

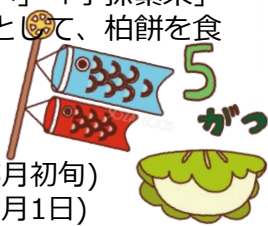
5月「皐月」 May

5月のおすすめ

端午の節句に柏餅

端午の節句に柏餅を食べるようになったのは、江戸時代中期頃。昔から、丈夫で大きな柏の葉は、食べ物を盛ったり包んで蒸したりする器としての役割を持っていました。また柏の葉は、枯葉となっても木から落ちず、新芽が芽吹くまで葉に留まることから、木の神様に守られていると考えられていたのです。

このことから「子が生まれるまで、親は生きる」「家系が途絶えない」「子孫繁栄」などの縁起物のよいものとして、柏餅を食べる風習が広まりました。



ゴールデンウィーク	(5月初旬)
メーデー	(5月1日)
八十八夜	(5月2日頃)
母の日	(5月第2日曜)

母の日とカーネーション

母の日に贈られるカーネーションの花言葉は「女性の愛」や「感覚」「感動」「純粋な愛情」など、色別に花言葉があり、注意が必要な色も！

赤・・・「母への愛」「母の愛」「純粋な愛」「真実の愛」

ピンク・・・「感謝」「気品」「温かい心」「美しい仕草」

黄色・・・「軽蔑」「嫉妬」

深い赤・・・「私の心に哀しみを」

母の日には、赤やピンクがふさわしく、黄色や深い赤は、避けた方が良いでしょう。



★ I's クッキング★

お酒のつまみに。いつもと違う洋風のカツオのたたきです。

カツオのたたき マスタード風味

【材料】

- カツオたたき 1サク
- タマネギ 1/2個
- ルッコラ 2~3株

Aドレッシング

- ・粒マスタード 小さじ2
- ・酢 大さじ2
- ・しょうゆ 大さじ3
- ・ニンニク少々 (すりおろし)
- ・EXオリーブオイル大さじ1
- ・塩少々
- ・コショウ少々
- ・イタリアンパセリ適量



【作り方】

1. カツオは一口大に切り分ける。
2. タマネギは薄切りにして水にさらす。ルッコラはザク切りにする。
3. 水切りした2を平皿に敷き、1を盛りつける。
4. 粒マスタード(分量外)とイタリアンパセリを飾り、Aのドレッシングを添える。

お家のこと、リフォームのこと、悩んでいるお友達がいっぱいましたぜひこのわくわく通心を見せてあげてください

毎月1回発行 発行編集責任者 今田 新二

二級建築士・宅地建物取引主任者・住宅ローンアドバイザー

I's アイスクホーム 〒433-8119浜松市中区高丘北3丁目1-17

お問合せはこちら 電話 053-414-0825

メール imada@is-h.jp URL <http://www.is-h.jp/>

ライン@
はじめました♪
お友達になってね

