



財部支店ふれあい便り

令和1年12月27日発行 JAそお鹿見島 財部支店



11月25日(月) 財部支店に
しゃら保育園の園児が来店し、
『勤労感謝に日によせて』園児ら
による手作り作品とクッキーを頂きました!! 窓口にて大事に使わせて
もらいますね😊💕



ふれあいの会

10月24日(木) 財部きらめきセンターで『年金友の会ふれあいの会』
を開催!! 450名の会員の参加があり、『いろは座』による
舞踊ショーは大いに盛り上がりました!!



★ 財部支店では、12月13日(金)に
★ ふれあい感謝祭を開催しました
★ 400名の来場者が訪れ、女性部
★ による野菜・花の販売、青年部の
★ 焼き鳥販売等大盛況となりました
★ た😊!!



つきたて食并の無料配布に
長蛇の列!!



女生部のうどんコーナー
寒い日は、体にしみませね〜💕



♡ 女性部生活教室で正月料理を作り大好評でした!!



その中の一品『魚とときのこのホン酢バター炊き込みご飯』のレシピを紹介します😊

材料

- ♡ 米 ... 2合
- ♡ ホン酢 ... 60cc
- ♡ 生鮭 ... 3枚
- ♡ 水 ... 適量
- ♡ しめじ ... 1パック
- ♡ バター ... 20g
- ♡ まいたけ ... 1パック
- ♡ ねぎ細切り ... 適量
- ♡ えのき ... 1袋

作り方

- ① しめじ、まいたけは根元から切り落とし小房に分ける。
- ② えのきは根元を切り半分に切ったら小房に分ける。
- ③ 洗った米を鍋に入れホン酢を加え水を2合の目盛まで入れて混ぜ、米を平らにして、しいたけ類の上に鮭を並べて炊く。
- ④ 炊き上がったから鮭を取り出し骨と皮を取り出して鮭を戻し入れ、バターを加えて全体を混ぜる。



今年も残り少なくなりました。
皆さまには、多大なご協力とご理解を頂き、ありがとうございました。
来年も何卒よろしくお願ひ致します。

