

～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

vol. 64

いつもお世話になっております。武井工務店です。
今年も例年よりも早く梅雨入りしてしまいましたね・・・
お天気も不安定だったり気分も下がりがちですが
気持ち切り替えてアゲアゲでイキマシヨウ！

また、東北地方太平洋沖地震におきまして
ご遺族の皆様に対し、深くお悔やみを申し上げます。
改めて被災地で生活を送られている方々におかれましては、
一日も早く普段の生活へ戻れますよう、
皆様のご無事を心よりお祈り申し上げます

6月・7月の予定 武井工務店 × Takei-home

6/25 (土) 26 (日)

Y邸様 構造見学会開催 (完全予約制)

ウラのチラシご覧下さい！

7/3 (日)

某小学校にて木工教室

7/9 (土) 10 (日)

川口市榛松にて F邸様 構造見学会開催

おすすめ簡単レシピ 野菜たっぷりたこライス

材料4人分

ごはん	茶碗4杯分
豚挽肉	200g
じゃがいも	2個
玉ねぎ	1個
トマト	2個
アボガド	1個
レタス	4枚
スライスチーズ	適量
めんつゆ	大さじ5～6 (濃縮3倍のものそのまま)
塩・こしょう	少々
ケチャップ	適量

作り方

- ① 玉ねぎはみじん切りにする。
じゃがいもを細かいさいの目切りにして
電子レンジで5～6分加熱する。
(串でさして硬い場合は調整しながら加熱)
トマト、レタス、アボガドも小さめに切る。
- ② フライパンで挽肉とみじん切りにした玉ねぎ
を炒め、火が通ったらじゃがいもを入れて
塩・こしょう。めんつゆを加えて水分がなく
なるまで炒める。
- ③ ご飯を皿に盛り、②・チーズ・レタス
トマト・アボガドの順にのせ、ケチャップを
かけたら出来上がり♪

*お好みでマヨネーズ、サルサソースも美味しい



野菜もたっぷりお子さまにも
食べやすいたこライスは人気です！