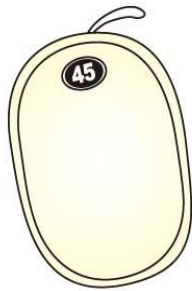


ご存知ですか？ リチウムイオン電池製品の取り扱い

冬に活躍する
電熱ウェアや
充電式カイロにも
使われています！



取り扱いについて注意すること

- ・強い衝撃や圧力を加えないようにしましょう。
- ・過充電による発火を避けるために、充電の際には、安全な場所で行い、完了したらプラグを抜きましょう。
- ・使わないときは、取扱説明書を確認し、安全な場所で保管しましょう。

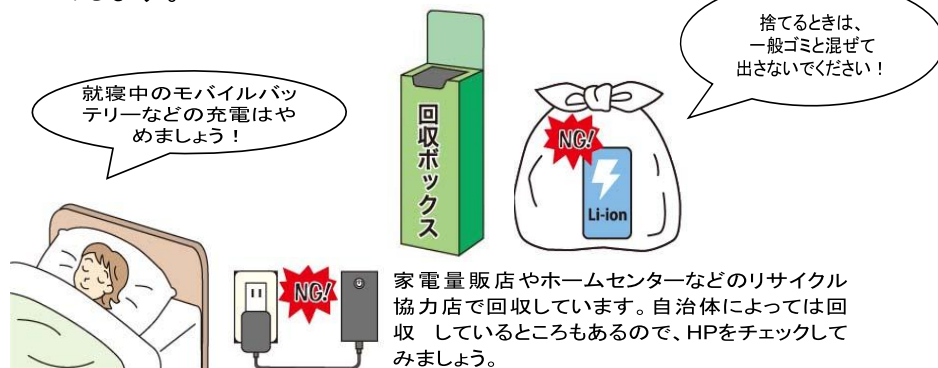
ゴミ処理場やゴミ収集車が火災になったり、電車内でモバイルバッテリーが発火したなどのニュースを見聞きしたことはありませんか？ その原因の一つとされているのがリチウムイオン電池。いろんな製品に使われていますので、その取り扱いについてご紹介します。

●どんな製品に使われている？

スマホやノートパソコン、モバイルバッテリーのほかに、電動アシスト自転車、ワイヤレスイヤホン、ハンディファン、加熱式たばこ、電気シェーバー、コードレス掃除機、デジカメ、ゲーム機など、身近なモノに多く使われています。

●取扱説明書は絶対に捨てないで！

扱い方や注意事項が書かれているので、目を通すことをおすすめします。



捨てるときは、
一般ゴミと混ぜて
出さないでください！

就寝中のモバイルバッテリーなどの充電はやめましょう！



家電量販店やホームセンターなどのリサイクル協力店で回収しています。自治体によっては回収しているところもあるので、HPをチェックしてみましょう。

かんたんレシピ

教えてくれた人...尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。
<https://ryo-ri.net/>

(2人分)

- ・鶏もも肉...1枚、じゃがいも...1個、玉ねぎ...1/4個、黒オリーブ...6粒
- ・はちみつ...小さじ1、カレー粉...小さじ1/2、塩・コショウ・オリーブオイル...適量
- ・イタリアンパセリ...適量



※鶏もも肉は、皮目を強火で焼き固めてから裏に返し、中火で焼くと表面パリッと、中はジューシーに仕上がります。

チキンのハニーカレー風味

カレー粉の香りが食欲をそそる一品！
クリスマスのメニューにもぴったりです！

①鶏もも肉は食べやすい大きさに切り、塩・コショウを振る。じゃがいもは皮をむいて2等分し、くし切りにする。玉ねぎは薄切りにする。黒オリーブは2等分に切る。

②フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎ、じゃがいもを炒めて火が入ったら取り出す。

③フライパンにオリーブオイルを足して鶏もも肉を焼き、火が入ったら②を戻し、黒オリーブを加える。

④③にカレー粉、はちみつを加えて絡めながら炒め、塩・コショウで味をととのえる。

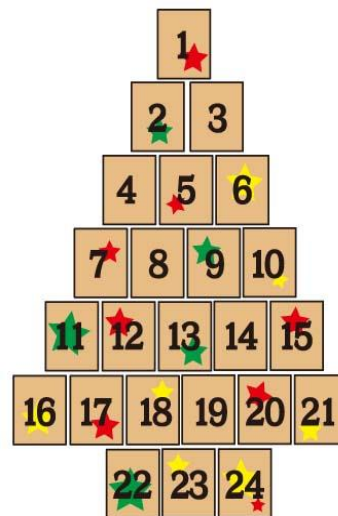
⑤器に盛りつけ、イタリアンパセリを添える。

Easycraft

12月にクリスマスまでの日数を数えながら楽しみに待つアイテム「アドベントカレンダー」。身近にある封筒で作ってみませんか？

■封筒をクリスマスツリーの形に貼るとかわいい！

■封筒のアレンジを楽しもう！



横型封筒や色つきの封筒を使ってもかわいい

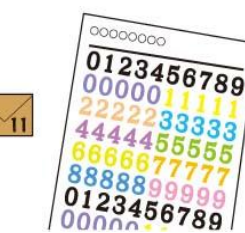
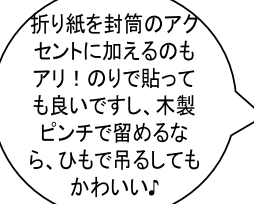


ブラウン色で、ザラっとした手触りが特徴の100円ショップの未晒クラフト封筒を使うと、おしゃれになります。

縦型封筒を適当なサイズに切り、1~24(または25)の数字を書き、飴などのお菓子を入れて、両面テープなどで壁に貼ります。封筒をシールなどで飾っても素敵！数字をランダムにして配置しても面白いですよ！

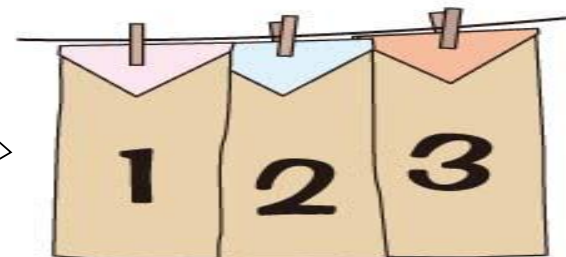


小さいサイズの折り紙に数字を書いて貼るのも良いですね！



100円ショップの数字のシールを貼ったり、丸シールに数字を書いて貼るのもグッド。

封筒に数字を入れるときや装飾にひとアレンジ加えると、より素敵！色やデザインによって、テイストを変えることもできます。

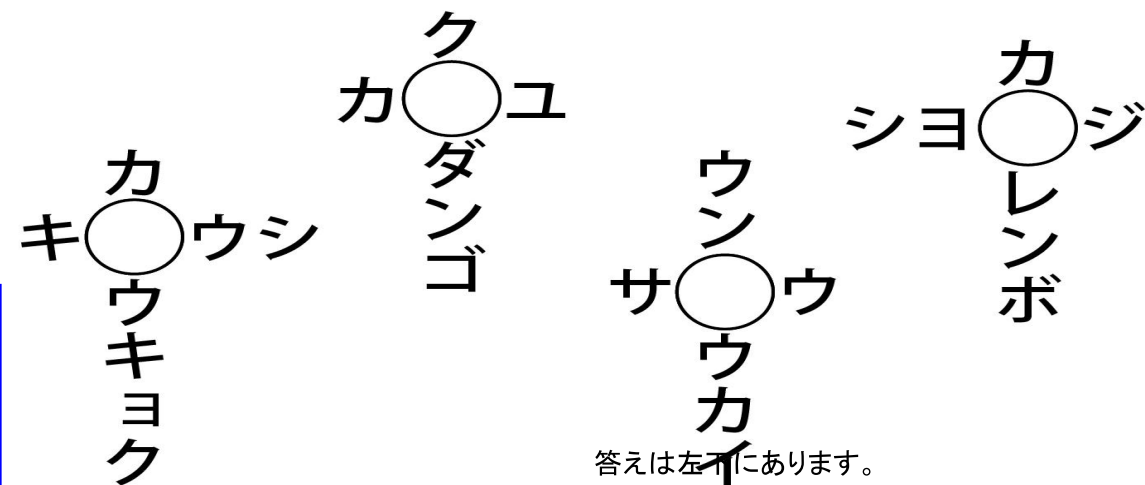


※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

簡単クロスワード



答えは次号にて！
11月号の答え「D」
A→メロン
B→ストローの長さ
C→スプーンの向き
D→花の大きさ・水滴



答えは左にあります。