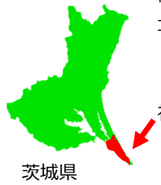
HIRAI

月刊 2023年6月号 NO.188

現場便り ～某石油化学製品工場

▲ 目木所長

ご安全に！茨城県にある、某石油化学製品工場の定修工事の現場です。工事内容は、タンクやタワー、熱交換器等のマンホール・カバーの開放・内部清掃などで、5/12より本格的に作業を開始し、雅工業さん、シンセイプランテックさんご協力のもと、各所分担して進めています。



カバーの開放はほとんど終わり、今は内部清掃や点検に入っています。今から各所復旧が始まると少し忙しくなりそうです。設備トラブルや天候による工程の遅れ等、色々ありますが、焦らず安全作業で最後まで無事故・無災害、安全第一で頑張ります！

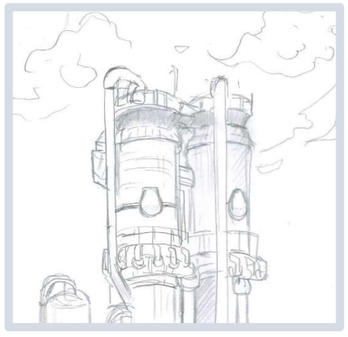
★神栖市マメ知識★

魅力度ランキング等では
最下位争い常連のイメージの茨城県ですが、神栖市には意外に色んな日本一があるのだとか!?
それは･･･

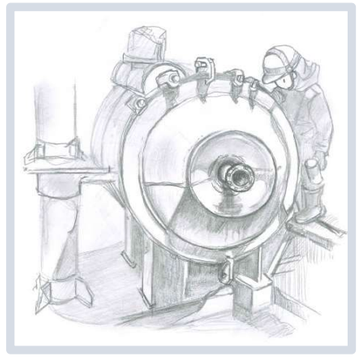
★ピーマン生産日本一！
★若松、千両（正月飾り用）の生産日本一！
★日本初の洋上風力発電設備
などなど･･･。というわけで、
頑張れ！神栖にいる目木さん！

※今回は写真撮影NGのため、類似の作業等、イメージイラストにしております。

▼工場外観(の一部)



▼雅工業さん　カバーの開放



▼シンセイプランテックさん　カバー復旧

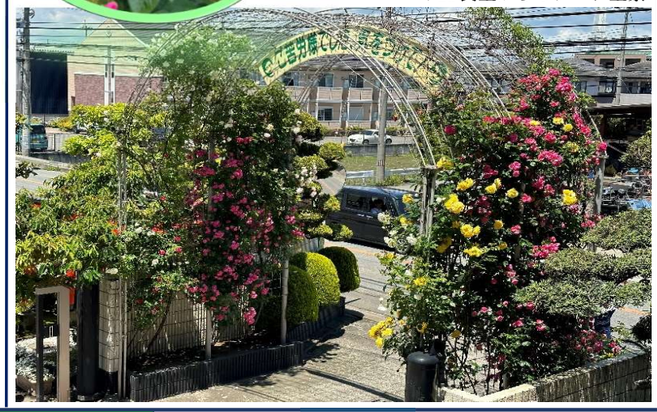
事務所通信 ～平井バラ園～

５月、バラの季節がやってきました。今年も工場のバラ達が一斉に咲き揃い、見事な景色を見せてくれました。photo by 椋野さん♪
そろそろ見頃も終わりですが、秋頃までは少しづつ咲き続けてくれます。

男性の皆さんも
時にはゆっくり花を
眺めてみては！？
意外と癒されるかも

▲玄関のアーチを中から見上げて

▼2F食堂からのアーチ全景



HIRAI'S KITCHEN Vol.16 ~出来れば夕方にお召し上がりください(右記事を御参照のこと）～

きゅうりとセロリのサラダ
～シャキシャキ感を味わいましょう～

【材料(2人分)】きゅうり1本 /　セロリの茎1/3本/オリーブオイル大さじ1/　酢大さじ1/2/塩小さじ1/3　こしょう少々
【作り方】①きゅうりはへたを切り、縦半分に切って幅2～3mmの斜め切りにする。セロリは太ければ縦半分に切り、幅2～3mmの斜め切りにする。ボールにドレッシングの材料を混ぜ合わせ、きゅうりとセロリを加えてあえ、器に盛る。

グレープフルーツとレタスのサラダ
～さっぱりと軽い美味しさです～

【材料＆作り方(4人分)】
①レタス(大)1/2個は食べやすい大きさにちぎり、グレープフルーツ2個は皮をむき、薄皮も取る。
サラダ油大さじ3、酢大さじ1と1/2、塩、こしょう各少々を混ぜ、レタスとグレープフルーツをあえる。

フレッシュオレンジティー
～国産のオレンジを使用します～

【材料(2人分)】
紅茶の葉(ダージリン)
大さじ1 / オレンジ　1個
【作り方】①オレンジはよく洗い、飾り用の輪切り切り分る。残ったオレンジは果汁を絞り、器に等分に入れる。
②ポットに紅茶の葉を入れ、ふたをして2～4分蒸らす。茶葉が開いたら、1の器に等分に注ぎ、オレンジの薄切りを入れる。

編集後記 ６月２日は「裏切りの日」信じてたのに…という女子続出？！

日差しが強くなると気になるのが紫外線。食べると日焼けしやすくなる食べ物があるのをご存じでしょうか。
それは「ソラニン」という物質を含む食品でレモン・オレンジ・グレープフルーツなどの柑橘系やキュウリ・セロリなど。どれもお肌や夏バテ解消の強い味方ですが、接種後6時間くらいは日焼けしやすくなるそうです。
なので、食べるなら夕食がオススメ。ちなみに6月2日は本能寺で信長が自害した日。最後に残したのは「是非に及ばず(仕方がない)」という諦めと後悔の言葉でした。いや、普通はそんなに潔く諦められないですから!!　女子の美の探求は永遠に続くのです……。