

# 今月のインテリア ～ 素敵に目隠し～

キッチンやリビングの棚にちょっとした目隠しがあると、中のごちゃごちゃした物が隠れて、お部屋がとてもしっきりして見えます。素敵に目隠ししてみましょう。

## ■カラーボックスを目隠し

3段のカラーボックスは収納しやすく便利。布の片側の端を、突っ張り棒が入る大きさに縫って輪にし、そこへ突っ張り棒を通してカラーボックスの一番上に取り付けます。お部屋の雰囲気にあった柄を選ぶと素敵です。カラーボックスを横にする場合は、突っ張り棒にカフェカーテンを通すとフェミニンな雰囲気にになります。

れいに隠れます。全面布で隠してしまうと暗い感じになる場合は、中央を紐などで結んでみましょう。中の食器も少し見えて、中央にギャザーがよるので可愛くなりますよ。



## ■食器棚を目隠し

重ねたお茶碗などが見えてごちゃごちゃしがちな食器棚も、素敵に目隠ししてみましょう。布を扉のガラス部分よりひとまわり大きいサイズに切ります。四隅を扉の裏側から押しピンでとめます。表から見ると、ガラス越しに布が見えて、中のごちゃごちゃした食器がき

## ■のれんが便利

上から下まで隠したい場所は、布ののれんを掛けてみましょう。突っ張り棒で簡単に掛けられます。季節によって柄を変えても素敵ですね。キラキラと光る紐ののれんは洗練された雰囲気に、夏はすだれも涼しそうです。

# 今どきのリフォーム事情 ～ デザインするリフォーム～

リビングやお部屋等のリフォームを考える時、イメージして欲しいのはどんなデザインのお部屋を望むか?と言うことです。あなたはどんなお部屋をイメージしますか?

## ◆人気のデザインの種類

### ・モダン

シンプルで直線的でデザイン製が高いのが特徴です。色も白、黒、グレーなどの無彩色でまとめることが多く、洗練された大人の雰囲気を持った空間を楽しめることでしょ。

### ・ナチュラル

自然の素材の良さを取り入れ、木肌の色合い、質感を生かした空間をつくることで、明るく温かみのある雰囲気の空間になります。

### ・エレガント&クラシック

曲線的で美しい装飾が施されたデザインです。色目も薄く、女性らしいデザインのエレガントに対し、濃い色目を柱や床、窓枠などに取り入れ、トラディショナルな雰囲気を感じるクラシック。どちらも大人だからこそ落ちつけるセレクトな雰囲気が特徴です。

## ◆デザインを考えるメリット

### ○自分好みの空間で生活できる

人生経験を積んだ今だからこそ分かる、自分好みのスタイルというものがあります。心地よい好みの空間を演出してみたいかがででしょうか。

## ★インテリアもデザインの一つ

インテリア(家具やカーテンなど)もお部屋のデザインに合わせて選ぶことで、より統一感があり満足感の高いリフォームとなるでしょう。予算を組む段階から、インテリアも含めておくことをおすすめします。



# たのしいこどもLife



## 子供部屋の片付け

明日の準備。「あれ、どこいったかな?」と慌てて探すことはありませんか? 子供部屋もプリントなどはすぐに取り出せるように、きちんと整理しましょう。

## ◆きれいに片付けると、机に向かえる

きれいに片付いたお部屋が気持ちがいいのは、大人も子供も一緒です。そして、気持ちもしゃんとなって、机に向かう気持ちも改まります。勉強しやすい環境を整えるには、まずお片付けですね。一度にすると大変なので、できるところから少しずつ整理して行きましょう。

## ◆プリントやノートの収納は

小学校に上がったなら、プリントやノートなどがたくさん増えて、あっという間に机の上が、ぐちゃぐちゃになってしまいます。プリント類はまとめて一つの引き出しにしまいましょう。ノートはファイルボックスに立てて収納すると

便利です。ファイルボックスごとに色を分けて、学校で使う物と家で使う物、習い事などで使う物など、色ごとに収納すると、一目でわかります。

## ◆鉛筆立てを作って収納

牛乳パック3つを全部下から15cmくらいのところで切り、3つを両面テープでつなぎ合わせます。外側をきれいな包装紙や布で貼ると、手作りの収納グッズになります。えんぴつやものさし、ホッチキスなどを入れるのにとでも便利です。自分で手作りのものは愛着があるので、大切に使います。机の上が楽しくなると、勉強もはかどります。

ただ、大声で「片付けなさい!」と叱るだけではなく、きちんと整った環境なら勉強も楽しくなるということを教えてあげましょう。鉛筆立てと一緒に作ると楽しいですね。

# 焼きサンマの pasta みんな! ごはんにするよ★

## 材 料【4人分】

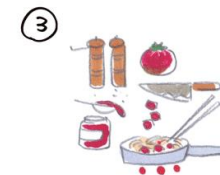
・サンマ	2尾	・パスタ	300g
・トマト	1コ	・塩こしょう	適量
・トマトソース	大2	・オリーブオイル	適量
・玉ねぎ	1/2コ	・塩	小1
・ニンニク	1片		



塩焼きしたサンマの身をほぐす。その間に、塩を加えたたっぷりの湯でパスタを茹でる。



オリーブオイル、スライスしたニンニクをフライパンで熱し、香りが立ってきたらみじん切りの玉ねぎをしんなりするまで炒める。



ざく切りしたトマト、①のサンマの身、トマトソースを加え、塩こしょうで味を整えてできあがり。