

羽島北だより

NO.10

平成30年1月

羽島北支店

羽島市小熊町島3-32

(058-392-8700)

ウィンターキャンペーン

実施中

1月31日(木)まで貝守金の金利が大幅アップのため
この機会にぜひ来店ください!!!!

お正月のあれこれ

*なぜお正月は餅を食べるのか。

→餅は長く延びて切れない
ことから、長寿を願う
意味があるそうです。

*おせち料理を食べる意味。

→初日の出と一緒に食べると、2つは
年神様へのお供え物として
食べる。

→昔は年ごとに年齒令を年ごとにあり、
元旦の日には年ごとに一緒に年を
とりました。なので、全員の誕生
日を祝う意味もあったそうです。

支店長あいさつ

新年明けましておめでとございます。
本年も、組合員・地域の皆様の
お役に立てるよう取り組んでまいります。
どうぞよろしくお願いいたします。

支店長 長屋 研二

餅をつかった米料理



作り方

- 餅は4等分に切る。豚肉とニラは1cm幅に切る。
- ジャガイモは皮をむいて一口大に切り、水にくぐらせ、かるく水けを切ったら、耐熱容器に入れ、ラップをして電子レンジ(600W)で4分加熱する。
- 鍋にゴマ油を中火で熱し、豚肉を入れて色が変わるまで炒める。②と③を加え、沸騰したら、弱火にして10分ほど煮る。
- ②を煮ているあいだに餅をきつね色に焦げ目がつくまで焼いておく。
- ③に④とニラを加え、塩で味をととのえる。

POINT

ジャガイモは水にくぐらせてから電子レンジで加熱すると、しっとり仕上がる。



材料 (2人分)

- 角餅...4個(200g)
- 豚ばら薄切り肉...100g
- ジャガイモ...2個(400g)
- ニラ...4本
- ゴマ油...大さじ1
- 塩...適量
- 長ネギ(小口切り)...1/2本分
- ハクサイキムチ(ざく切り)...40g
- 白すりゴマ...大さじ2
- みそ...大さじ1
- 砂糖...小さじ2
- ニンニク(すりおろし)...小さじ1/2
- 水...700mL

ジャガイモと豚肉で作る韓国の鍋料理
餅入りカムジャン風鍋