

JAぎふ 網代支店

岐阜市則松5-126

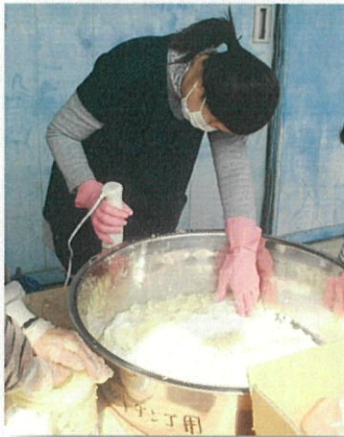
058-239-9321

2020年6月号

網代だより

女性部活動 ゴキブリ団子作り

令和2年4月24日(金)に糸網代支店にて、ゴキブリ団子作りを行いました。コロナの影響により、女性部の役員の方々が作り、申込された女性部の方にお配りしました。ゴキブリ団子を受け取り、皆さんとても喜んでくれました。



田植体験について

糸網代小学校の食農教育の一環として、令和2年6月10日に田植体験を予定しております。是非、見に来てください。

糸網代小学校グラウンド南で9時から行います。

年金について

JAぎふで年金をお受取りいただく、「年金友の会」会員として色々なサービスが受けられます！(誕生日プレゼントのお渡しや、協賛店での各種優待等...) 詳しくはJAぎふ 網代支店まで

タマネギカツ

ゆめやかなタマネギと豚肉のうまみで満足度抜群



材料 (4人分)

- ・豚もも薄切り肉 ... 250g
- ・タマネギ ... 大2個 (400g)
- ・溶き卵 ... 1個
- ・レモン(くし形切り) ... 1/2個分
- ・小麦粉
- ・パン粉
- ・塩
- ・コショウ
- ・揚げ油

memo

お好みでケチャップ、マスタード、ソースをかけてもおいしい。

作り方

- ① タマネギは縦半分になり、切り口を下にして厚さ3等分のくし形切りにする。
- ② 豚肉は縦長に並び、両面に塩・コショウ各適量をまぶす
- ③ 豚肉にタマネギをのせて巻く。小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける
- ④ 油を170℃程度に熱し、③をまず4個(油を入れる弱めの中火で裏に返しながら、3分ほど揚げ取り出す。残りも同じように揚げて器に盛り、レモンを添える。