

～小さな工事から新築・増改築までお応えします!～

住まいる武井です😊

タイムズ vol.49



こんにちは、住まいの武井です!
いつもありがとうございます。
2008年も初心のころ忘れず“の精神で”地域のみなさまに
お役に立てるようがんばります♪

標準世帯は一人暮らし?

これまで、「夫婦+子供」の世帯を「標準世帯」と呼んでいました。
しかし、今年にも「一人暮らし」世帯数が「夫婦+子供」世帯数を上回る見通しだと報告され、社会の基本である「標準世帯」が変化しようとしています。
「夫婦+子供二人」が半数以上を占めた高度経済成長期。標準世帯の「標準」とは、単に家族構成を示すだけでなく、「結婚→出産→子育て」という人生が標準的だという意味も含まれていました。現代、人生や住まい方は多様化しています。すると、その器である「住宅」も変わらざるをえなくなります。
都心のマンションは、一人または少人数世帯を標準にしたタイプが増加し、広い家を求める「夫婦+子供」世帯は郊外へ・・・。
もちろん、未婚者の一人暮らしが増えているのは事実だが、高齢者の一人暮らしが急増していることも覚えておかななくては・・・。



かんたんクッキング

豚ヒレ肉のんにく風味揚げ



材料 4人分

豚ヒレ肉 300g
(オイスターソース、しょうゆ、酒各大さじ1
砂糖小さじ1 おろしにんにく1かけ分)
そら豆(正味100g)

▼衣

卵 1個
片栗粉 大さじ6
ごま油 大さじ2

●油

作り方

- 1 豚肉は1cm厚さに切り、オイスターソース、しょうゆ、酒、砂糖、おろしにんにくをよくもみ込む。
そら豆は薄皮をむく。
- 2 衣を作る。卵を溶きほぐし、片栗粉、ごま油を順に加えて混ぜる。
- 3 揚げ油を170℃熱し、(1)の豚肉に衣を薄くつけて入れ
浮いたら上下を返しながらかけてきつね色にカリッと揚げる
- 4 残った衣にそら豆を入れてからめ、揚げ油に2～3粒ずつ
まとめて落とし入れ1～2分かけてカラリと揚げる。
肉と合わせて器に盛る。

〒332-0003 埼玉県川口市東領家5-13-2

お問合せ TEL 048-223-4774 FAX 048-226-5355

HP <http://www.takei.co.jp>

E-mail: takei-co@cablenet.ne.jp

