



うっとうしい梅雨の季節も終盤ですね。じめじめし、家の中でもカビが増殖します。梅雨が過れば暑い暑い夏になります。当社が施工している工法は梅雨時でも湿度60%前後で過せます。夏を少しでも快適に冬は暖く透湿する材料なので空気もいつもきれいです。

施工させていただいたお客様の方々から喜びの声を多数頂いています。体験したいと思われる方連絡下されば案内させていただきます。



七夕やクリスマス時期にもより楽しめそうな手作り飾り。作りながらいろんな発見が楽しめるのが、この遊びの楽しいポイントの1つ。いろんな色や大きさの星で自分だけのオリジナルモビールを作ってみよう！

材料

- ・折り紙
- ・たこ糸
- ・割りばし
- ・輪ゴム

使うもの

- ・セロハンテープ
- ・のり
- ・ホッチキス
- ・はさみ



- 1、割りばしを割ってXの形にし、中心を輪ゴムで固定する。
さらに、割りばしの先に、それぞれ40cmくらいのたこ糸をくくりつけ、セロハンテープで固定する。
(その際、先にはさみ等で、くくりつける部分に少しへこみをつけておくと糸がとれにくい。)
中心の輪ゴムの部分にも、上からつるす用のたこ糸をつける。



- 2、好きな色の折り紙2枚を、色がついている面を外側にして貼り合わせる
(色のない方にのりをつける)。
これを2つ作り、2セットを重ねて一緒に半分に折る。
折紙がつながっている方を中心にして、好きな星の形を描く
- 3、2で描いた星の形をはさみで切り取る
(この時、中心はつながっている状態にしておくのがポイント！)
- 4、3で切った星を広げ、中心をホッチキスで2、3か所とめる。
- 5、星を4方向に広げておく。



1で作った土台を吊るし、そのたこ糸の先に、バランスよくセロハンテープで星をとめたらできあがり！



夏休みにお子様、お孫さんと是非作ってみませんか？夏の風に揺られるモビールを見てきっと子供たちも大喜びです(*^^*)

- 材料 (2人分)
 スパゲティ 200g
 豚バラ薄切り肉 150g
 大根おろし 1/3本分(約300g)
 貝割れ菜 1/3パック
 市販のポン酢しょうゆ 大さじ4
 オリーブオイル 大さじ1
 塩



フライパンでスパゲティを袋の表示時間どおりにゆではじめる。

スパゲティをゆでている間に具の準備をする。

豚肉は長さを4等分に切る。貝割れ菜は根元を切り、長さを3等分に切る。スパゲティがゆで上がる2分ほど前に、豚肉を広げて同じ鍋に入れ、肉の色が変わったら肉のみをバットに取り出す。

スパゲティがゆで上がったたら、ざるに上げて湯をきる。
器に等分に盛り、大根おろし、豚肉、貝割れ菜を1/2量ずつのせて、ポン酢しょうゆを回しかける。

ネパールレストラン「スバス」



姫路市辻井にある『スバス』
いつも明るい雰囲気店内でおいしいナンとカレーを食べれます！見えるキッチンで焼いてくれるナンに子供たちも大喜び(*'艸')

私のオススメはチーズが中にたっぷり入ったチーズナン♡
ランチはとてもお得なセットもありますので是非一度行ってみてくださいね(*'艸')

兵庫県姫路市辻井3-1-6
播磨高岡駅から徒歩20分/辻井バイパスそば
050-5852-4634



暑い夏がやってきますね♪室内でいい風が吹いていても熱中症になることがあります。喉が渇く前にしっかり水分補給をして早めにクーラーも付けて熱中症対策をしましょう(*^^*)