

よくある
失敗

ゆでる前に青菜を
切ってしまった!



これで
解決!



●青菜をゆでた後取り出さず
に、ゆで湯ごとざるに上げ、
水をかけて冷まします。

よくある
失敗

ひもがねじれてしまう！

あれ？



これで
解決！

● ひもがねじれたら、縫い直します。
● 失敗しないためには、縫う前にまち針
でとめて、ひもの位置を決めることです。し
つけをかけた後、実際に手に持ってみて、ひも
の長さや位置をもう一度確認しておきます。

