

NEWS LETTER



Instagram



Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15 家づくり勉強会
16 家づくり勉強会	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						



日影工務店

2023
4 April



射水市
K様



富山市
I様

新築ご契約ありがとうございます!!

この度はK様・I様お二家族とご契約を結ぶ運びとなりました。K様、I様ともに日影工務店が毎月開催している家づくり勉強会にお越しいただいたのが最初の出会いでした。どちらのご家族様にも小さなお子さまがおられ、打ち合わせの際にスタッフがお預かりして一緒に遊んで待っていただいているのですが、打ち合わせを重ねるうちに、すっかり仲良しになりました(^_^)

これからK様・I様と長く続くお付き合いの中でお子様の成長も、私たちの楽しみになりました♪K様・I様の理想の住まいづくりのお手伝いに携われることに心から感謝いたします。スタッフ一同心を込めて、施工させていただきますのでどうぞよろしくお願いいたします(*'▽')



玄関のとびらは
どの色が
いいかな??

打ち合わせ中は、
折り紙をしたり、
シール遊びをして
待ってるよ



祝★地鎮祭

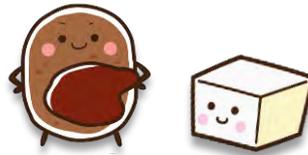
2023. 3. 21



おうち
楽しみだな

YKK & TOTO ショールーム見学

レンジで時短煮込みハンバーグ



材料（2人分）

合びき肉	150g
木綿豆腐	150g
溶き卵	1/2個
玉ねぎ	1/4個
パン粉	大さじ3
塩	小さじ1/4
こしょう	少々
しめじ	1/2パック
刻みパセリ	適量
☆ケチャップ	大さじ3
☆ウスターソース	大さじ1
☆コンソメ	小さじ1/3
☆水	50cc

【作り方】

- ① 玉ねぎはみじん切りにし、しめじは根元を切り、ほぐす。
- ② 袋に合びき肉・木綿豆腐・溶き卵・玉ねぎ・パン粉・塩・こしょうを入れて揉む。
- ③ 耐熱容器に生地を2等分して入れる。手にサラダ油をなじませて形を整える。
- ④ ボウルに☆(調味料)を入れて混ぜる。(ソース完成)
- ⑤ しめじとソースを2等分にして加え、ふんわりとラップをして600Wのレンジで7分加熱したら完成♪

CHILD
REARING

ともに子育て

「子どもの好き嫌い克服方法」



1

味付けを
変化させてみる

「子どもが嫌いな食べ物」と思うと、その食材を食卓に出すことが苦しくなってしまう親も多いのではないのでしょうか。実は、子どもが好き嫌いをしている原因は、味付けかもしれません。「ピーマンがダメなのか」とあきらめる前に、料理の見た目を変えてみたり、味付けに変化をつけてみるのもいいでしょう。



2

子どもと一緒に
料理を作ってみる

子どもにとって、料理をするのは未知なる世界です。それまで食べられた食材でも、昨日食卓で見たときと違う形をしていれば、怖いもののように感じられてしまうことも。例えば、同じトマトでも焼いたものと生のものでは食感も違います。まずは一緒に料理を作ってみて食材のことやどんな調理方法をしているのかを実際に見せてあげることによってイメージが湧きやすいです。



3

子どものことを
よく観察してみる

子どもは大人に比べて言語で表現する能力が乏しいです。「なんで嫌いなの?」と聞いても上手く言葉で伝えられないこともあります。そんな時は子どもの様子をよく観察してみましょう。こういったシーンで好き嫌いをしているのかを観察してみると、意外にもパターンがあることも多いようです。

