



交通事故にご注意ください！！

最近、新富町内での交通事故が相次いでいます！車同士の接触事故をはじめ、先日は小学生が意識不明の重体になる事故まで発生しました。秋になり、イベントなどで、夜に外出する機会が増えてきています。運転者の皆様は、夜の運転はより一層気を引き締めての運転を心掛け、お子様がいるご家庭は、お子様を連れての外出は十分に周りに気を付けて、お子様から目を離さないよう心掛けをお願いいたします！！

知って **得** する
生活の知恵！！

「食」の知恵

お米のことをもっと知ろう



お米といえば、日本の主食として、国民に長年愛されている食べ物ですね。今回は、生活の知恵第3弾として、ちょっとした工夫で、さらにお米がおいしく食べられる方法をお伝えしたいと思います！！



おいしいお米を長持ちさせるコツ

お米の保存方法は、よく乾燥させた密封容器に入れ、冷暗所におきます。**竹炭**や**備長炭**を入れれば、におい消しと湿気とりになります。

乾燥させた**唐辛子**を入れるのも虫除けにいいですよ。もし虫がわいたら、米を天日干しに。虫に食われた米は水に浮くので、研ぐときに選別できます。よく研いで炊けば問題ありません。



冷やしたご飯はお酒を一振り

食べ残したご飯は、一食分ずつラップに包んで冷凍しましょう。食べる時は解凍せずに**お酒**を軽くひとふりしてからそのままレンジで温めましょう。あらかじめおにぎりにしておけば、持ち運びなどにも便利です。

古米も新米もお米の洗いすぎに注意する

洗米をしていると、どうしても白い濁りが出てしまい、その濁りが気になるものです。しかし、洗米は**2～3回**で充分です。少し濁りが残る程度でも全く問題はありません。お米の大切な旨みが流出してしまうため、洗いすぎは禁物です。

～あなたの暮らしを手助けする会社～

(有)斉田商事

(Facebook)

TEL: 0983-33-0122

FAX: 0983-33-0566

メール: info@saitasyoji.jp

URL: http://www.saitasyoji.jp



毎月開催！

ムスイ料理教室

からのお知らせ！

10月の料理教室は

10月25日(火)、に開催します！

時間: 11時開始

場所: 斉田商事 2階 事務所

どなたでも、参加無料！

参加のお電話お待ちしております♪

