

ながら通信

10月号



JAぎふ 長良支店
岐阜市長良 2-2
TEL: 058-231-4084

全戸訪問活動

長良支店職員により、長良地区の組合員宅を11月及び12月にJAぎふの自己改革についてご説明するため、全戸訪問させていただきます。何卒、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

江戸時代から続く米一俵価格表年表

支店で展示しますので、是非見に来て下さい!!



年金友の会グラウンドゴルフ大会

9月3日(日)に長良公園でグラウンドゴルフ大会が行われ、54名の方が参加されました。天候にも恵まれ、みなさん大会を楽しませてくれました。ホールレイニワンが3名いらっしゃいました。上位3名の方は10月4日の県大会に、4位~13位の方は11月の北部地区の大会に出場されます。ご活躍をお祈り申し上げます!!



年金友の会 日帰り旅行 in 滋賀

9月18日(火)に、年金友の会日帰り旅行が行われ、61名の方が参加されました。多賀大社でご参拝され、琵琶湖を一望できる大津プリンスホテルにて、ランチバイキングをお腹いっぱいになるまで食べました。種類がとて豊富で美味しく、みなさんとても喜んでいらっしゃいました。「ラコリーナ」では、長蛇の列に並びクラブハウスのバームクーヘンをみなさんお土産に買われていました。天候にも恵まれ、みなさん楽しまれました。

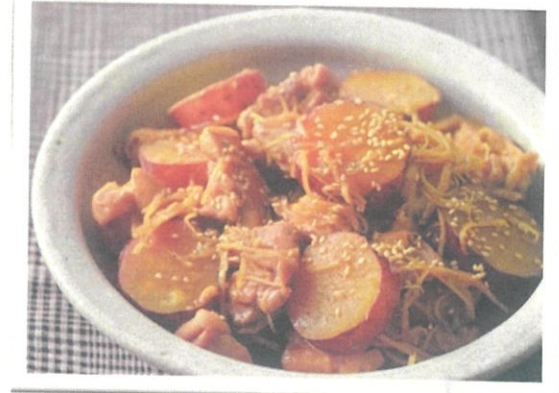


今月のレシピ★根菜と豆入りのミネストローネ

◆材料

鶏モモ肉… 2枚(500g)
サツマイモ… 2枚(400g)
しょうが… 40g
白煎りゴマ… 大さじ1/2

A [酒… 大さじ1/2
しょうゆ… 大さじ1/2
砂糖・酒・しょうゆ… 各大さじ2
B [酢… 大さじ1
サラダ油



◆作り方

- ① 鶏肉は一口大に切り、ボウルに入れてAをまみり、10分おく。
- ② サツマイモは皮ごと1cm厚手の輪切りにし、さっと水にさらして水けを切る。しょうがは千切りにする。
- ③ フライパンに油大さじ1/2を強めの火で熱し、①を入れて焼き目がつくまで炒める。サツマイモを加え、油が回るまで炒める。
- ④ 水300ml、しょうが、Bを加えてひと煮立ちさせ、お湯を取り落としふたをし、中火で20分煮る。最後に火を強めてふたを取り、サツマイモがやわらかくなって汁が1cmほどの高さになるまで、返しながら煮る。
- ⑤ 器に盛り、白ゴマをちらす。

家の光 2016年11月号「家の光料理ガイド」P215より引用。

