

わが家の料理自慢

久呂保支部
宮内 美恵子さんの



子どもが喜ぶ!

タラの カレーマヨネーズ焼き

★ひと切れが厚く、大きめの切り身を選ぶとふっくら仕上がります。
★最初からカレーマヨネーズを塗って焼くと、焦げてしまうので、完全に焼きあがる前に一度グリルを開けて塗ってください。そうすると味はもちろん、見た目もきれいに仕上がります!



【材料】(2人分)

○タラの切り身……………2切れ
○カレー粉……………小さじ1
○マヨネーズ……………大さじ3
○フリルレタス……………適量
○ミニトマト……………適量
○パセリ(みじん切り)……………適量
○キュウリ……………適量

【作り方】

- ①タラの水分をキッチンペーパーで拭いておく。
- ②カレー粉とマヨネーズを混ぜ合わせておく。
- ③魚焼きグリルにタラを入れて、5～7分焼く。
- ④焼き加減を見て、完全に焼きあがる前にカレーマヨネーズを塗って、魚焼きグリルでさらに2分焼く。
- ⑤お好みでお皿にフリルレタス、ミニトマト、キュウリを盛り、焼きあがったタラも盛り付ける。
- ⑥最後にタラにパセリを散らして出来上がり。

おしゃべり通信

今月のテーマ 「願い事」



昭和村赤城原
中村 優佑(ゆうすけ)さん

願い事はカネコ種苗株式会社に入ることです。両親がハウレンソウ農家をしており、手伝いをしたことをきっかけに農業に興味を持ちました。現在では両親を違った面から支えたいと思い、農業関係の専門学校に通っています。種苗会社に入ることができたら、ハウレンソウの種を作りたいです。



みなかみ支店 金融共済課
田村 雅姫(まさき)さん

健康第一で、仕事もプライベートも充実した毎日を送りたいです。社会人になって、友達と予定が合わず、会いたいときに会えない寂しさを実感しています。だからこそ、今は仕事を頑張ってお金を貯めて、友達と一緒に旅行へ行くのが楽しみであり、目標です。場所はずっと前から話していた韓国に行ってみたいです。



みんなの フォトギャラリー



「高値祈願」

6月19日、片品村尾瀬トマト部会は日光東照宮へ向かいました。部会員やJA職員ら22名が参加し、今年のトマトの高値を祈願しました。(片品トマトセンター職員)



准組モニターアンケート の集計結果について

JA利根沼田では、准組合員の皆様の声を組織・事業運営に一層反映させるため、個別モニターアンケート調査を実施いたしました。

集計結果はJA利根沼田の公式ホームページにて公開しておりますので、ぜひご覧ください。

ホームページURL <http://www.jatone.or.jp/>

※QRコードからでも結果をご覧ください。



あゆみ

(R8年5月末現在)

【事業】

貯金	854億3,462万円
貸出金	208億0,264万円
生産資材	15億6,762万円
生活資材	5億5,899万円
販売品販売高	25億3,611万円
長期共済保有高	2,357億4,967万円

【組合員】

正組合員	6,062人 (前月比 -3人)
准組合員	7,132人 (前月比 +3人)