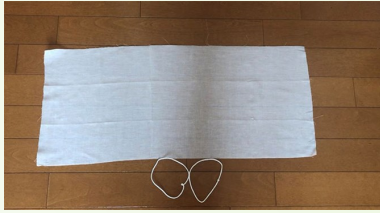


News Letter



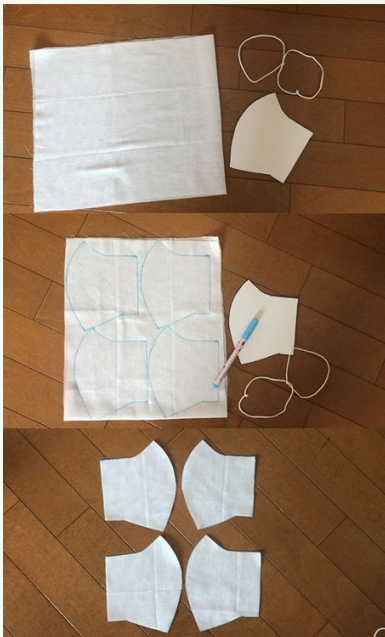
小さい布マスクを『立体マスク』にリメイク！

①



まずは、布マスクをすべて解体。

②



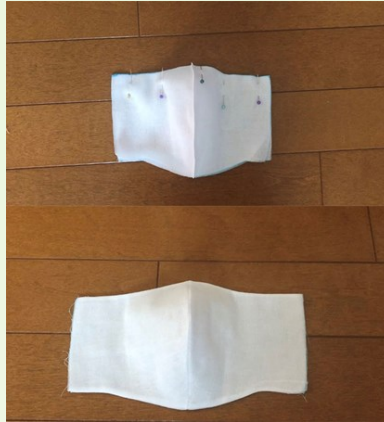
解体したガーゼを半分に折って、型紙に沿って4枚に切ります。

③



型紙に沿って切ったガーゼを2つずつ合わせて縫い、立体マスク形のを表用と裏用の2セット作ります。

④



2セットを1つに重ね合わせ、上下も縫い合わせて、端を処理。

⑤



続いて、ゴム紐を通すところを作成します。

⑥



紐を通せば立体マスクの完成です！

* さらに、表地を好きな布で作れば、1枚の布マスクから2枚の立体マスクを作成することができます。



従業員のコラム

澤建築の大橋です。

現在、コロナウイルスの影響で、全世界的に大変な状態になっています。

今まで当たり前だった生活が急変し、心も体も追いつかない状況です。普段であれば、5月に入り初夏の日差しの中、さまざまな楽しい行事がたくさんあります。

少し残念ではありますが、今少しでも早くこの状況が収束するように、自分に出来ることをしていきたいです。とはいえ、あまり力を入れすぎても、より疲れてきてしまうので、うまく自宅での楽しみを見つけて過ごしています。

今は大変な状況ですので、皆様もどうかお身体に気をつけてください。

～誰かに教えたいくなる豆知識～

♪ 使いきった乾電池を衣服などで擦ると一時的に復活する。

♪ 服についたカレーの染みは、天日干しをするだけでキレイに落ちる。

♪ 南極ではどんなに寒くても人が風邪をひくことはない。これは、あまりの寒さのためにウィルスが存在していないため。


♪ ほとんどの銀行に観葉植物が置いてある理由は、万が一銀行強盗に襲われた時に、犯人の身長を目安が一目で分かるようにするため。

♪ 赤ちゃんには元々虫歯菌がなく、虫歯になる原因はキスなどで大人から菌を移されるからである。

まちがいがしの答え

初級編：雲・鳥・こいのぼりの棒の長さ・こいのぼりの目・パンダの手・猫のしっぽ・猫の耳の色

中級編：ちょうちんの向き・雲の位置・赤い鳥の位置・建物の手摺・時計の針・女の子の髪型・チューリップの葉っぱ

 株式会社 澤建築

 SAWA ARCHITECT OFFICE
サワ アーキテクト オフィス

本社

〒501-4517 岐阜県郡上市和良町768番地1

名古屋オフィス

〒461-0004 愛知県名古屋市中区葵3丁目12番7号AMS葵ビル6階A号室

TEL 0575-77-2425

FAX 0575-77-2302

E-mail sawa-kenchiku@proof.ocn.ne.jp

URL <http://www.sawakenchiku.com>



免疫力UP!! 簡単レシピ特集



アクアパッツァ

材料(4人分)

- 白身魚の切り身 4枚
- アサリ お好みで(目安は20個程度)
- ミニトマト お好みで(目安は12個程度)
- ニンニク 1~2片
- オリーブオイル 大さじ2
- 白ワイン 大さじ4
- 水 大さじ4
- 塩こしょう 少々
- イタリアンパセリ 少々

作り方

- ①ミニトマトは半分に切り、ニンニクはみじん切りにする。
 - ②フライパンへオリーブオイルとニンニクを入れてから火にかける。
 - ③香りが出てきたら切り身を入れて両面を焼き、アサリと白ワインを入れ蓋をして、中火であさりの口が開くまで蒸し焼きにする。
 - ④お皿に盛ってイタリアンパセリを振る。
- ★ポイント
パプリカ、ブロッコリー、アスパラ、きのこ類と一緒に煮込めば彩りが鮮やかになります。

わかめときゅうりの梅あえ

材料(4人分)

- わかめ(乾燥) 40g
- きゅうり 1本
- しめじ 1株
- 梅干し 2個
- 塩(きゅうりの塩もみ用) 少々

- 醤油 小さじ1
- みりん 小さじ1
- 酢 小さじ1
- 水 100CC
- 酒 大さじ1

作り方

- ①水に酒を入れ沸騰させたらしめじを入れ再沸騰したら取り出し、ザルにあげておく。
- ②わかめはもどしておく。きゅうりは薄切りにして塩でもみ、しんなりしたら水洗いしておく。
- ③梅干しの種をとり、粗めにたたく。●を合わせたものに梅干しをいれ混ぜる。
- ④ボウルにしっかり水気をきったしめじ・わかめ・きゅうりを入れる。
- ⑤③をかけて和える。



チーズケーキ

材料(18cm丸型分)

- クリームチーズ 200g
- 砂糖 60g~80g
- プレーンヨーグルト 200g
- 卵 2個
- 薄力粉 大さじ3
- 無塩バター 20g
- レモン汁 大さじ2

作り方

- ①オーブンを180℃で余熱する。
- ②大きめのボールにクリームチーズを入れてなめらかになるまで泡立て器で混ぜる。固い時は600wで30秒加熱する。
- ③砂糖を入れよく混ぜる。混ぜたら、ヨーグルト、卵、薄力粉、レモン汁を入れ、その都度よく混ぜる。
- ④溶かしたバターを入れてよく混ぜ、クッキングシートを敷いた型に流し込む。
- ⑤180℃のオーブンで45分焼く。焼きあがったら粗熱を取って冷蔵庫で冷やす。

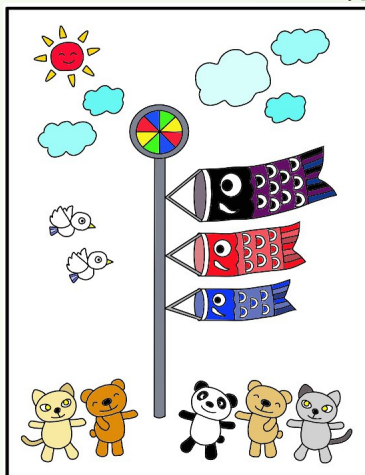
★ポイント

砕いたクッキー10~15枚、溶かしバター40gを敷くと違った食感も味わえます。

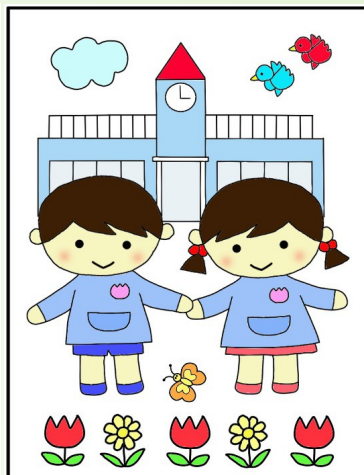
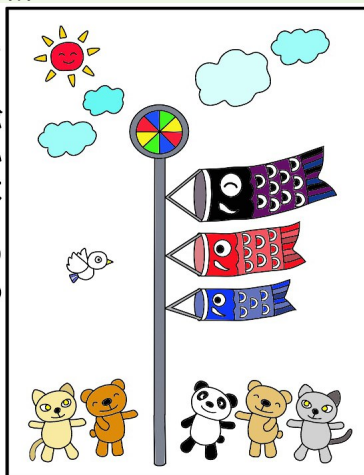
初級編

まちがいさがし♪(答えは表面の右下にあります)

中級編



まちがいは7つあるよ



まちがいは7つあるよ

