

つながるおうちサポートはじめました

月額 2,980円(税込) おうちと家族全員の「困った」を即解決!

■ 給湯器 お湯が出ない スマートフォン 画面が割れた

■ IHクッキング 電源が入らない ゲーム機 子供が落として壊れた

■ 温水洗浄便座 水が出ない ノートパソコン 電源が入らない

水廻り製品はもちろん通信機器もサポート

こんなトラブルが 修理費0円

道具箱訪問 キャンペーン実施中

ドライバーで直せるような
ちょっとした不具合直します
(丁番の調整など)

※OB様及びライフア通信配布エリア内限定
ワンコイン 1回500円(税込)

お知り合いご紹介キャンペーン
お知り合いをご紹介いただき、ご成約されると
ご紹介者様とご紹介先様の双方にプレゼントを
さしあげます!

Instagram @iwatekyohan
LINE友達募集中
@056rvvml
LINEの「友達追加」から、ID検索するか
QRコードをスキャンしてください

リフォーム工事で
Vポイント貯まります

なりれば、いま二めまま、とで要でもり弁無
か2れば息何りト希すり娘い、ですた物當当事
面個い子か使マ望。揚はうあるが、ではも作活校
倒希いは用えトで息げ野感る程、そなるに生には、
で望で2意まのす子物菜じ程度何昔うな日な
すで、が弁なんう逆やがめす。栄かよきいな
です段しせよ。は系多で度何昔うな日な
(泣)全然娘のとお大野りくい
違は1いかけなはは多と
う小つけて場きなははクエスト
のさになも所らいのレト
でいご飯感うふいなで、1ムで
かにをじ1き話で品きので肉が
めすくがで肉が
め。らあミ多きあ

HPは
こちら!

= 24時間365日いつでもつながる安心 =
遅い時間でもサポートセンターに繋がります。

【水沢】 0120-563-194
【一関】 0120-563-101

2025年5月号
ご愛読ポイント!
1000 ポイント!
1ポイント=1円。
30万円以上の工事でご利用いただけます。
現金払いの場合にお使いいただけます。 有効期限1年

Chottoいいかも

■ 簡易ゴミ袋をつくる■

生ゴミや洗面所のちょっとしたごみ入れにも便利♪

■ 野菜室で使う■

野菜くずや土などで汚れやすい野菜室。底に敷くと、野菜室のお手入れがラクになります。また、ケースなどで野菜を分類する際、内側に敷くのも良いですね!

■ 汚れを受け止めたいときに使う■

ホットプレートの油はねも受け止めてくれます! ホットプレートの下に敷けば、テーブルも汚れにくく、使用後はそのまま捨てるだけと、後片付けもラクチンですね♪

作り方

- 紙の下1/3程度を折り、裏に返して縦に三等分し、内側に向かって左右を折る。
- 三つ折りした左側を、右側の下の折り返した部分に挟み入れる。
- 上下をひっくり返し、下の両角を三角に折って、尖った部分を上方のポケット部分に入れ込めば完成!

令和の運動会あるある?
と友な校約運動会はスボーツの秋のイメージですが、最近は5月開催が増えていて、達った今は春に開催しているようですが、また、午前中で競技が全て終わり、記憶に残っていきます。お弁当を作り食べる手間が少なくなっているようですが、親に残っていきます。楽しいですが、校庭で家族や子ども時代の思い出

ライフア通信

2025年5月

岩手共販(株)

リクシル
LIXIL
リフォームショップ
<https://www.iwakyo.co.jp>

【水沢】
奥州市水沢佐倉河字天井町2-2
TEL: 0120-563-194 (0197-22-2040)
FAX: 0197-25-3180

【一関】
一関市山目字中野51-4
TEL: 0120-563-101 (0191-34-4332)
FAX: 0191-34-4334

■建設業許可
岩手県知事許可(般-2) 第60119号
■建築士事務所登録
奥州建築設計事務所 第う(2608)3507

○二級建築士
○建築物石綿含有建材調査者
○福祉住環境コーディネーター2級
○耐震診断士
○住宅収納スピシャリスト
○整理収納アドバイザー2級
○岩手県高齢者向け住宅リフォーム相談員
○愛犬家住宅コーディネーター
<住宅リフォームエキスパート>増改築相談員

住宅リフォーム
新築
塗料・塗装機器

まちがい探し

ママのひとりごと

左右のイラストで違う箇所が5つあります。右の表から間違いの多いエリアをアルファベットで答えてください。

Coかつおのたたきハンバーグ

細かく切ったかつおのたたきをヘルシーなハンバーグに! 豆腐を混ぜることで、ふわふわの食感が楽しめます。

①かつおのたたきを細かく切る。豆腐はキッチンペーパーを巻いて電子レンジに2分ほどかけ、水気を切る。

②リーフレタスは手でちぎり、カブは皮をむいて薄切りにする。ブロッコリースプラウトは根を切る。

③①と小ネギ、めんつゆ(大さじ1)、片栗粉(小さじ1/2)をよく混ぜて4等分にし、俵型にする。

④フライパンにごま油を熱して③を焼く。

⑤鍋に残りのめんつゆと片栗粉、水を加えて混ぜ、弱火でとろみがつくまで火を入れる。

⑥器に②と④を盛りつけ、⑤をかける。

材料 (2人分)

- カツオのたたき…100g、木綿豆腐…1/2丁、小ネギ小口切り…大さじ3、めんつゆ…大さじ2、片栗粉…小さじ1、ごま油…大さじ1、水…60ml
- リーフレタス…2枚、カブ…1/2個、ブロッコリースプラウト…1/4パック

