

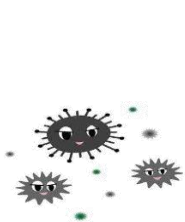
1 R3年



ハロー薬局だより

～ジメジメの夏～

7月ともなれば、6月よりさらに3度以上高くなるので、**湿度+温度の組み合わせ**で何が起こるかといえは、カビ!



カビにとっては絶好の繁殖条件が揃っています。カビはアトピー性皮膚炎や喘息などのアレルギー疾患の原因にもなり、中にはカビ毒をつくる種類のカビも存在します。またカビはダニのエサになるので梅雨の時期に湿気対策を行いカビを防止することは衛生的に生活をするために大切です。

カビを防ぐには、結露などの水分をこまめにふきとったり、雨の日でも換気をして、空気の通り道を作りましょう!

ハロー薬局

～営業時間～

月・火・水・金

午前8:30～午後6:30

木 午前8:30～午後4:30 土 午前8:30～午後12:30



今月のレシピ ～桃の淡雪ムース～

パールアガー(ゲル化剤) 15 g
グラニュー糖(砂糖) 25 g
牛乳 400 ml
練乳 35 ml
生クリーム 25 ml
モモ 2個



- ①皮をむいたモモを1つはミキサーにかけ、もうひとつは一口大にカットする
- ②ボウルにグラニュー糖とパールアガーを入れてよく混ぜる
- ③②に牛乳を少し入れよく混ぜたら残りの牛乳、練乳、生クリームを加える
- ④③を火にかかけ70℃になったらミキサーにかけたモモを入れ、80℃になるまで熱する
- ⑤粗熱がとれたら一口大のモモを入れた容器に流し、冷蔵庫で冷やし固める

🍑出来上がり🍑