



鶉支店だより

鶉地区版

6月5日(金) 硬化苗配苗について

- ① 午前 9:00 ~ 11:00 (雨天決行)
- ② (株) ファー4すぎしたハウス
東鶉1丁目88番地



苗箱の返却について

必ず洗浄し、10箱ずつ両端を結束して下さい。

鶉支店西側倉庫前のパレットに返却お願い致します。

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
					硬化苗 配苗日	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



鶉支店だより

日置江地区版

6月5日(金) 硬化苗 配苗について

- ① 特別栽培米：8時45分～9時45分
- ② 普通米：10時～12時



苗箱の返却について

必ず洗淨し、10箱ずつ両端を結束して下さい。

鶉支店西側倉庫前のパレットに返却をお願い致します。

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
			夜市 15:00～ 17:00		硬化苗 配苗日	
7	8	9	10	11	12	13
朝市 7:00～ 8:00			夜市 15:00～ 17:00			
14	15	16	17	18	19	20
朝市 7:00～ 8:00			夜市 15:00～ 17:00			
21	22	23	24	25	26	27
朝市 7:00～ 8:00			夜市 15:00～ 17:00			
28	29	30				
朝市 7:00～ 8:00						

☆ 地区担当のお知らせ ☆

- ・日置江北、日置江 100～1999番地、北鶏 ⇒ 後藤
- ・東鶏、南鶏 1丁目～3丁目 ⇒ 加藤
- ・茶屋新田、大脇、日置江 2000番地台、地区外 ⇒ 佐竹
- ・西鶏、中鶏、南鶏 4丁目～7丁目 ⇒ 皆川
- ・次木、高河原、日置江 2丁目～4丁目、下奈良 ⇒ 佐分

宜しくお願い致します 😊

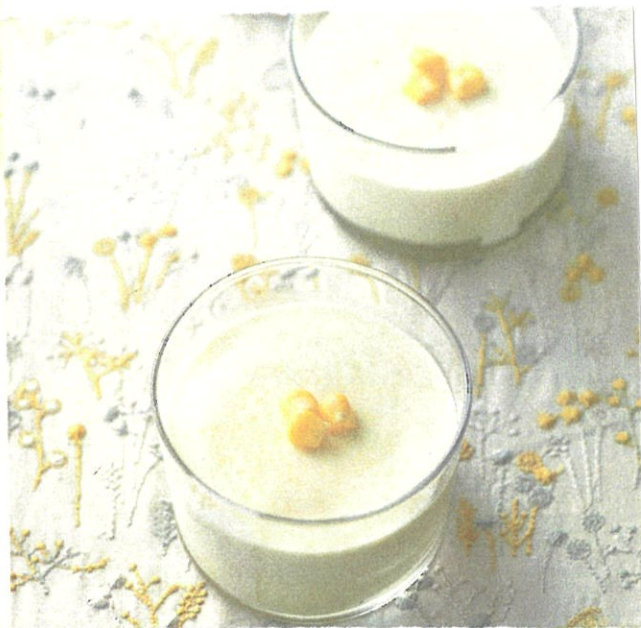


新型コロナウイルス
感染拡大防止の為、
マスクの着用や手洗い
うがいをこまめにして、
お身体にお気をつけ下さい。

新型コロナウイルスの感染拡大に
ともない、JAぎふでは会議やイベ
ント等の中止・延期の対応をして
おります。皆様の生活に対する
不安を軽減するため、役職員
一人ひとりが取り組んでまいります。

🔑 6月のオススメレシピ 🔑

2020年家の光6月号に
掲載されています!



トウモロコシの ババロア

しっとり濃厚。コーンの
つぶつぶで舌ざわりも楽しく

材料 (4人分)

トウモロコシ …… 1本(300g)
牛乳 …………… 1と1/3カップ
グラニュー糖 …… 50～60g
粉ゼラチン …………… 小さじ2
A
生クリーム …………… 2/3カップ
グラニュー糖 …………… 大さじ1

作り方

- ① 粉ゼラチンは水に浸して30分ほどふやかす。
- ② トウモロコシは4つに切り沸騰した湯で5分ほどゆでる。あら熱を取り、芯から実を切り離す。
- ③ 飾り用に12粒ほど残し、残りのトウモロコシと牛乳の半量をミキサーですり潰す。こして皮を取り除く。
- ④ 鍋に残りの牛乳とグラニュー糖を入れ、弱めの中火で混ぜる。火を止め、①を加えて溶かす。
- ⑤ ボウルに③と④を入れて混ぜ、底を氷で冷やしながらか、ゴムべらでよく混ぜる。
- ⑥ 別のボウルにAをとるりとするまで泡だて、⑤に加えて混ぜる。器に入れ、冷蔵庫で2時間冷やし固め、飾りのトウモロコシをのせる。