

住まいのお役立ち情報

2017年 12月号

冷蔵庫の徹底掃除&冬服保ちテクニック特集

澄み渡る夜空に瞬く星がいっそう美しい季節となりました。いよいよ年の瀬も押し迫り、何かと気ぜわしい毎日となりましたが皆様お風邪などひかれませんよう暖かくお過ごしください。
また来年も、皆様の健やかで楽しい生活のお手伝いができますよう、スタッフ一同努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。



冷蔵庫の大掃除で新年を迎える

年末年始の買い出しは冷蔵庫が食材でパンパンになってしまいますね。
その前に冷蔵庫をキレイに掃除して準備万端にしておきましょう。

8ステップ！お掃除

手順① 安全のため電源プラグを抜く

冷蔵庫が動かせずプラグに手が届かない場合は、冷蔵庫が軽くなって動かせるようになってから。

手順② 冷蔵庫の中身を全部出す

冷蔵庫の中身を全部出して、賞味期限・消費期限切れの食材をチェック、不要なものは捨てます。
肉や魚など傷みやすいものは冷凍室やクーラーボックスに一時避難させます。
不要な食材をためこんでいると冷気の流れが妨げられ、均一に冷えなくなり余分な電力を消費します。
使えない、使わないものは思い切って処分しましょう。

傷みやすい食品には
消費期限が表示されています
安心して食べられる期限です。



弁当、惣菜、
生菓子など

長持ちする食品には
賞味期限が表示されています
美味しく食べられる期限です。



卵、缶詰、
スナック菓子、
清涼飲料水など

注／卵は生（なま）で食べられる期限です。

手順③ トレイやドア棚を取り外して洗う

トレイなど取り外せるものは外して、中性洗剤とやわらかいスポンジで洗いましょう。
汚れがひどい部分には、洗う前に消毒用エタノールをスプレーして汚れを落としてから洗います。

手順④ 庫内のすみずみまで拭き掃除

中性洗剤で庫内のすみずみまで拭き掃除をします。トレイ・ドア棚同様、汚れがひどい部分には洗う前に消毒用エタノールをスプレーして汚れを落としておくと掃除がしやすくなります。

手順⑤ パッキンもキレイにする

扉のパッキンは汚れがたまりやすいので特に注意して掃除しましょう。
隙間には綿棒や歯ブラシなどを使います。

手順⑥ 消毒をする

庫内がキレイになったらトレイやドア棚を戻し、仕上げに消毒用エタノールかアルコールスプレーで消毒します。水気をふき取ったトレイに直接スプレーして、よく乾かすか、乾いたキレイな布に含ませていてねいに拭いて除菌します。

手順⑦ 本体外側の掃除

冷蔵庫本体外側の手あか汚れなどを拭き掃除します。

キッチンは調理中に油を含んだ蒸気が舞うため、冷蔵庫の上に積もったホコリは油っぽくベタッと付着しています。油の拭き掃除が得意なスプレーなどで掃除すれば楽ちん。

手順⑧ 冷蔵庫を動かして、背面や床のホコリ掃除

年に一回は、動かして掃除しましょう。

冷蔵庫を動かす際には、電源プラグやアース線がきちんと抜けているか必ず確認しましょう。

冷蔵庫の下にある前面カバーを取り外し、固定されている調整脚の黒いツマミを回してゆるめ、調整脚横のハンドルを持って、冷蔵庫の前面を持ち上げるようにして手前に引き出します。

掃除が終わったらまた黒いツマミを元に戻してください。

電源周辺のホコリをとりのぞいて、火災予防も大事。



ひと手間で違う、冬服を保つテクニック

● 冬服は脱いだときが大事！

ニットやマフラーから出た綿ボコリは濃い色のコートが汚く見える原因のひとつ。玄関先で軽く振り、ホコリなどをざっと落としてすぐにハンガーへ。また、ウールのコートや毛皮、フェイクファーの服はブラッシングが肝。やわらかい材質のブラシを使い、その日一日で付いた汚れやホコリを落とし毛並みを整えます。カシミア製品や、マフラーのフリンジ部分などは繊細なのでブラシを使わず、柔らかいタオルや布でそとなでます。

● レザー製の服

水で濡らしたタオルを固く絞り、目立たない箇所を拭いてシミにならないことを確認してから全体をなでるように拭きます。最後に専用のクリームを少量、乾いた布に取って塗ると、うるおいが戻ってきます。

● ダウンジャケット

使っているうちに中のダウンが下に寄り、ふっくら感がなくなって保温効果も減少してしまいます。下に寄ってきたと感じたら、逆さまにして振って整えます。生地表面のちょっとした汚れは、洗剤を水に溶かしたスポンジやタオルなどでこすり落とすように拭き取ります。最後に防水スプレーをしておくともホコリも付きにくくなります。

● タイツ

洗う時に柔軟剤を使うと肌触りがよくなり、滑りもよくなるので着用時にも引っかかりにくく、静電気も防ぐことができます。干す時は脱水シワを直すために、履く時と同じように脚の部分に手をいれてシワ伸ばしをします。このひと手間の時に伝線していないかのチェックもできます。

● 時々服を休ませる日を作る

人は汗をかくのでコートやマフラーも湿気を含んでいます。それがニオイの原因のひとつになりますので、使わない日にはベランダに軽く1時間くらい風通ししておくのが良いでしょう。

ニット製品は着用頻度が高ければ摩擦の頻度も高くなり、毛玉ができやすくなるので連続着用は避けます。1日着たら1～3日休ませるなど、ローテーションを組んで着回すと効果的です。



お肉なし! ふわふわサバーク

子供もパクパク♪

サバ缶とお豆腐を使ったお肉0でも食べごたえ満点のハンバーグです★



材料 (10 個分)

サバ水煮缶	1 缶
木綿豆腐	200g
玉ねぎ	1/2 個
パン粉	20～30g
しょうがチューブ	5g
片栗粉	適量

■ <タレ>

しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ2
砂糖	大さじ1

<作り方>

1

豆腐はしっかり水切りしておく。(水切り後160g)
玉ねぎはみじん切りにしておく。

2

ボウルに片栗粉以外の材料を入れ混ぜ合わせ、
10等分し形成したら片栗粉を薄くまぶす。

3



フライパンに油をひき、両面こんがり焼いたら
合わせておいたタレを入れ出来上がりです。

コツ・ポイント

ふんわりしたタネなので片栗粉をまぶしてから焼くのが
コツ!!

これがないと崩れちゃうのでご注意を!

この片栗粉のおかげでタレにトロミが付くからやっぱり
重要!!

玉ねぎは食感のアクセントになるのでぜひ生で!

レモンを絞るのもオススメです。



家でも会議しちゃう♪ の巻

シバヒカルがゆく!



どうなる? 配偶者控除改正

2018 年 1 月から配偶者控除が変わります。

配偶者控除の廃止が論議されていましたが、廃止そのものは見送られ、2018 年 1 月より世帯主の所得からの満額控除 38 万円が適用される配偶者の所得の上限が 103 万円以下から 150 万円以下に引き上げることになっています。

所得税の配偶者控除は 18 年 1 月から適用
自治体に納める住民税 19 年 6 月から適用

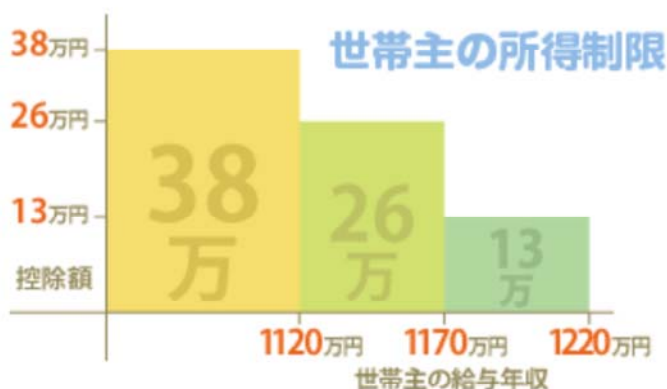
どう変わったの?

これまで 103 万円の壁と言われていた通り、配偶者（妻や夫）の給与収入が 103 万円以下であれば配偶者控除により 38 万円の所得控除を受ける事が可能でした。これが税制改正により、**配偶者の給与収入が 150 万円であれば、これまでと同様に 38 万円の控除を受けることが可能です。**

でも...

世帯主の収入を基準に所得制限が設けられます。

これまでは世帯主が高所得でも配偶者控除が適用されていましたが、世帯主の年収が 1120 万円を超えると 3 段階で控除金額が減額され最終的に 1220 万円を超えると控除が無くなり、高所得世帯に対しては増税となります。



また、103 万円の壁が 150 万円の壁になったとはいえ、配偶者手当（会社による）の支給取消、配偶者自身の所得税、住民税、社会保険料の負担増加といった壁があります。配偶者控除の枠が拡大して仕事をもっとできるようになっても、増えた収入以上の支出の可能性があるのです。配偶者自身の所得税や住民税についてはそれほど大きな負担ではありませんが、気にすべきは社会保険料の 106 万円の壁と 130 万円の壁です。税制改正の目的を考えた場合、これらをふくめてさらなる改革が必要そうです。

ハウジング光正 株式会社
日本合理化住宅協会 (JCCA)

発行責任者：馬場 光正
住所：滋賀県彦根市大堀町 965-11
電話：0749-26-2666
<http://3203.co.jp>
メール：info@3203.co.jp

発行店
情報