

【表紙紹介】



八幡・小泉

【わたし】佐藤 舞歩(まほ)ちゃん(3)

【わたし】 美緒(みお)ちゃん(5カ月)

【パパ】大さん【ママ】由理さん

保育園が楽しみ、お姉ちゃんが大好き

今春から保育園に通う“まほ”ちゃん。お母さんのお手伝いを進んでするお姉ちゃんです。「フルーツヨーグルトを作ったり、お皿洗いをしたりするよ」「保育園に行ったら、友だちをいっぱい作って遊びたいな」

笑顔がかわいい“みお”ちゃん。テレビから流れてくる歌や踊りの曲に興味津々です。お姉ちゃんがぬいぐるみで遊んでくれるので、大好きです。

- 1 表紙 佐藤さん親子 [八幡・小泉]
- 2 今月の旬 啓翁桜 [花き部会花木専門部/高橋 正幸 専門部長]
- 3 米粉でつくろう かんたんレシピ集 米粉のクッキー
- 4 特集 一人は万人のために 万人は一人のために JAのそもそも論。
- 6 パッと見 JAカレンダー ほか 「つや姫」が初出品、特Aに ほか
- 10 営農とくらし 米穀・園芸 食のはなし/家庭菜園
- 12 みんなの ふれあいひろば 「できる」野菜 [西遊佐・服部興野/佐藤 美和緒さん] ほか 読者からのおたより
- 14 共済/信用 みどりちゃんの共済講座/おしえて!ちよきんぎょさん。
- 16 スポットPR しあわせの種蒔き定期貯金/互助会新規加入でプリペイドカード進呈!

材料

- 米粉.....250g
- 砂糖.....170g
- ケーキ用マーガリン.....200g
- 卵黄.....4個分
- 砕いたチョコレート.....70g

作り方

- ①ボールにケーキ用マーガリンを入れて練り、砂糖を少しずつ加えて白くなるまで混ぜます。
- ②①に溶いた卵黄を少しずつ入れてよく混ぜ合わせます。
- ③米粉を入れて練り合わせます。
- ④チョコレートを混ぜて、2~4cmぐらいに丸めて平らにし、180℃のオーブンで15~20分くらい焼いて出来上がり。

※チョコレートをすりおろしたレモンの皮(国産レモン1個分)や黒ゴマ(60g)に代えてもおいしいです。

女性部が
教えます!

米粉で
つくろう

かんたん
レシピ集

(稲川支部)

米粉のクッキー

