

4月号 大桜だより

J.A.ぎふ大桜支店

TEL: 27-2103

4月に入り、だんだんと気候が暖かくなってきたとはいえ、まだまだ寒暖差の大きい今日この頃。急な気温の変化で体調を崩されないよう、お気をつけください。

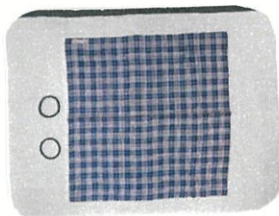


大桜支店入口とATMコーナーにアルコール消毒を設置しております。^{新型}コロナウイルス感染症予防へのご協力をお願いいたします!!

コロナに負けるな!! 洗って使えるマスク?!

新型コロナウイルスの感染拡大により、現在多くの店舗でマスクの品薄状態が続いています。

簡単にマスクが手に入らなくなってきた今だからこそ救世主になるかもしれない...?! ハンカチのできるマスクをご紹介します!!



- *ハンカチ ... 1枚
- *ヘアゴム ... 2本
- *市販の紙マスク...1枚 (あれば)



洗うことで衛生面も良く、繰り返し使える、エコマスクのマスク不足の緊急時には役立つはず!!



①ハンカチは半分に折り、横長になるよう、さらに半分に折る。写真のように横幅を3等分した位置にヘアゴムを左右から通す。



②ハンカチの中央に市販のマスクを置き、両端を中央に向けて折る。



完成♡

ぜひお試しあれ😊

お知らせ

2020年4月1日より変更となりました。ご注意ください



その①

両替、現金整理手数料の改定



その②

代金取立(小切手・手形)手数料の改定



その③

通帳摘要欄(コメント)の入力サービス終了

くわしくは「ふれあいねと
4月号」P.10をご覧ください。

ご不明な点は
大桜支店窓口まで!

異動職員より ご挨拶

西郷支店へ異動

川島 ちか



今年度は大桜支店では1名の職員が異動となりました。

長いようで短い4年間でしたが、このたびの定期異動で
大桜支店を離れる事になりました。

木下尾地区や大塚地区の皆さんには、大変お世話になりました。
ありがとうございました。皆さんもお体を大切に。♡

あじり風味の具バリの皮とベストマッチ☆

ナガイモの春巻き風

材料(4人分)

- ・ナガイモ ... 400g
- ・ピザ用チーズ ... 70g
- ・カニ風味かまぼこ ... 12本
- ・青ジソ ... 12枚
- ・春巻きの皮 ... 12枚
- ・揚げ油

- ① ナガイモは皮をむいて細切りにする。
- ② 春巻きの皮にシソ葉のせ、その上に12等分した①とチーズ、カニ風味かまぼこを1本のせてしっかりと巻く。
残りも同様に作る。
- ③ 160℃の油できつね色になるまで揚げ、斜め半分に切って器に盛りつける。

※「家の光」2019年3月号より

