

# 菓南だより

令和二年四月号

JAきふ 菓南支店

058-328-2511

(購買窓口  
058-328-7220)

みなさん こんにちは！

今月号は菓南支店から異動する職員を紹介します。

このたびの人事異動で本店の  
協同活動課に異動することになりました。  
菓南支店8年間、たくさんの方々と出会い  
大切にさせていただき感謝の気持ちでいっぱい  
です。本当にお世話になりました。ありがとうございます。  
これからも人とのつながりを大切にしていきたいです。  
長い間ありがとうございました。

片岡 緑

お世話になりました。ありがとうございました。  
皆様には色々とお世話いただき、育てていただき  
今日までやってこられた事に感謝です。  
「感謝」「感謝」しかありません。  
次の部署でも、がんばります。  
異動先、直販専任  
(産直エリマネージャ)です  
く福田>

浅川 卓雄

いろいろお世話になりました。  
ありがとうございました。

菓南支店では、業務窓口を  
担当させていただきまして。  
3年間が学んだことを次の支店でも、  
生かしていきたいです。  
3年間ありがとうございました。

宮部 美希

組合員のみなさんへ

4年間、ありがとうございました。  
この度、北長森支店へ異動に  
なりました。優しく温かいみなさま  
のもとで仕事ができ楽しかったです！  
お体に気をつけて元気で  
いて下さい♡

駒屋 鈴

大変お世話になりました。

# 今月のレシピ

〜 簡単ローストポーク〜

かわほどうまみあふれを  
ボリューム満点の一品

## ＜材料 4人分＞

- 豚ロース ... 4枚 (500g)  
(とんかつ用)
- ミニトマト ... 20個 (200g)
- たまごラマク ... 16個 (100g)
- 新タマネギ ... 1/2個 (100g)
- スタックエンドウ ... 10本 (80g)
- 酒 ... 大さじ2

A [ 塩・おろしニンニク ... 各小さじ1  
コショウ ... 少々

オリーブオイル

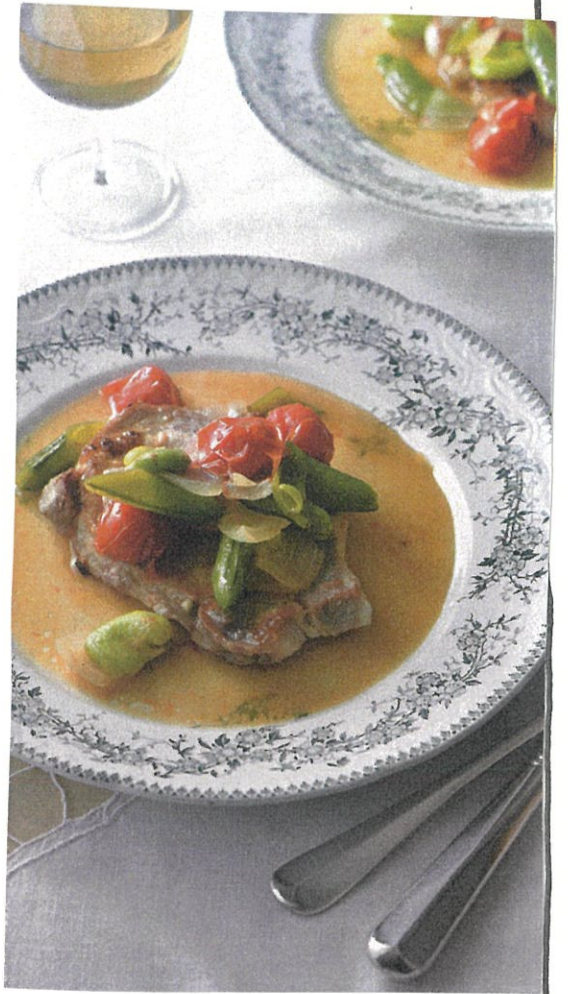
## ＜作り方＞

① ミニトマトのへたを取る。タマネギは3cm角に、スタックエンドウはすじを取り、余半分に切る。

② 豚肉はすじ切りし、両面にAをすりこむ。

③ フライパンにオリーブオイル大さじ1を強火で熱し、②を並べる。2分ほどこんがりと焼き、返してさっと焼いたら一度取り出す。

④ フライパンを拭き、オリーブオイル大さじ1/2と①とラマクを入れ、強火でさっと火が通る。③を戻し、酒をばり、ふたをして弱火の中火で8分蒸し焼きにする。  
(家の光2020年4月号より)



## 新型コロナウイルスの感染が広がってます...

日常的に予防を心がけている方も改めて正しい予防方法を確認し、自身に感染しない、他の人に移さないためにも所定の手洗い、うがい、咳、くしゃみエチケットを厳格に行ってください！

♡ 普段からできること ♡

正しい手洗い

正しいうがい

マスク着用