今月のインテリア ～ お風呂を快適空間に ～

一日の疲れを癒してくれるお風呂。心地よい空間にしたいですね。
素敵に飾って快適なバスタイムを楽しみましょう。

■ウォールステッカーで楽しく

お風呂の壁に、ウォールステッカーを貼ってみましょう。魚の模様や森林の風景、素敵なタイル模様など、お好みのステッカーを貼ると、バスタイムが楽しくなります。簡単に剥がせるので、借家でもOKです。浴室用なら防菌、防カビタイプなので安心です。

■グリーンを置こう

観葉植物などのグリーンを置きましょう。お風呂の隅にひとつ置くだけで、雰囲気が変わります。湿気を好むアジアンタムやシダは育てやすくて、お風呂にはピッタリです。どこでも育つポトスも強いので安心です。
フェイクグリーンがおすすめです。汚れたら水で洗うこともできるので、気楽に楽しめます。突っ張り棒をして上から垂らすとモデルルームのようで素敵ですよ。

■小物は吊り下げて

シャンプーやリンスなどは直接床に置くと、底がヌルヌルして不潔です。お風呂のタオル掛けに、シャンプーボトルをひっかけて収納したり、つっぱり棒にS字フックでかごをつるして、その中に収納しましょう。リゾートホテルなどにある、バスタブラックもおすすめです。リゾート気分を楽しみましょう。

今どきのリフォーム事情 ～ タイルを使う ～

最近は、新築のお家にデザインでタイルを使うお家が増えています。
リフォームにもタイルを取り入れてみませんか？

◆室内にタイルを貼る

タイルというと、以前はお風呂に貼るのが一般的でしたが、最近では室内のインテリアとして使う方が増えています。例えば、玄関の床だけでなく、壁にもタイルを貼ったり、リビングの一部にタイルを使ったり、飾り棚（ニッチ）の中にタイルを貼るなど、家の中の色々な所にアクセントとしてタイルを使うことができます。
クロスだと、変化のない仕上がりになりがちですが、タイルを使うことによって、インテリアがオシャレに仕上がります。

◆実はお手入れしやすいです

目地のイメージから、お掃除を気にされるタイルですが、タイルの表面はガラス素材です。どんな汚れがついても、落とすことができます。目地の汚れが目立つのが気になる方は、目地の色を濃い目にするなど、色を変えると、汚れも目立ちにくくなります。また、最近では、汚れの付きにくい加工の施してある目地もあります。

◆調湿効果のあるタイル

最近、リビングなどによく使われるのが、調湿効果のあるタイルです。
タイル自体が湿気を吸収したり、乾燥していると放出してくれるので、お部屋を快適にしてくれます。また、においや有害物質も吸収する効果があるものもあります。インテリアとしても、高級感があるので人気です。

たのしいこどもLife

楽しいおやつ作り

何も予定がない日は、子供と一緒におやつ作りなどはいかがですか？

◆思い出に残るおやつ作り

子供と一緒に作るとなったら、粉が散ったり、洗い物が増えたりとイライラするかも知れませんが、子供にとって「お母さんと一緒に作る」という課程がとても大切なのです。粉まみれになって作ったお菓子とその時間は、きっと温かい思い出となって子供の心に残ることでしょう。

◆サクサククッキー

ホットケーキミックスを使うと、クッキーも簡単にできますよ。早速作ってみましょう。
ホットケーキミックス１５０ｇ　卵１/２個
砂糖２０～３０ｇ　オリーブオイル３０ｃｃ
全部合わせて混ぜるだけ。棒状にしてラップでくるんで冷蔵庫で少し寝かせます。端から切って形を整えて、１８０℃に予熱したオーブンで１５分焼いたら完成です。

◆アイスバー

１００均などで売っているアイスバーメーカーで、簡単にアイスバーを作ってみましょう。
アイスバーメーカーに缶詰のみかんを適量入れて、みかんジュースをあふれないように入れます。そこにスティックをさして、冷凍庫で一晩固めたら完成です。何のジュースで何を入れるか、子供と考えて作っても楽しそうですね。

◆ゼリーも簡単に

市販の果汁１００％のジュース４００～４５０ｍｌにお湯５０ｃｃで溶いたゼラチン１袋を入れます。後は器に入れて冷蔵庫で固めるだけ。
ジュースの量を測ったり、ゼラチンを溶かしたりする過程を子供にしてもらいましょう。
上手にできたら必ず褒めてあげてください。楽しく親子で、おやつを作ってみましょう。

みんな！
ごはんにするよ★

とりつくね

材　料【4人分】

- 鶏ももひき肉　400g
- 玉ねぎ　1コ
- 大葉　10枚
- サラダ油　適量

Ⓐ
- 酒　小1
- 砂糖　小1
- 鶏がらスープの素　小1
- 片栗粉　小1
- 塩　ひとつまみ

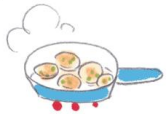
①

玉ねぎはみじん切りにし、レンジで30秒ほど加熱して粗熱を取る。

②

ひき肉、みじん切りした大葉、Ⓐをボウルでよく混ぜ合わせる。

③



一口大の小判型に丸めたら、油を熱したフライパンで両面焼き目が付くまで焼いてできあがり。