

# さかい川だより

ぎふ農業協同組合 さかい川支店 平成29年12月

羽島郡笠松町門間111

TEL: 058-388-2021

## 大掃除が楽になる!!

～ フレイズ"掃除術"～  
2017年12月号家の光 P.66 教えてマエストロ掲載

### 窓ガラス 窓を開いたら一緒に拭こう

手あかが付いたガラスの室内側は、  
タオレで"湿り拭きするだけで"ピカピカに。  
外側は汚水やすいので、暖かい日にタオレに  
洗剤を含ませて緩く絞って拭き、次に水拭き、  
から拭き、をしましょう。まず"四辺を拭き、内側  
を左右に拭きます。

他にもキッチンやトイレ、浴室  
などの掃除方法も掲載され  
ています!!

お家の中をピカピカにして、気持ち  
良く新年を迎えたいですね。家の  
光12月号、見てみては? \*

## お年玉の準備は できてますか?!

年末になると新札への両替が  
大変なようです。  
両替はお早めにお願います。♡

## 今日のおすすめレシピ

### レンコンとエリンギの塩きんぴら

<材料> (4人分)

- レンコン ..... 大1節(200g)
- エリンギ ..... 1パック(100g)
- 豚ひき肉 ..... 200g
- サヤインゲン ..... 60g
- だし汁 ..... 100ml
- 赤トウガラシ ..... 1本  
(種を取ったもの)
- A. みりん ..... 大さじ1
- しょうゆ ..... 小さじ1
- 塩 ..... 小さじ2/3
- ゴマ油

<作り方>

- ① レンコンは、皮をむいて3mm厚さのいちょう切りにする。水にさらってさらしてざるに取り、水けを切る。
- ② エリンギは、いちょうきを取って、縦半分に切ってから斜め薄切りにする。インゲンも斜め細切りにする。
- ③ 鍋にゴマ油大さじ1と1/2を熱し、豚肉とトウガラシを炒める。レンコン、エリンギ、インゲンを加え、さらに炒める。だし汁を加えてかたをし、4~5分煮る。
- ④ だしを取り、Aを加える。炒り煮して汁気がなくなったら、器に盛る。



(家の光 2017年12月号家の光料理カード P.67 掲載)