

4月号

JA Gifu

もとすたより

JAぎふ 本巣支店

0581-34-2004

2020年度の定期異動が発表になりました。
転出者をご紹介します。
長い間お世話になりました。



次長 在籍 3年 志田 全士

この度の定期異動により、岐南支店へ異動することとなりました。
皆様からご指導いただいたこと、大変感謝しております。
この本巣支店での経験を、次の支店でも役立てられるよう
頑張ります。

3年間 お世話になり、ありがとうございました。



渉外 在籍 4年 栗本 英一

この度の定期異動により美山北支店へ異動となりました。
本巣支店での経験を、次の支店でも役立てられるよう、
がんばります。

4年間 お世話になり、ありがとうございました。

転入者のご紹介は次月号に掲載します！

今月のレシピ

イチゴ大福

<材料> (5個分)

- ・イチゴ ... 大5個 (180g)
- ・切り餅 ... 3個 (190g)
- ・こしあん ... 100g
- ・砂糖 ... 大さじ1
- ・かたくり粉



家の光
2020.4月号
P.208
参照

<作り方>

- ① イチゴはへたを取る。こしあんは手水をつけ、5等分し、イチゴを1個ずつ包む。
- ② 耐熱ボウルに4等分した切り餅と砂糖、水大さじ2を入れて混ぜ、ラップをふんわりとかけて電子レンジ(600W)で2分加熱する。餅を取り出し、へらなどでなめらかになるまで混ぜる。
- ③ かたくり粉適量を敷いたバットに②の生地をのせ、触れるくらいの熱さになったら手で5等分する。1個ずつ直径6~7cmになるように手でぬく伸ばし、①をのせ、生地を伸ばしながら包む。

キャベツのきんぴら

<材料>

- ・泉州キャベツ ... 大5枚 (300g)
- ・ちくわ ... 4本 (100g)
- ・白煎りゴマ ... 大さじ2
- ・しょうゆ、酒 ... 各大さじ1
- ・米油

家の光 2020
4月号
P.181参照



<作り方>

- ① キャベツは千切りにする。ちくわは1cm幅の斜め切りにする。
- ② フライパンに油適量を熱し、①をさっと炒める。
- ③ しょうゆ、酒を加えて、1分ほど炒める。
- ④ ゴマを加えて混ぜ、器に盛る。