つなげよう、ひろげよう、JA女性部の輪

地域の支援センターへ協力・活動

菊陽 子ども発育支援センター「えるぴあ」夏祭り

菊陽女性部は
フルーツポンチを作り、参加・交流

「JA女性組織フレッシュミズSDGsかるた」を
菊陽・山田支部長が贈りました。

地域共生食堂「陣内食堂」へ
女性部会員から寄せられた物品を提供

大津

◀大津・西支部長から
社会福祉法人 三気の会
主任の今池一成さんへ贈呈

支援センター、大津町更生保護女性会、
JA大津女性部役員のみなさん

JA女性部
地域と協力
みんな笑顔にな～れ!

菊池

OB会
Gゴルフで
健康維持!

菊池中央・女性部OB会のみなさん

助け合いの会活動

菊池

一人暮らしの高齢者の方へ
おやつをお届けしました。

今月のおすすめ 和風だし

和風だしは、風味原料には国産の鰹節、さば節、煮干しうるめ鰯、昆布、椎茸を使用しています。

★濃いだしの場合は、水の量を300～400mLにしてください。(うどん、そばのだし、煮物などに)

★だしパックを破って、粉末だしとしてもご利用いただけます。(おにぎり、浅漬け、炒め物などに)

分包使いきりタイプ
(7.5g×25袋入)

和風だしで
きのこの和風パスタ

［材料］3人分
- パスタ……300g
- しめじ……150g
- ベーコンスライス……3枚
- にんにく……1片
- パスタのゆで汁…大さじ2
- サラダ油……大さじ3
- 和風だし……2パック

［作り方］
① しめじは小房に分け、ベーコンは1㎝の幅に短冊切りにし、にんにくはみじん切りにします。
② パスタは塩を加えた熱湯でゆで、ザルに揚げて水切りして、ゆで汁をとっておきます。
③ フライパンにサラダ油、にんにく、ベーコンを入れて弱火に掛け、にんにくの香りが出たらしめじを加え中火で炒め合わせます。
④ しめじに火が通ったら、パスタとゆで汁と和風だしを破って加え、よく炒めてできあがりです。

タンスに眠っている大切な
帯をタペストリーに

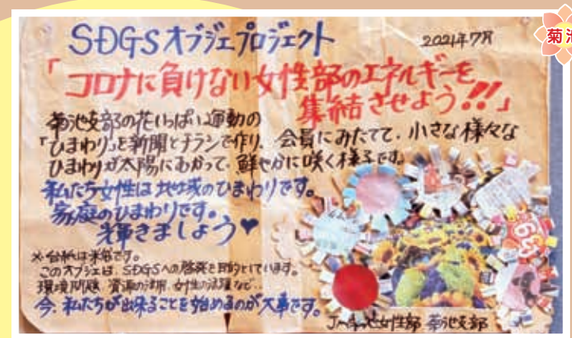
大津

裁断していませんヨ!

振り袖の袋帯を
リメイクです

こんな作品も
いかがでしょう

菊池



SDGs 誰一人取り残さない みんなの力を合わせましょう

合志

菊池

菊陽

西合志

お気に入りのページを使って…たのしく!!

大津

ハンドメイド教室開講

家活

新聞紙でつくるエコバック作り(家の光9月号)

菊池

グループクラブ講式
&リーダー研修会

和風だしとしおふき昆布で 炊き込みご飯

A・COOP

和風だしとしおふき昆布で

簡単 炊き込みごはん

［材料］お米……3合
- しめじ……1株
- しおふき昆布……30g
- 和風だし……2パック

［作り方］
① お米を洗い、ザルで水切りしておきます。
② しめじを小房に分けておきます。
③ 炊飯器にお米を入れたらお水を3合分より少し多めに入れます。
④ 次にしめじ、しおふき昆布、和風だしパック(パックを破り中身を入れる)を入れ軽くかき混ぜてから炊けばできあがり。

しおふき昆布
北海道産 100g入

●具材はお好みで変えられてもおいしくお召し上がりいただけます。