思いますよね(\*´ω`)  
ついぼんやりとしてしまいますが気を引き締めてまいりましょう☆

かなり暖かくなってきましたが、これからは梅雨の時期です。  
カビが発生しやすくなるので注意しましょう♥  
カビは悪臭・食中毒の原因になります。見逃して食中毒になってしまわないように、  
冷蔵庫をこまめにチェックしたり、エアコンの除湿を活用してくださいね。



### お知らせ

＜＜5月の請求書について＞＞  
4月の請求書が15日締めでしたので、  
**5月請求書は4月16日～5月20日分**  
になります。よろしくお願ひします。

### .. 知っておこう☆生活家電の買い替え..

生活を便利してくれる電化家電。日々研究され次々と新商品が発売されていますね。  
いいと思って購入したもので、年月がたつと買い替えの時期はいつかやってきます。  
まだ使えるのにもったいないし、購入費用が…と考える方も多いと思いますが、  
10年以上にわたり使用しているものは、最新の機種を比べると消費電力量が半分  
以下になるものもあります。  
インターネットで簡単に省エネ比較ができるサイトがありますので、  
一度チェックしてみたいかでしょうか？（環境省：省エネ製品買換ナビゲーション）

<https://ondankataisaku.env.go.jp/shinkyusan/>  
PC・スマホで「しんきゅうさん」で検索



## 水無月

... ういろろ生地につぶりのあずきが乗った和菓子。お手軽レシピのご紹介です♪ ...

### 材 料 (4人分)

- ・くず粉 40g
- ・白玉粉 40g
- ・薄力粉 40g
- ・砂糖 100g
- ・水 200ml
- ・ゆで小豆 適量(100g程)  
(ぬれ甘納豆でもOK)

耐熱容器・蒸し器使用

- ①粉類を合わせ、水を少しずつ加えてダマができないように混ぜる。
- ②内側を水でぬらした耐熱容器に①の5/6量をザルでこしながら入れ、強火で10分蒸す。
- ③【熱いので注意！】表面が固まったのを確認して、全体に小豆をのせて、  
①の残りを入れてまた強火で10分ほど蒸す。
- ④表面が固まっていれば常温に冷まし、耐熱容器から取り出し三角形に切り分ける。完成です◎  
※包丁の刃を水でぬらすと、きれいに切ることができますよ。



6月の旧暦名がついた水無月(みなづき)は、  
あずき…悪魔祓い・邪気払い  
三角形…氷を見立てたものとなっています。

### ～ 6月のクイズ ～

6月1日は「あずきの日」。アイスのあずきパーがとっても硬いのはなぜでしょうか？

- A あずきの成分に凝固するものが入っている    B 添加物が使われていない    C アイスが溶けないように水分が飛ばされている

5月の答え…ちんすこう(炎のカーリーパンの中身)

謝恩券: 10点