

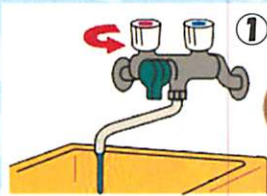
凍結にご注意ください

気温がぐんと下がるこの時期、「凍結してお湯が出ない。」とのご連絡を毎年たくさんいただきます。もしも凍ってしまったら、残念ですが溶けるのを待つしかありません。お湯が出ないだけならまだしも、配管や給湯器が破裂してしまったら取替工事が必要になります。そうなる予想外の出費だけでなく、取替完了までの間お湯が使えず不便が続きます。

日頃から天気予報をチェックして気温が低くなりそうなときは、出来る限りの準備をしておきましょう！

※凍結の心得3か条※

- ① 翌朝の予想気温が氷点下のときは寝前にお湯側のお水をお箸の先くらい出しておく。
- ② 給湯器には凍結防止機能が搭載されています。コンセントは絶対に抜かないようにしましょう。
(※凍結防止機能は水道配管部分の凍結には効果はありません。)
- ③ 凍結してしまっても、直接熱湯をかけたり高温のドライヤーをあてないでください。
(配管や給湯器の破裂の原因になります。)お湯をかける場合はぬるま湯を！
その際は、お湯側の蛇口を必ず開けておきましょう！！



① ちょろちょろ〜と！
水量が少ないので
お湯にはなりません。



② 給湯器のコンセントを
抜くと凍結防止機能が
作動しません。



熱湯は
ダメ！！

③ 破裂しちゃう



シシヤモの 南蛮漬け

【材料】

生姜……………1片
セロリ……………1/2本
玉ねぎ……………1/2個
ニンジン……………1本
シシヤモ……………8本

A

だし汁……………50ml
酢……………50ml
砂糖……………大さじ2
醤油……………大さじ1
酒……………大さじ1
塩……………少々
赤唐辛子……………1本

【作り方】

- ① 生姜、セロリ、玉ねぎ、ニンジンは千切りにする。
- ② フタつきのグリルパンに①を入れ、その上にシシヤモを並べAを流し入れフタをしてグリルで15分ほど加熱する。(グリルパンがない場合は、耐熱皿に入れてオーブンで焼いてもOK。お腹がはじけるので注意してね！)
- ③ ししやもを取り出しバットに並べ、残りの野菜と汁をかけ15分程度漬け込めば完成です。

〈キリトリ線〉

「巷のクイズ」の答え

答え

エズコへのご要望・ご提案

〈キリトリ線〉