



勝負の会議 15分前到着めざそう



9月です。休み気分を残しつつ、仕事モードへ切り替えを急いでいる方も多いでしょう。会社など、人が集まつて仕事をするのに欠かせないのが会議。情報技術が発達しても、互いの顔を見て議論する場は大事です。

そんな会議、余裕をもつて挑みますか？ 余裕は信頼と仕事をの精度向上につながり、周囲を気遣うことができます。

たスマートフォンを落とす始末。資料を渡されて説明を受けた間も、呼吸を整え汗を拭くの

がやっとの様子でした。大プロジェクトのプレゼンなど、ここが勝負という会議なら、

15分前には到着したいもの。考えを整理したり、準備中の進行役を手伝つたりできます。せめて上司より早く行きましょう。役職が上がるほど会議が増え、連続することもありますが、事前に進行役に遅れる可能性があると伝えておくのも手です。

会議にも席次があります。出入り口から一番遠い所が上座。進行役を中心に行きの高い順に座ります。下座は出入口付近です。原則とはいって、知っているのと、成り行きで座るのとでは挑む姿勢が違つて見えます。(ビジネスマナー講師)

美月 あきこ

お役立ちグッズ

冷蔵庫に野菜、腐らせ経験は誰にも。腐るのはすエチレンガス、そして度のせいだと、エチレンガスを保有袋は、気性に優れず、また水で腐す。これら保存容器「グリーンフード」が、米国で人品メーカー、クソーからされた。蓋部分に通

はじめの一歩 これからの季節に使えるスパイスをそろえる

特徴

清涼感のある芳香で煮込み料理の風味づけに。パウダーは肉を焼く前にすり込むと臭み消しに

料理: ポトフ、ミネストローネ

ローリエ



特徴

古代ギリシャでは「食欲の象徴」。カレーの風味の核

料理: ニンジンのいため物、クミンライス

クミン

やってみよ 15分でかんたんスパイ

～クミンの香りで食欲増進～
牛肉とバブリカのクミンいため



作り方

1. 薄切り牛肉(150g)を一口大に切り、酒としょうゆ(各小さじ1)と片栗粉(小さじ1/2)をもみ込む。タマネギ1/4個を薄切り、バブリカ1/2個とピーマン1個は一口大に切る

2. フライパンにサラダ油(大さじ1)を入れて弱火で熱し、クミン(小さじ1+1/2)を入れ香りが出たら、1を入れて中火でいためる。

しょうゆ(小さじ2)、塩と粉のレッドペッパー(各少々)をふって混ぜる



ポイント:
クミンは焦がさないよう注意

(注) 材料は2人分。レシピは飯沼敬子さん作

作り方

1. サヤイミニト

2. ボールダー(パー)を加え

3. 2にさクスピを加え

ボイチギ

生活美人

