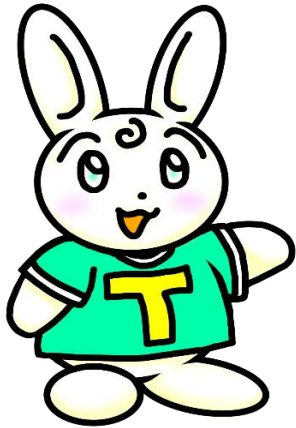


# Green Life

暮らしにゆとりのエッセンス

## 5月号



それでは今月もよろしくお願いたします。

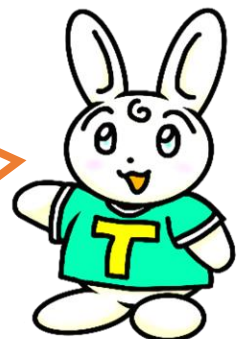
こんにちは、ベイビースタイルホーム社長、羽田忠正です。  
暖かい日が増えましたね。晴れた日は外へ…と思いつつ、黄砂や花粉の量に尻込みしつつな今日この頃です。連休中に鯉のぼりを出すと、興味津々な子どもたちを眺めながら、初夏を感じております。  
全国的な感染症が、少なくなってきたといえまだまだ油断できませんね。感染を広げないため、そして自分の身を守るためにもマスク着用と消毒、手洗いうがい、三密を避ける事を引き続き気を付けていきましょう。

今月のおすすめ

### 柄物クロス



ワンポイントに柄物クロスを使用する事で、印象深い仕上がりになりますね☆



先月号のレシピ『万能ねぎ&生姜甘辛ソース』を使用したレシピです！

## ☆材料(4人分)

白いご飯……………4膳分  
 鶏ささみ……………6本  
 塩コショウ……………少々  
 湯……………200cc  
 酒……………大さじ1  
 ゆでたまご……………4個  
 三つ葉……………少々  
 万能ねぎ&  
 生姜甘辛ソース…1と1/2カップ

## ☆作り方

- ①万能ねぎ&生姜甘辛ソースを作る。
- ②ササミは筋を取り、塩コショウで下味をつける。小鍋に湯と酒を入れ沸騰したら下味をつけたササミを入れる。
- ③吹きこぼれないように火加減を調節しながら蓋をし、3分火にかける。その後粗熱が取れるまでそのまま置く。
- ④半熟に仕上げたゆでたまごは、殻を剥き、温かいうちに万能ねぎ&生姜甘辛ソースに漬ける。
- ⑤③のササミを手で裂いて、万能ねぎ&生姜甘辛ソースで絡め、味を染み込ませる。
- ⑥温かいご飯に⑤のササミと④のゆでたまごを半分に割って盛り付け、万能ねぎ&生姜甘辛ソースをかけ、三つ葉を乗せる。

とよぴんシェフのワンポイント！



茹でた玉子&ササミであっさり☆ネギショウガとニンニクのタレが白いご飯に良く合う、高たんぱく・低カロリーの親子丼だよ♪

万能ねぎ&生姜甘辛ソースは、用途がたくさん！サラダのドレッシングや煮卵の漬けソース・しゃぶしゃぶのタレ・湯豆腐…色々な料理に使ってみてね☆

## 次男の謎



夜中にどう移動してるんでしょうね…

## 日常あるあるネタ

我が家の日常の一コマを見やすく漫画風にしてみました！もし、「うちもあるある！」と笑っていただけたら嬉しいです！

### 登場人物紹介☆

父



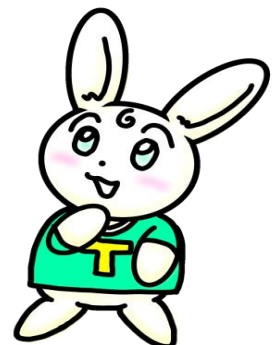
母



長男



次男



BBBY  
STYLEHOME

ベイビー・スタイルホーム  
有限会社 東洋インテリア