



女性部 藤里支部 粕毛地区

捨てるなんてもったいない! 小イモでたこ焼きもどき



■材料

- ジャガイモ（たこ焼きサイズ）…5～6個
 マヨネーズ…適量
 たこ焼きソース…適量
 (A) 青のり…適量
 かつお節…適量
 紅ショウガ…適量

■作り方

- (1)ジャガイモを皮が付いたまま蒸し器で蒸す。
- (2)竹串をさして、中心部までずっと通ったらお皿に取り出し、(A)をかけた後完成。

■ポイント

ジャガイモの収穫時に普段なら捨ててしまうような小さいジャガイモほどGood!

■材料

ニンジン…200g（皮を剥いた状態）
 水…200cc

- (A) 砂糖…大さじ4
 ハチミツ…大さじ1
 (B) 粉ゼラチン…5g（ふやかしておく）
 レモン汁…大さじ3

■作り方

- (1)あらかじめ刻んだ生のニンジンと水をミキサーにかける。
- (2)(1)と(A)を鍋に入れて、中火でひと煮立ちさせる。
- (3)火を止めてから、(2)に(B)を加えてかき混ぜ再度火を入れて、沸騰直前に火を止める。
- (4)粗熱をとってから、カップなどの型に注ぎ、冷蔵庫に入れて冷やし固めたら完成。

■ポイント

お好みでホイップクリームなどで、デコレーションして楽しみながらお召し上がりください。

ニンジン嫌い克服レシピ! ニンジンゼリー



編集後記

今年も残すところ半月となりました。師走とともに呼んでもないのに駆け寄ってきたのが冬將軍様。11月30日に初雪を観測しましたが、平年より15日遅く、昨年よりは4日遅い観測だそうです。昨年、県内各地で大いに暴れてくださった冬將軍様。今冬のご機嫌はいかがなものか天気予報を眺めながら顔色を窺うこの頃ですが、ともあれ1年間、広報「しらかみ」の発行にご協力頂いた全ての方々のおかげで、私事ですが無事に新年を迎えることが出来そうです。これから寒い日、また、コロナ禍の生活が続きますが、体調管理万全に良き年をお迎えください。
 (小沼直久)

年越・お正月 盛り料理ご注文承ります

※金額は税込です。

配達日 12月31日(土)

締切日 12月23日(金)

(元日と1月2日はお休みします)

※配達日は正午頃になります。夕方の配達は致しません。
 ※数量に限りがございますので、お早めにお申込み下さい。



お刺身盛り合わせ

6,480円(5人用)



オードブル

9,720円(5人用)

仕出しセンター

TEL: 73-3700

生活課

TEL: 74-8348