

市橋支店だより

5月

JAぎふ、市橋支店
058-251-6311

今年度よりお世話になります！

次長	三輪 練太郎	(鶉支店より)
LS	西本 昇平	(真正支店より)
LS	江崎 哲史	(三輪支店より)
LS	池戸 彬貴	(高富支店より)
共済窓口	井深 弥生	(高富支店より)
窓口	安藤 有美	(三輪支店より)
窓口	土屋 里奈	(新採用)

よろしくお願ひいたします！

今までお世話になりました！

代理	杉山 尊彦	(はぐり支店へ)
主任	浅川 明	(北方支店へ)
主任	川本 文哉	(厚見支店へ)
LS	吉田 志織	(糸貫支店へ)
LS	鶉飼 光	(退職)
窓口	佐藤 皓子	(三輪支店へ)
共済窓口	正村 さやか	(高富支店へ)
窓口	板敷 茜	(退職)

ありがとうございました！

オススメのレシピ。 ～サバとホウレンソウの酢みそ和え～



- 材料(4人分)
- ・サバ缶(みそ煮) 1缶(190g)
 - ・ホウレンソウ(1把)
 - ・ワカメ(乾燥 大さじ1)
 - ・黒酢(なければ酢 大さじ1)

作り方

- ① ホウレンソウはゆでて水けを絞り、3cm長さに切る。
- ② ボウルに①、サバ缶の中身を汁ごと入れる。ワカメ、黒酢を加えて和える。ワカメがもどり、やわらかくなったら器に盛る。「家の光」2019.2月号より