



JA京都中央女性部親睦日帰り旅行

～滋賀県～

6月30日(金) 女性部本部主催の親睦日帰り旅行を実施しました。今年滋賀県のローザンベリー多和田・ラコリーナ・めんたいパークに行ってきました。101名の部員の参加があり、賑やかに交流を深められました。楽しみの昼食は「三大牛食べ放題」と題し、近江牛・飛騨牛・松阪牛をたらふく戴く予定でしたが、学生の頃ではないのでそんなに食べられないよお～(笑)でも、久しぶりに多くの部員が集い、楽しい旅行ができて良かったです。次回は、もう少しゆっくりとした行程を組みますネ。



料理レシピ

『きゅうりと切干大根のゆかり和え・キウイとブルーベリーの甘酒ヨーグルト』

右記の料理教室でのレシピを2品ご紹介いたします。



ホントに簡単に作れますよ。お試しあれ!

材料(2人分)



キウイはもっと細かく切つて下さいね

きゅうり: 1/2本(50g) ハサミで細めの乱切り
切干大根(乾燥): 5g さつと水洗いする
すし酢・小さじ: 1
ゆかりふりかけ: 小さじ1/3(1g)

キウイフルーツ: 1/2個
ブルーベリー(生または冷凍): 30g
プレーンヨーグルト: 160g
甘酒(2倍濃縮タイプ): 大さじ2(30ml) ストレートタイプなら大さじ4(60ml)

- (1) ポリ袋にきゅうりをハサミで長めの乱切りに入れて、切干し大根も3cmに切って加える。
- (2) すし酢、ゆかりふりかけを加えてもみ、袋の空気を抜いて10分以上置いておく。



作り方

- (1) 器にプレーンヨーグルトを入れ、甘酒を加える。
- (2) 1に細かく切ったキウイフルーツとブルーベリーをのせる。

料理教室を開催しました

7月13日(向日会場)と18日(岩倉会場)に支店調理室を使用し、野菜ソムリエ上級プロの西村秋保先生をお招きし、「時短でできる手軽な料理」と題して料理教室を開催しました。45名の部員の方が参加されました。



向日会場



西村先生

全員お揃いの「笑ちゃんエプロン」をしています。

岩倉会場

みんなで作った5品



部員1人1声運動 実施中

★加入特典★ 新規加入者にご紹介者様にオリジナル「エコバック」プレゼント中

おたよりやご感想をお待ちしています

発行: JA京都中央女性部事務局
住所: 〒617-0826 京都府長岡京市開田4-14-8

電話: 075-955-8571
FAX: 075-955-3491
メール: info@kyo-ja.com
HP: <https://kyo-ja.com>

