

花チマキ



- ① Aの材料を炊飯器に入れ混ぜて炊く。水加減は3合目の目盛りより少なめにする。
- ② 炊き上がったら1口大に丸める。
- ③ ②をシューマイ皮に30個分包む。残りの20枚は半分に切ってせん切りにし、ころがして皮をつける。
- ④ えだ豆、グリーンピース、コーン等をトッピングする。
- ⑤ クッキングシートを敷いた蒸し器で5分位蒸す。
- ⑥ 器に盛って出来上がり。

☆ 色々なチャーハンの素で美味しくできます。おすすめはキムチチャーハンの素です。

レシピ提供 女性部三仏生支部の皆さん

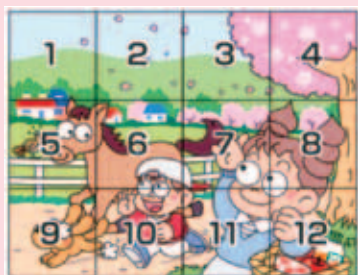
材料 (5人分)

A	もち米(3時間浸す).....3合	シューマイ皮.....50枚
	焼豚チャーハンの素.....小袋3個入り	☆トッピング用...えだ豆、グリーンピース、コーン、 焼豚等
	焼き豚みじん切り.....大さじ5	
	焼肉のタレ.....50CC	
	酒.....20CC	
	水.....適量	

頭の体操

まちがいさがし
出題・イラスト：酒井栄子

右のイラストには左のイラストと違う部分
が5カ所あります。間違っている部分を左
下の枠内の数字で探しましょう。



応募方法

ハガキに①答えの数字、②郵便番号・住所、③氏名、④年齢、⑤その他ご意見・ご感想等をお書き添えのうえ、【〒947-0028 小千谷市城内4-1-55 越後おぢや農業協同組合 総務課(広報)宛】へお送りください。※ご意見・ご感想は、紙面「読者の声」にて掲載させていただく場合がございます。予めご了承ください。

締切 4月20日(木)当日消印有効

正解者の中から抽選で10名様に「ちょきんぎょグッズ」を進呈いたします。当選の発表は景品の発表をもってかえさせていただきます。☆おハガキの個人情報は、景品の発送および広報誌以外に使用いたしません。



ちょきんぎょ®

先月号の答え 『クロッカス』

応募総数は30通でした。
多数のご応募ありがとうございました。

