

【建匠の主な工事報告】3~4月分	
種別	作業内容
新築	工房新築完成、店舗新築工事中
リフォーム	住宅改装工事完了(4棟)
屋根	樋補修
塗装	外壁塗装、外壁補修
風呂、トイレ 洗面、キッチン	キッチンリフォーム、換気扇交換、 台所水栓金具交換
窓・玄関周り	網戸張替、勝手戸口戸取替、内窓取付
居室	子供部屋間仕切り、和室壁塗替
電気	エアコン電源取付
外構	外構完成(3件)、アスファルト舗装、 境界ブロック・フェンス
修理・その他	解体造成、水道管漏水、蛇口修理、 電動シャッター修理、プロア交換



肉に調味料を
よく揉みこむと
やわらかくなります♪
ネギ塩にリンゴ酢を
プラスで健康的に☆



③ 料理を混ぜ合わせる
お皿に肉を盛り、粗挽き塩胡椒、
味噌にシソ、貝割れ(細切り)を
のせて②のタレをかけて完成!

② 葉味みじん切りにしたネギ、他の☆の材
蒸し焼きにする
① ムネ肉を酒、砂糖、マヨネーズで
揉みこむ。しばらく置いたら
片栗粉をまぶしてフライパンで

つくりかた

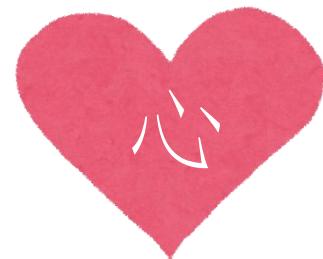
☆タレ		材料(4人分)	
★	粗挽き塩胡椒	砂糖	柔らかムネ肉の塩ダレ
シソ、貝割れ	ごま油	マヨネーズ	2枚
適量	大1	大1	1
適量	大2	小1	1
	1本	大1	1
	小1	小1	1
	適量	適量	適量



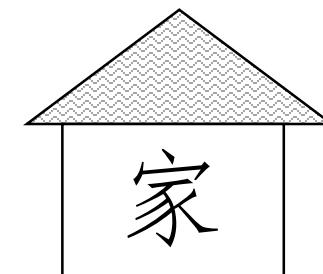
わが家の旬のレシピ



暑いくらいの気温になる日もあり、体調は崩していませんか?
これから梅雨の到来もあるので、天気の良い日は窓を開けて
風を通しましょう!



を
込
め
た



づ
く
り

第77号

有限会社 建匠

