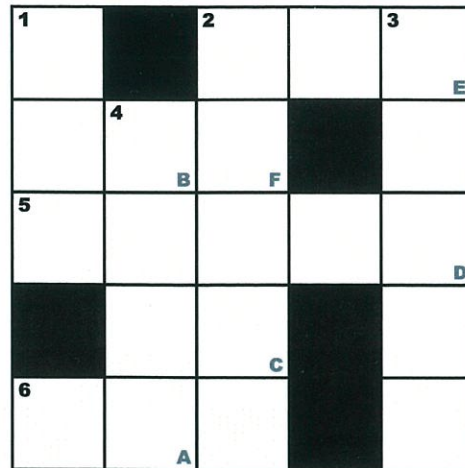


頭の体操

〔クロスワード〕

限られたヒントから、解答キーワードA～Fを埋める言葉を探してください。元祖脳トレで、今月もスッキリ！



解答キーワード



ヒント

タテ①「ラディッシュ」はナニ大根？
タテ② 昔行われていた刑罰。
タテ③ 最も古くからある網漁具。
タテ④ 動物の器官で情報伝達をします。

ヨコ② 神社で行なわれる祭儀。
ヨコ⑤ 10月の別名。
ヨコ⑥ 頭の動きのすばやい人。

今月のランキング

〔お弁当のおかず〕

お弁当に入ったらテンションが上がるおかずランキング

学校や会社のお昼時間に食べるお弁当。家から持ってきたお弁当のふたを開ける時に「今日はどんなおかずかな？」と想像するのは、ワクワクしてしまいますよね。お弁当に入っていたらテンションがあがるおかずはどれなのかについて、ランキングしてみました。

1位 『鶏のから揚げ』

2位 『卵焼き』

3位 『エビフライ』

出典元：goo ランキング



旬彩レシピ

〔ゴボウ〕

おやつやおつまみに 味付ゴボウの天ぷら

水溶性と不溶性の食物繊維を含み、腸内環境を整えます。カリウム、マグネシウム、亜鉛などミネラルも豊富。アクには旨味も含まれるので、長時間のアク抜きをしないようにしましょう。

材料 ゴボウ…1本 サラダ油…大さじ1 酒…100cc 砂糖…大さじ1 醤油…小さじ1 白胡麻…大さじ1
衣(小麦粉 1/2 カップ・水大さじ3) 酢・七味唐辛子・揚げ油…適宜

1 ゴボウを細長く切り酢水に約5分さらす。



2 サラダ油でゴボウを炒め、酒、砂糖を入れる。



3 醤油を加えていき(味見しつつ)、水分を飛ばす。味見しておいしいきんぴら味に調整。七味唐辛子約小さじ1、白胡麻を加える。



4 ③と衣を混ぜ、深さ1cm弱の油でからりと揚げ焼きする。焦がしすぎに注意。

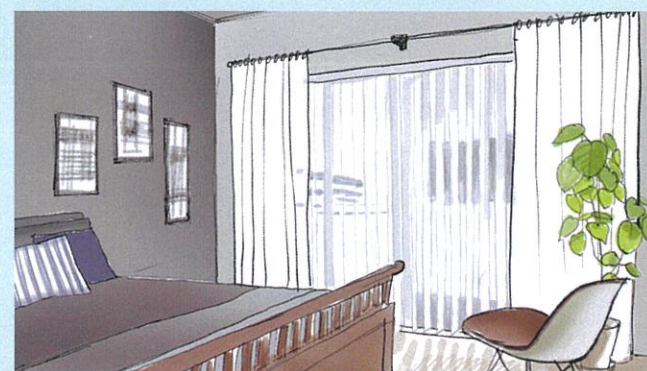


*衣で辛みが薄まるので七味唐辛子はたっぷりめ。



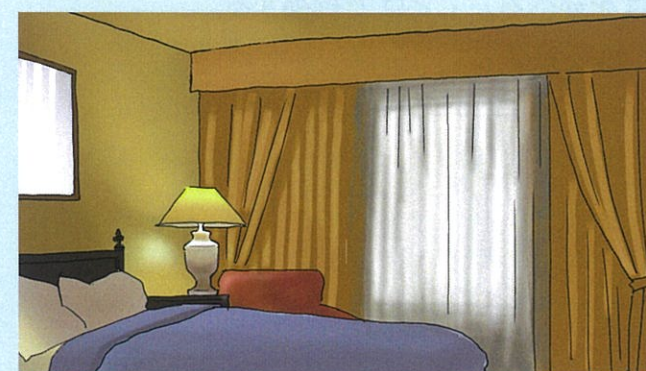
スクリーンの魅力は

ファブリックスの表面を紙のように固めたスクリーンは、使わないとき上部にシンプルに納まってすっきり。障子のように美しく光を通す、和室向きのものなどもあります。スクリーンはブラインドより、比較的DIYが容易なのも魅力です。



カーテンとブラインド

最も一般的なカーテンは、装飾性豊かで種類豊富ですね。けれど、開けたときのボリュームの大きさが難点。ブラインドは省スペースで、遮光や調光の調整が便利です。ブラインドにカーテンを加えて、柔らかさを演出することもあります。



窓掛け商品の役割

カーテンなどのウィンドウトリートメントには、遮光、調光、室温調整、プライバシーを守るという機能があります。各部屋の窓に必要な機能を押さえておきましょう。家人の生活や好みによっても、たとえば寝室に求める遮光性は違ってきます。

窓の目隠し、どうする？

家づくり
アイディア帳