



謹賀新年

支店だより



新年のご挨拶

組合員の皆さま、新年明けましておめでとうございます。

平素は市橋支店の各事業に格別なるご理解・ご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

市橋支店は今年も、皆さまとより近く触れ合える活動や信頼のあるサービスの提供を通じて、必要とされる存在になりますよう努めてまいります。

本年が実り多く、健康で明るい一年となりますようお祈りし、年頭のご挨拶とさせていただきます。

本年もよろしくお願い申し上げます。

J Aぎふ 市橋支店長 竹内 俊好

12月6日女性部活動

毎年大人気の寄せ植え教室が、今年も開催されました!♡
葉牡丹・シクラメン・パンジーを植えました



とっても可愛いく出来上がりでした

12月6日年金友の会集い



お忙しいところ、沢山の府にご参加いただきました!
「楽しもう老後生活」の講話をはじめ、「幸助・福助」の漫才、抽選会などお楽しみいただけました!!!



シュンギクと豚肉の餅鍋

材料 (4人分)

- 豚ばら薄切り肉…200g
- シュンギク…1束 (150g)
- 餅…4切れ (200g)
- 生シタケ…4個 (60g)
- 昆布…10g
- 酒…大さじ2
- しょうゆ…大さじ1
- 塩

作り方

- ①豚肉は食べやすい大きさに切る。シュンギクは根元を切り落とし、5cm長さに切る。シタケは軸を取り、傘に十字に切り目を入れる。餅はグリルなどで膨らむまで焼く。
- ②昆布、酒、水500mLを鍋に入れて火にかける。沸騰したら中火にして、豚肉、シタケ、しょうゆを入れて塩適量で味をととのえる。
- ③豚肉に火が通ったら餅を入れ、シュンギクをのせてひと煮たちさせる。
- ④メモ シュンギクは最後に加えることで、みずみずしさが残ります。



余ったお餅で体が温まる一品はいかがですか?

家の光2018.1月号