

# 網代だより

## この度の人事異動で4名が"転出し、3名が着任致しました

### 異動・退職職員

- 鷲見 将志 (西郷支店)
- 石坂 恵子 (芥見支店)
- 古沢 真愛 (北方支店)
- 箕浦 恵美子 (退職)

お世話になりました。

### 新任職員

末次 さゆり (スエダ サユリ)  
山又南支店から来ました窓口を担当します。よろしくお願ひします。

和田 真梨子 (ワガ マリコ)  
長良支店から異動して来ました窓口を担当します。気軽に声を掛けて頂けると嬉しいです。お願ひします。

中川 里美 (ナカガワ サトミ)  
西郷支店から来ました主に購買を担当しますので、よろしくお願ひします。



今年度より「網代だより」の編集担当になりました、和田真梨子(ワガマリコ)と申します。楽しく読んで頂けるよう様々な情報を発信していきますので、よろしくお願ひ致します。

## 家の光 5月号 別冊「ラクして絶品! フライパンおかつ」掲載

### 里予菜の千子ミ

#### 材料(2人分)

- ・レンコン ... 200g
- ・ニンジン ... 1/3本
- ・ニラ ... 1/2束

- (A) [小麦粉 ... 30g  
卵 ... 1個  
塩 ... 小さじ1/4  
コショウ ... 少々

- たれ [みそ ... 小さじ2  
砂糖・酢 ... 各小さじ1  
粉トウガラシ ... 少々

・ゴマ油

- レシピ
- ① レンコンは斜め3割、かるく水けを絞る。ニンジンも斜め切り、ニラは5cm長さに切る
  - ② ボウルに(A)、1のレンコンを入れてほめらかになるまで混ぜ、1のニラとニンジンを加えてさらに混ぜる。
  - ③ フライパン(ゴマ油大さじ1を)中火で熱し、2を流し入れる。片面3分を目安に両面をこんがりとし、火を弱く、食べやすい大きさに盛り、混ぜ合わせたたれを添える。



家の光 5月号 別冊付録「ラクして絶品! フライパンおかつ」P.26,27 掲載