

# 日野だより



2018年1月号  
JAぎふ・日野支店  
058-246-4887

あけましておめでとうございます。

昨年は大変お世話になりました。今年もみなさまのよりどころとなるよう職員一同がんばりますのでご指導よろしくお願いいいたします。2018年が皆様にとって幸多き1年となりますようお祈り申し上げます。

## 12月活動紹介



12/14 女性部  
しめ縄づくり

講師に伊藤里子先生をお招きして8月に帰ってきた名らを使って、しめ縄を作成しました。皆さんともてきな作品が完成しました。



## おすすめレシピ紹介

### ★ ねんこんご飯 ★

◎ 作り方 ◎

- ① ねんこんは皮をむき酢水につけてあくを抜き5mm角に切る
- ② 米は洗って30分ほどおき(A)を加えてふっこの水かげんにして混ぜ、昆布と干切りにしたショウガをのせて炊く。
- ③ フライパンにサラダ油小さじ1を熱して①を炒め、油が回ったら(B)を加え、少し歯ごたえがのころ程度に5分炒める。
- ④ ②に③を加えてよく混ぜる。器に盛り、香シソ、じゃこ梅干しをのせる。

ポイント レンコンはパリパリ感がのころ程度に火少めます。



日野保育園の園児の皆さんからの美しいおてきなプレゼントをいただきました。現在支店カウンターにのびらせていただいておりますが、支店が明るくなり、癒されています♡



ありがとう  
ございました。



◎ 材料 (4人分) ◎

- |              |                 |
|--------------|-----------------|
| ねんこん 150g    | しょうゆ 大さじ1/2     |
| 米 3合         | みりん 大さじ2        |
| しょうが (干)     | 酒 大さじ1          |
| だし昆布 5cm     | 香シソ (干切り) 3~4枚分 |
| しょうゆ・酒 各大さじ1 | ちりめんじゃこ・梅干し 各適量 |
| (A) 塩 大さじ1/2 | (B) 酢 大さじ1      |
|              | 酢 サラダ油          |