

# ときわだよい

## 収穫祭

H29.12月号 JAぎふ常磐支店  
TEL(058-231-0695)

11/2(日)に開催しました!!

農家の方が野菜を出品して下さい。たくさんお客様にお越しいただきまして!!

豚汁やお餅は、おかわりされる方もたくさんみえました!!  
女性部の皆さんの手作り五平餅は、朝から行列ができて、あという間に完売でした!! 大盛況でした!!  
地域の皆さん、ご協力ありがとうございました!!



## 学校と地域の夢がこり、ふゆあいの事業

『ときわふゆあいの』

11/3(月)に常磐小学校の子ども達が下城田町の柿畑で柿の収穫体験を行いました!

農家の方から岐阜の柿について話を聞いて、協力して収穫できました!!  
一生懸命、大きな色の良い柿を見つけていました!!



## 家光レシピ紹介

### ①エノキタケと細切り野菜の吸い物

(材料4人分)

エノキタケ 小1袋	ニンジン 1/2本	しょうゆ 小マシ1/2
ミズナ 2株	だし汁 4カップ	塩 小マシ1/2

- ①エノキタケは根元を切って2等分し、ほぐす。ミズナは5cmに切り、ニンジンも5cmの千切りにする。
- ②鍋にだし汁をひき煮たら、ニンジン・エノキタケを加え、もうひと煮たらしめる。
- ③ニンジンがやわらかくほぐしたら、しょうゆ・塩で味をひとひき、ミズナを加えて仕上げ煮で完成☆

※ぜひ、家光を読んでみてはいかがでしょうか?

〈家光2016.11月号刊〉

